|  |  |
| --- | --- |
| **1-Thủ tục** | **Cấp giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy đối với sản phẩm đã có qui chuẩn kỹ thuật dựa trên kết quả chứng nhận hợp quy của tổ chức chứng nhận hợp quy được chỉ định (bên thứ ba)** |
| **Trình tự thực hiện** | |
|  | ***Bước 1:*** Tổ chức, cá nhân gửi hồ sơ công bố hợp quy về Chi cục An toàn thực phẩm.  ***Bước 2:*** Chi cục An toàn thực phẩm tiếp nhận hồ sơ và kiểm tra hồ sơ. Trong vòng 7 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ phải cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy. Trường hợp không cấp Giấy Tiếp nhận phải trả lời bằng văn bản lý do không cấp.  ***Bước 3:*** Trả Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy cho tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm. |
| **Cách thức thực hiện** | |
|  | Qua đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp tại Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh/thành phố |
| **Thành phần, số lượng hồ sơ** | |
|  | ***I. Thành phần hồ sơ bao gồm:***  A) Hồ sơ công bố hợp quy  1- Bản công bố hợp quy được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định 38/2012/NĐ-CP;  2- Bản thông tin chi tiết sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định 38/2012/NĐ-CP (có đóng dấu giáp lai của bên thứ ba);  3- Chứng chỉ chứng nhận sự phù hợp của bên thứ ba (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);  B) Hồ sơ pháp lý chung  4- Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu).  ***II. Số lượng hồ sơ:*** 02 bộ hồ sơ công bố hợp quy và 01 bộ hồ sơ pháp lý chung |
| **Thời hạn giải quyết** | |
|  | 07 ngày làmviệc |
| **Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính** | |
|  | Tổ chức, cá nhân |
| **Cơ quan thực hiện thủ tục hành chính** | |
|  | Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh |
| **Kết quả thực hiện thủ tục hành chính** | |
|  | Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy |
| **Lệ phí** | |
|  | 150.000 đồng/ 1 sản phẩm đối với hồ sơ công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm. |
| **Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai (Đính kèm ngay sau thủ tục này)** | |
|  | 1-Mẫu 02: Mẫu bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm;  2-Mẫu 03a: Mẫu bản thông tin chi tiết về sản phẩm |
| **Yêu cầu, điều kiện thủ tục hành chính** | |
|  | Không |
| **Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính** | |
|  | 1- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;  2- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm  3- Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ Y tế Hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.  4.Căn cứ Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29 tháng 10 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm. |

**Mẫu số 02**

|  |  |
| --- | --- |
| **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **BẢN CÔNG BỐ HỢP QUY HOẶC CÔNG BỐ PHÙ HỢP**  **QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**  Số ………………  Tên tổ chức, cá nhân: ………………………………………………………………  Địa chỉ: ……………………………………………………………………………  Điện thoại: ……………………………Fax: ………………………………………  E-mail………………………………………………………………………………  **CÔNG BỐ:**  Sản phẩm: …………………………………………………………………………  Xuất xứ: tên và địa chỉ, điện thoại, fax, email của nhà sản xuất (đối với sản phẩm nhập khẩu phải có tên nước xuất xứ)  ………………………………………………………………………………………  Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/quy định an toàn thực phẩm *(số hiệu, ký hiệu, tên gọi*)  ………………………………………………………………………………………  Phương thức đánh giá sự phù hợp (đối với trường hợp công bố hợp quy):  ………………………………………………………………………………………  Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố. | |
|  | *……….., ngày ….. tháng …… năm…….*  **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  *(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)* |

**Mẫu số 03a**

**BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TÊN CƠ QUAN**  **CHỦ QUẢN** | **Tên nhóm sản phẩm** | **Số: …………………** |
| Tên tổ chức, cá nhân | Tên sản phẩm |  |

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: (ghi rõ thể rắn, lỏng, đặc và tính đồng đều như không vón cục,…)

- Màu sắc: (mô tả dải màu có thể từ khi sản phẩm hoàn thành đến khi hết hạn)

- Mùi vị: (mô tả mùi vị của sản phẩm)

- Trạng thái đặc trưng khác nếu có

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là yêu cầu kỹ thuật của nhà sản xuất):

Ví dụ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức công bố** |
| 1 | Độ ẩm |  |  |
| 2 | Hàm lượng protein |  |  |
|  | …. |  |  |

\* Hướng dẫn:

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu chỉ điểm chất lượng là những chỉ tiêu ổn định và dễ kiểm soát, giá trị dinh dưỡng.

- Độ ẩm hoặc hàm lượng nước tự do đối với sản phẩm khô, thể rắn hoặc hỗn hợp; pH đối với sản phẩm dạng lỏng, sệt.

- Hàm lượng chất rắn trên tổng trọng lượng thực đối với sản phẩm ở dạng hỗn hợp.

- Hàm lượng tro đối với sản phẩm hỗn hợp nhiều thành phần cấu tạo ở các thể khác nhau khi phối trộn.

- Chỉ tiêu chỉ điểm sự phân hủy của sản phẩm đối với các sản phẩm giàu chất béo, chất đạm (ví dụ: hàm lượng NH3 đối với sản phẩm thịt; độ ôi khét, phản ứng Kreiss đối với dầu, mỡ,…)

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định an toàn thực phẩm):

Ví dụ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g hoặc ml |  |
| 2 | *E. Coli* | CFU/g hoặc ml |  |
|  | …. |  |  |

\* Hướng dẫn:

- Mức tối đa là mức mà doanh nghiệp công bố nằm trong giới hạn cho phép trong suốt thời gian lưu hành sản phẩm và không được vượt quá mức quy định về vệ sinh đối với nhóm sản phẩm hay sản phẩm đã được quy định bắt buộc áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định an toàn thực phẩm.

1.4. Hàm lượng kim loại nặng (áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định an toàn thực phẩm):

Ví dụ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Arsen | ppm |  |
| 2 | Chì | ppm |  |
|  | …. |  |  |

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

\* Hướng dẫn: ghi rõ áp dụng theo quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định đối với nhóm thực phẩm nào.

2. Thành phần cấu tạo:

\* Hướng dẫn: liệt kê tất cả nguyên liệu và phụ gia thực phẩm được sử dụng trong sản xuất thực phẩm, được liệt kê theo thứ tự giảm dần về khối lượng. Nếu nguyên liệu chính được lấy làm tên sản phẩm thì có thể ghi tỷ trọng % trừ trường hợp đã ghi trên thành phần chính gần tên sản phẩm.

3. Thời hạn sử dụng (có nêu rõ vị trí ghi ở đâu trên bao bì của sản phẩm bán lẻ).

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản: kê khai đầy đủ cách chế biến, cách dùng, đối tượng sử dụng, khuyến cáo nếu có và cách bảo quản.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

6. Quy trình sản xuất (có thuyết minh chi tiết quy trình sản xuất): Đưa vào phần phụ lục của bản thông tin chi tiết về sản phẩm.

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).

8. Nội dung ghi nhãn: phải phù hợp với các quy định pháp luật về ghi nhãn hàng hóa thực phẩm.

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

\* Hướng dẫn: Xuất xứ là nơi sản phẩm được đóng gói và dán nhãn hoàn chỉnh.

- Đối với thực phẩm nhập khẩu:

+ Xuất xứ: tên nhà sản xuất và nước xuất xứ.

+ Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân công bố, nhập khẩu, phân phối độc quyền.

- Đối với sản phẩm trong nước:

+ Tên và địa chỉ của: tổ chức, cá nhân công bố, sản xuất, phân phối độc quyền.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *……….., ngày ….. tháng …… năm……..*  **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  *(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)* |