

Số: 2101/KH-UBND

Cần Giờ, ngày 11 tháng 4 năm 2023

KẾ HOẠCH
Triển khai công tác hậu kiểm về an toàn thực phẩm
trên địa bàn huyện Cần Giờ năm 2023

Căn cứ Công văn số 504/BQLATTP-TTra ngày 20 tháng 3 năm 2023 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố về triển khai công tác hậu kiểm về an toàn thực phẩm năm 2023;

Ủy ban nhân dân huyện Cần Giờ xây dựng Kế hoạch triển khai công tác hậu kiểm về an toàn thực phẩm năm 2023 trên địa bàn huyện Cần Giờ với các nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm ở các cấp, thông qua hoạt động hậu kiểm kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm, hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; triển khai hoạt động hậu kiểm có trọng tâm, trọng điểm; tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý về an toàn thực phẩm trong tình hình mới theo Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ; tăng cường hiệu quả, hiệu lực quản lý nhà nước, chấn chỉnh hoạt động quảng cáo theo Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 09 tháng 5 năm 2017 của Thủ tướng Chính phủ.

- Thông qua việc hậu kiểm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm, đánh giá việc cấp các loại giấy phép về an toàn thực phẩm (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy xác nhận nội dung quảng cáo, Bản tự công bố sản phẩm, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm).

2. Yêu cầu:

- Đánh giá việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, trên cơ sở đó hướng dẫn các cơ sở thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm đúng theo quy định của pháp luật.

- Tránh chồng chéo trong hoạt động hậu kiểm; việc triển khai hậu kiểm theo trách nhiệm quy định tại Điều 40 Nghị định số 15/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 đồng thời phối hợp chặt chẽ với các đoàn hậu kiểm của thành phố khi hậu kiểm trên địa bàn huyện.

- Hoạt động hậu kiểm phải bảo đảm tính khách quan, công khai, dân chủ, kịp thời, đúng pháp luật và không làm cản trở hoạt động bình thường của tổ chức, cá nhân là đối tượng kiểm tra.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM VÀ NỘI DUNG THỰC HIỆN:

1. Thời gian và địa điểm triển khai:

- Thời gian: Trong năm 2023.
- Địa điểm triển khai: Trên địa bàn huyện.

2. Nội dung thực hiện:

2.1. Đối tượng hậu kiểm: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc phạm vi quản lý của Ngành Y tế, Ngành Công thương, Nông nghiệp và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn theo phân cấp.

2.2. Quy trình hậu kiểm: Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (Có hướng dẫn chi tiết kèm theo phụ lục)

- Kiểm tra thủ tục hành chính liên quan như:

+ Giấy đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật), hồ sơ tự công bố chất lượng hoặc giấy xác nhận công bố hợp quy đối với những mặt hàng bắt buộc phải công bố theo quy định...

+ Giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa như: Sổ kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống”, hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ, hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm... Giấy kiểm dịch đối với động vật, các sản phẩm của động vật và các giấy tờ khác theo quy định của pháp luật...

- Kiểm tra các điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:

+ Thực hiện kiểm tra vệ sinh môi trường khu vực chế biến thực phẩm và khu vực phụ cận, cống rãnh thoát nước; nguyên tắc một chiều trong sản xuất, chế biến thực phẩm; phân khu vực sơ chế, chế biến, thành phẩm, nhà kho; vận chuyển và tập kết rác thải.

+ Tiến hành kiểm tra vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, bảo quản thực phẩm, hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió cưỡng bức; tủ đựng bát đĩa; tủ sấy; thùng rác có nắp đậy...

- Kiểm tra điều kiện thực hành vệ sinh cá nhân: Đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Kiểm tra việc thực hiện các quy định về nhãn mác hàng hóa: Theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về “Nhãn hàng hóa” và Thông tư hướng dẫn ghi nhãn mác hàng hóa theo quy định.

- Kiểm tra chất lượng sản phẩm: Bằng cảm quan để phát hiện thực phẩm kém chất lượng, bị mốc, quá hạn sử dụng. Thực hiện test nhanh mẫu thực phẩm và lấy mẫu thực phẩm để xét nghiệm nhanh hoặc gửi cơ quan cấp trên kiểm nghiệm về phương diện lý hóa, vi sinh vật khi cần thiết.

2.3. Hình thức hậu kiểm: Định kỳ hoặc đột xuất tùy theo từng loại hình và tính chất cuộc kiểm tra theo quy định.

III. TIỀN ĐỘ HẬU KIỂM:

1. Hậu kiểm định kỳ trong các đợt cao điểm về an toàn thực phẩm:

Tiến hành hậu kiểm định kỳ vào các đợt cao điểm về an toàn thực phẩm theo chỉ đạo của thành phố như: Tết Dương lịch, Tết Nguyên đán, Lễ hội xuân năm 2023, Tháng hành động An toàn thực phẩm, Tết Trung thu...

2. Hậu kiểm chuyên đề:

2.1. Lĩnh vực Y tế:

- Tại các Bếp ăn tập thể trường học, các cơ quan xí nghiệp, nhà hàng, cửa hàng ăn uống, chế biến suất ăn, kinh doanh thức ăn đường phố. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước khoáng thiên nhiên, nước đóng chai, đóng bình, nước đá dùng liền.

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, giới thiệu thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế theo phân cấp.

- Hậu kiểm chuyên đề khác: theo chỉ đạo của thành phố, huyện.

2.2. Lĩnh vực Ngành Nông nghiệp và Ngành Công thương:

- Tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, các chợ kinh doanh gia cầm, gia súc, sản phẩm gia cầm, gia súc; các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh rau, củ, quả... các cơ sở sản xuất, kinh doanh thịt tươi sống và các sản phẩm từ thịt.

- Tại các điểm kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật, chăn nuôi, thuốc thú y, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực Nông nghiệp, nước đá bảo quản...

- Tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh bột, tinh bột chế biến, bánh mì, bánh ngọt, bánh nướng, bánh bông lan, bánh kem, rượu, bia nước giải khát, cốm và đồ uống có cốm, sữa chế biến, dầu thực vật, bánh mứt, kẹo và dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực Công thương...

- Tổ chức hậu kiểm các chợ, siêu thị, cửa hàng bách hóa, tự chọn...

3. Kiểm tra đột xuất: Tiến hành kiểm tra đột xuất theo yêu cầu của cấp có thẩm quyền, yêu cầu giải quyết đơn thư khiếu nại, tố cáo, khi phát hiện có dấu hiệu vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

IV. BIỆN PHÁP XỬ LÝ:

1. Căn cứ pháp lý:

- Luật Xử lý vi phạm hành chính số 15/2012/QH13 ngày 20 tháng 6 năm 2012; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Xử lý vi phạm hành chính số 67/2012/QH14 ngày 13 tháng 11 năm 2020; Nghị định số 118/2021/NĐ-CP ngày 23 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Xử lý vi phạm hành chính.

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

- Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01 tháng 11 năm 2017 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Nghị định số 126/2021/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực sở hữu công nghiệp; tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa; hoạt động khoa học và công nghệ, chuyển giao công nghệ; năng lượng nguyên tử.

- Nghị định số 98/2020/NĐ-CP ngày 26 tháng 8 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

- Nghị định số 38/2021/NĐ-CP ngày 29 tháng 3 năm 2021 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực văn hóa và quảng cáo.

2. Xử lý vi phạm:

- Các đoàn hậu kiểm khi phát hiện vi phạm phải xử lý theo đúng quy định của pháp luật; các cơ quan có thẩm quyền áp dụng các hình thức xử phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả mạnh mẽ, quyết liệt như: đình chỉ hoạt động của cơ sở sản xuất, kinh doanh vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; tịch thu tang vật, tạm dừng lưu thông, thu hồi, tiêu hủy sản phẩm vi phạm về an toàn thực phẩm; áp dụng thu hồi các loại giấy chứng nhận đã cấp theo thẩm quyền.

- Thông qua công tác hậu kiểm phát hiện, ngăn chặn kịp thời vi phạm về an toàn thực phẩm, không để thực phẩm không bảo đảm an toàn, không rõ nguồn gốc xuất xứ, nhập lậu lưu thông trên thị trường.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng Y tế:

- Tham mưu Ủy ban nhân dân huyện thành lập đoàn kiểm tra liên ngành An toàn thực phẩm trên địa bàn huyện cho mỗi đợt kiểm tra; qua đó, tổ chức triển khai và kiểm tra chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, nước đóng chai, đóng bình, nước đá có đăng ký hộ kinh doanh; kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện theo quy định của pháp luật sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung ứng dịch vụ ăn uống; xử lý nghiêm các vi phạm.

- Trong quá trình hậu kiểm thực hiện lấy mẫu giám sát; đồng thời truy xuất nguồn gốc những sản phẩm thực phẩm có kết quả giám sát không bảo đảm an toàn thực phẩm; nếu thấy cần thiết lấy mẫu sản phẩm theo quy trình kiểm tra để kiểm nghiệm các chỉ tiêu không đạt (mẫu kiểm tra phải được kiểm nghiệm tại các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước theo quy định) và thanh toán tiền xét nghiệm cho đơn vị xét nghiệm mẫu theo hợp đồng.

- Dự trữ mẫu xét nghiệm và tổng hợp kinh phí thực hiện trình Ủy ban nhân dân huyện xem xét, phê duyệt.

- Tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện về Ủy ban nhân dân huyện, Ban Quản lý An toàn thực phẩm sau khi kết thúc đợt hậu kiểm theo quy định.

2. Phòng Kinh tế:

- Phối hợp với Phòng Y tế tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện quy định pháp luật trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt đối với các sản phẩm tàu hủ, cá khô, sản phẩm yếm... Kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi buôn bán hàng kém chất lượng, không ghi nhãn mác, không rõ nguồn gốc, không đảm bảo an toàn thực phẩm và kiên quyết xử lý các hành vi vi phạm.

- Đối với công tác hậu kiểm theo chuyên đề: Chủ trì và phối hợp các đơn vị liên quan tham mưu Ủy ban nhân dân huyện ban hành kế hoạch thanh tra các cơ sở sản xuất, thu mua, sơ chế, chế biến các mặt hàng tươi sống như: rau, củ quả, thịt động vật, trứng, mật ong, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, các chợ, siêu thị, cửa hàng kinh doanh thực phẩm, cửa hàng thuốc bảo vệ thực vật, cửa hàng kinh doanh thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y... theo phân cấp.

3. Trung tâm Y tế huyện:

- Trong quá trình hậu kiểm thực hiện test nhanh các mẫu thực phẩm và phối hợp với Phòng Y tế lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu đánh giá ô nhiễm về vi sinh, hóa học theo các quy chuẩn kỹ thuật và các quy định về an toàn thực phẩm hiện hành.

- Phối hợp với Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông huyện tổ chức tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng về sự cần thiết của

việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm.

4. Phòng Tài chính - Kế hoạch:

Thẩm định kinh phí và hướng dẫn các đơn vị chi, quyết toán kinh phí theo đúng quy định.

5. Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông huyện:

Tăng cường phát thanh, tuyên truyền, đa dạng hóa các hình thức tuyên truyền về an toàn thực phẩm. Tổ chức tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng về sự cần thiết của việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

Phối hợp với đoàn hậu kiểm an toàn thực phẩm trong công tác kiểm tra tại các bếp ăn tập thể, căn tin trường học trên địa bàn huyện.

7. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam huyện:

Tham gia giám sát cộng đồng, phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm kém chất lượng, không đảm bảo an toàn thực phẩm để có biện pháp xử lý kịp thời.

8. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn:

- Căn cứ kế hoạch của Ủy ban nhân dân huyện, xây dựng và tổ chức triển khai kế hoạch công tác hậu kiểm tại địa phương mình; đặc biệt, triển khai và kiểm tra chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về sơ chế nhỏ lẻ; kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; kinh doanh thức ăn đường phố. Kiên quyết không để các cơ sở không đủ điều kiện theo quy định của pháp luật sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung ứng dịch vụ ăn uống, xử lý nghiêm các vi phạm.

- Phối hợp với Đoàn hậu kiểm an toàn thực phẩm huyện khi có yêu cầu.

VI. KINH PHÍ THỰC HIỆN:

Trích từ nguồn kinh phí được Ủy ban nhân dân huyện phê duyệt cho các đơn vị trong năm 2023.

VII. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN BÁO CÁO: Sau khi kết thúc đợt hậu kiểm các đơn vị có liên quan, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn báo cáo kết quả và xử lý vi phạm (nếu có) về cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện (thông qua Phòng Y tế) để tổng hợp báo cáo thành phố và huyện theo mẫu biểu báo cáo ban hành kèm theo Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15 tháng 7 năm 2020 của Bộ Y tế như sau:

- Đối với các đợt hậu kiểm (Tết Nguyên đán, Tháng hành động về an toàn thực phẩm) báo cáo theo thời gian quy định ghi trong các bản Kế hoạch chi tiết triển khai kiểm tra, hậu kiểm của từng đợt.

- Báo cáo 6 tháng: *Trước ngày 05 tháng 6 năm 2023.*

- Báo cáo năm 2023: *Trước ngày 05 tháng 12 năm 2023.*

Trên đây kế hoạch triển khai công tác hậu kiểm về an toàn thực phẩm năm 2023 trên địa bàn huyện Cần Giờ. Ủy ban nhân dân huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị liên quan và Chủ tịch Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn phối hợp tổ chức thực hiện./.

Nơi nhận:

- Ban Quản lý An toàn thực phẩm;
- Thường trực Ủy ban nhân dân huyện;
- Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP huyện;
- Phòng Y tế;
- Phòng Kinh tế;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Tài chính - Kế hoạch huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông;
- Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn;
- VP:CVP, PVP/TH;
- Lưu:VT, T.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

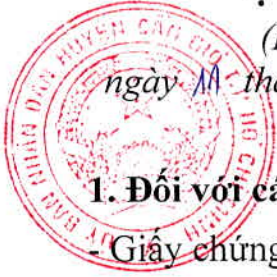


Nguyễn Ngọc Xuân

PHỤ LỤC
Nội dung chính kiểm tra, hậu kiểm
tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

(Ban hành kèm theo Kế hoạch số: 2104 /KH-UBND

ngày 11 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Cần Giờ)



1. Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động;
- Danh sách cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Hồ sơ tự công bố, hồ sơ công bố đối với những sản phẩm thuộc diện bắt buộc phải công bố.
- Nhãn sản phẩm hàng hóa thực phẩm;
- Hồ sơ theo dõi về chất lượng sản phẩm;
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người);
- Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm;
- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
- Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm;
- Các nội dung có liên quan;
- Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định khi cần thiết.

2. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động;
- Danh sách cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm;
- Sổ kiểm thực 03 bước, lưu mẫu 24h (Đối với bếp ăn tập thể; bếp ăn nhà hàng, ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống).
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người);
- Quy trình chế biến bảo quản thực phẩm.
- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ, hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp ...

- Việc lưu mẫu thức ăn (Đối với bếp ăn tập thể; bếp ăn nhà hàng, ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống).

- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;

- Các nội dung có liên quan;

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

3. Đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố:

- Giấy chứng nhận sức khỏe đối với chủ cơ sở và người lao động;

- Danh sách cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm;

- Bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Cơ sở có bảo đảm cách biệt nguồn gây độc hại, ô nhiễm;

- Thức ăn được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm;

- Kiểm tra nguyên liệu;

- Kiểm tra dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm;

- Kiểm tra bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

- Kiểm tra dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại;

- Kiểm tra nguồn nước phục vụ việc chế biến kinh doanh;

- Kiểm tra điều kiện về sức khỏe, kiến thức và thực hành của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm;

- Các nội dung có liên quan;

- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.