

CẨM NANG PHÁP LÝ

**XIN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN
AN TOÀN THỰC PHẨM (ATTP)**

— Dành cho Doanh nghiệp F&B —



**TUÂN THỦ
PHÁP LUẬT**



**CHECKLIST
TỰ KIỂM TRA**



**TRÁNH RỦI RO
PHÁP LÝ**



**NÂNG TẦM
THƯƠNG HIỆU**



05 LỖI SAI MẪU CHỐT • CHECKLIST TỰ KIỂM TRA • CÂU HỎI THƯỜNG GẶP

Tác giả

LUẬT SƯ TẬP SỰ VŨ MAI

LỜI MỞ ĐẦU

VÌ SAO QUÁN SẠCH VẪN RÓT GIẤY PHÉP ATTP?

Nhiều quán cà phê, nhà hàng, quán ăn nhìn bên ngoài rất sạch sẽ nhưng khi nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm (ATTP) vẫn bị trả về hết lần này đến lần khác. Tại sao lại có nghịch lý này?

Thực tế, có 05 sai lầm “chí mạng” khiến nỗ lực xin giấy phép ATTP không đạt. Trước khi nộp hồ sơ, chủ quán cần rà soát kỹ về giấy tờ pháp lý và cơ sở vật chất kinh doanh ăn uống.

01	Lỗi sai hồ sơ pháp lý
02	Lỗi thiếu hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia, bao bì
03	Lỗi cơ sở vật chất
04	Nộp hồ sơ sai cơ quan có thẩm quyền
05	Lỗi hồ sơ sức khỏe nhân sự

PHẦN I**05 SAI LẦM “CHÍ MẠNG”****01****LỖI HỒ SƠ PHÁP LÝ***Hồ sơ pháp lý không khớp địa chỉ — Kết quả: KHÔNG ĐẠT chắc chắn*

Đoàn thẩm định đối chiếu địa chỉ trên TẤT CẢ giấy tờ: Giấy đăng ký kinh doanh (ĐKKD), Hợp đồng thuê nhà, Giấy chứng nhận quyền sử dụng đất (Sổ Hồng) và Hóa đơn nước máy. Nếu bất kỳ một loại giấy tờ nào ghi địa chỉ khác — dù chỉ khác ở số nhà, tên đường — sẽ bị đánh giá KHÔNG ĐẠT.

Những lỗi hay gặp nhất

- Hợp đồng thuê nhà, Sổ Hồng không khớp địa chỉ kinh doanh;
- Hóa đơn nước máy dùng địa chỉ cũ (trước khi đổi số nhà) không khớp địa chỉ kinh doanh;
- Cơ sở kinh doanh trên đất nông nghiệp chưa được cấp số nhà

→ KHUYẾN NGHỊ CỦA MV LAW

Trước khi nộp hồ sơ xin cấp Giấy ATTP cần rà soát và đối chiếu kỹ 04 loại giấy tờ: ĐKKD, Hợp đồng thuê, Sổ hồng, Hóa đơn nước máy — phải khớp 100% địa chỉ kinh doanh. Nếu có bất kỳ giấy tờ nào sai, cần điều chỉnh trước khi nộp hồ sơ.

THIẾU HỒ SƠ NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU, PHỤ GIA, BAO BÌ

Thiếu hồ sơ dẫn đến không thể chứng minh nguồn gốc nguyên liệu đạt chuẩn

Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu phải ĐẦY ĐỦ (4/4 loại), ĐÚNG SẢN PHẨM (khớp tên hàng) và CÒN HIỆU LỰC. Nhiều chủ quán có thói quen nhập nguyên liệu từ chợ truyền thống hoặc cửa hàng không đăng ký kinh doanh, dẫn đến thiếu hồ sơ nguồn gốc.

Những lỗi hay gặp nhất

- Sử dụng nhà cung cấp không có đủ giấy tờ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu
- Dùng 5–6 loại nguyên liệu nhưng chỉ có hồ sơ của 2–3 nhà cung cấp
- Nguyên liệu có hóa đơn nhưng không có Bản tự công bố, Giấy ATTP
- Đổi nhà cung cấp giữa chừng nhưng chưa cập nhật hồ sơ
- Thiếu hồ sơ nguồn gốc nước đá
- Thiếu hồ sơ bao bì, ly, ống hút đựng thực phẩm

⚠ CẦN ĐỦ 4/4 LOẠI GIẤY TỜ CHO MỖI NHÀ CUNG CẤP

- (1)** Giấy đăng ký kinh doanh
- (2)** Hóa đơn VAT
- (3)** Bản tự công bố sản phẩm
- (4)** Giấy ATTP còn hiệu lực

→ KHUYẾN NGHỊ CỦA MV LAW

Cần thu thập đủ bộ hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu. Sắp xếp thành từng mục để dễ quản lý và xuất trình khi Đoàn thẩm định ATTP đến làm việc.

CƠ SỞ VẬT CHẤT

Vi phạm nguyên tắc 01 chiều & thiếu thiết bị ATTP — Sai từ khi thiết kế

Quy trình một chiều: Nguyên liệu đầu vào → Sơ chế → Chế biến → Ra món → Thu gom rác phải đi theo một chiều duy nhất. Nhiều chủ quán thiết kế bếp/quầy pha chế rất đẹp nhưng nếu vi phạm quy tắc 01 chiều thì bắt buộc phải điều chỉnh để được cấp giấy đủ điều kiện ATTP. Nhà vệ sinh nằm trong khu vực chế biến cũng là lỗi không đạt ATTP. Ngoài ra dựa trên kinh nghiệm thực tế và quy định của pháp luật hiện hành, MV LAW liệt kê thành những lỗi sau:

Những lỗi hay gặp nhất

- Bày bán, chứa đựng thực phẩm trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu không bảo đảm vệ sinh (*Điểm a Khoản 1 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến (*Điểm b Khoản 1 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập (*Điểm c Khoản 1 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Nhân viên chế biến trực tiếp thức ăn không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay (*Điểm d Khoản 1 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Không thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn (*Điểm a Khoản 2 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm (*Điểm c Khoản 2 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Cống rãnh thoát nước thải khu vực chế biến bị ứ đọng; không được che kín (*Điểm d Khoản 2 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay (*Điểm đ Khoản 2 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Thùng rác không có nắp đậy (*Điểm e Khoản 2 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);

- Nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn không đáp ứng kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật (*Khoản 3 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Sử dụng nước không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật hoặc không bảo đảm vệ sinh (*Điểm a Khoản 4 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Chủ cơ sở không đáp ứng kiến thức về an toàn thực phẩm (*Điểm b Khoản 4 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Không thực hiện thu gom, xử lý chất thải, rác thải trong phạm vi của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (*Điểm c Khoản 4 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP*);
- Nhân viên chế biến thức ăn bị mắc các bệnh truyền nhiễm hoặc nhiễm trùng có khả năng lây qua đường ăn uống như bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp không được phép tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất, chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống (*Khoản 5 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP và Khoản 2 Điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP*);

→ **KHUYẾN NGHỊ CỦA MV LAW**

Trước khi xây dựng quán, hãy thuê đơn vị tư vấn thi công an hiểu chuẩn ATTP để tránh tình trạng “đập đi xây lại”.

Tham vấn ý kiến của đơn vị chuyên trách trong lĩnh vực ATTP để hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống an toàn, hiệu quả, tránh bị xử phạt vi phạm hành chính.

04**SAI THẨM QUYỀN**

Nộp hồ sơ sai cơ quan hoặc sai kênh — Mất nhiều tuần, bị trả lại toàn bộ

Trên thực tế, nhiều chủ quán tự đến UBND phường/xã để xin Giấy chứng nhận ATTP nhưng bị sai cơ quan có thẩm quyền, dẫn đến tốn thời gian và chi phí đi lại.

Kênh nộp đúng là Cổng Dịch vụ công Quốc gia (ndc.dichvucong.gov.vn) — nộp ONLINE.

Thông tin cần nắm

- KÊNH NỘP: Cổng Dịch vụ công Quốc gia (ndc.dichvucong.gov.vn) — nộp ONLINE
- THẨM ĐỊNH: Đoàn thẩm định của Sở An toàn thực phẩm đến trực tiếp cơ sở
- CƠ QUAN CẤP PHÉP: Sở An toàn thực phẩm

⚠ LƯU Ý: Theo lộ trình Nghị Định 46/2026/NĐ-CP

Sở ATTP có thể sẽ ủy quyền dần cho cơ quan cấp xã/phường bước thẩm định. Tuy nhiên thủ tục nộp hồ sơ vẫn thực hiện qua Cổng Dịch vụ công — cần cập nhật văn bản hướng dẫn thi hành khi Nghị định 46/2026/NĐ-CP có hiệu lực thi hành.

→ KHUYẾN NGHỊ CỦA MV LAW

Nếu không tự tin làm thủ tục, có thể thuê đơn vị dịch vụ tư vấn pháp lý F&B hỗ trợ.

05

LỖI HỒ SƠ KHÁM SỨC KHỎE NHÂN SỰ

Sử dụng giấy khám sức khỏe hết hạn hoặc làm giả — Có thể bị xử phạt vi phạm hành chính hoặc thu hồi giấy ATTP đã được cấp

Trên thực tế, có tình trạng các cơ sở F&B mua giấy khám “làm sẵn” hoặc nhờ dịch vụ làm mà không trực tiếp đến bệnh viện để khám sức khỏe. Việc làm này tưởng chừng nhanh chóng, tiện lợi lúc đầu. Tuy nhiên tiềm ẩn nhiều rủi ro pháp lý.

Những rủi ro pháp lý

- Sử dụng nhân sự trực tiếp chế biến thức ăn khi bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp sẽ bị xử phạt vi phạm hành chính từ 10-15 triệu đồng. (*Khoản 5 Điều 15 Nghị Định 115/2018/NĐ-CP* và *Khoản 2 Điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP*);
- Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP đã cấp (Điểm e, Khoản 2, Điều 18 Nghị định 46/2026/NĐ-CP)
- Ảnh hưởng uy tín thương hiệu: làm giả giấy khám sức khỏe có thể bị đưa lên báo

→ KHUYẾN NGHỊ CỦA MV LAW

Chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp đến bệnh viện hoặc phòng khám để khám sức khỏe, đồng thời chú ý thời hạn 01 năm trên giấy khám sức khỏe.

PHẦN II**CHECKLIST TỰ KIỂM TRA TRƯỚC KHI NỘP HỒ SƠ**

In bảng này ra, tích khi hoàn thành mỗi mục.

NHÓM A — HỒ SƠ NỘP

- ☐ Đơn đề nghị (*Mẫu số 01 Phụ lục I Nghị định 155/2018/NĐ-CP*)
- ☐ Giấy đăng ký kinh doanh (*bản chính*)
- ☐ Giấy khám sức khỏe: Chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc thực phẩm, còn hạn 01 năm (*bản chính*)
- ☐ Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (*chủ cơ sở tự xác nhận*)
- ☐ Bản thuyết minh cơ sở vật chất và Sơ đồ mặt bằng

NHÓM B — HỒ SƠ NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU

- ☐ Giấy đăng ký kinh doanh của nhà cung cấp (*bản sao*)
- ☐ Hóa đơn VAT (*bản sao*)
- ☐ Bản tự công bố sản phẩm (*bản sao*) — lưu ý: đúng sản phẩm đang mua (ví dụ: cà phê, trà, đường, sữa...)
- ☐ Giấy ATTP của nhà cung cấp (*bản sao, còn hiệu lực*)
- ☐ Nước đá: có đầy đủ 04 loại giấy tờ như trên
- ☐ Phụ gia thực phẩm: có đầy đủ 04 loại giấy tờ, nhãn đúng quy định
- ☐ Bao bì tiếp xúc thực phẩm: có đầy đủ 04 loại giấy tờ

NHÓM C — CƠ SỞ VẬT CHẤT

- ☐ Bếp/quầy pha chế tuân thủ nguyên tắc 01 chiều — khu sơ chế và khu nấu chín phân biệt rõ ràng
- ☐ Nhà vệ sinh: nằm NGOÀI khu vực chế biến
- ☐ Cống, rãnh thoát nước: không ứ đọng, được đậy kín
- ☐ Đèn bắt côn trùng: đã lắp đặt, đang hoạt động
- ☐ Thùng rác: có nắp đậy — tốt nhất loại nắp đạp chân
- ☐ Tường bếp: không bong tróc, không ẩm ướt, không có vết mốc
- ☐ Thực phẩm được để trên kệ/giá cách sàn tối thiểu 15cm — không để trực tiếp dưới sàn

NHÓM D — CHUẨN BỊ TIẾP ĐOÀN THẨM ĐỊNH

- ☐ Đăng ký kinh doanh (*bản chính để sẵn tại cơ sở*)
- ☐ Hợp đồng thuê nhà (*bản chính để sẵn tại cơ sở*)
- ☐ Sổ Hồng (*bản sao hoặc giấy tờ địa điểm tương đương*)
- ☐ Hóa đơn nước máy (*bản sao để sẵn tại cơ sở*)
- ☐ Bộ hồ sơ nguyên liệu (*bản sao*) đã sắp xếp theo từng nhà cung cấp — dễ lấy
- ☐ Chủ cơ sở hoặc người được ủy quyền (*hiểu biết quy trình kinh doanh*) có mặt
- ☐ Nhân viên đang làm việc đội mũ/nón bếp, đeo găng tay, cắt móng tay khi chế biến

PHẦN III

CÂU HỎI THƯỜNG GẶP (FAQ)

? Quán cà phê nhỏ có cần xin giấy ATTP không?

Quán cà phê nhỏ không có địa điểm cố định (ví dụ quán Take Away) được miễn xin giấy ATTP.

Quán cà phê nhỏ nhưng có địa điểm cố định thì vẫn phải xin cấp giấy ATTP.

Căn cứ pháp lý: Điểm b, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP

? Giấy phép ATTP có thời hạn bao lâu?

Giấy ATTP có giá trị 03 năm. Gia hạn ít nhất 06 tháng trước ngày hết hạn. Giấy phép hết hạn mà vẫn kinh doanh sẽ bị xử phạt vi phạm hành chính từ 20 – 30 triệu đồng.

Căn cứ pháp lý: Khoản 8, Điều 1 Nghị định 124/2021/NĐ-CP

? Nhà hàng trong tòa nhà văn phòng có được miễn xin giấy ATTP không?

Chỉ có nhà hàng trong khách sạn mới được miễn xin giấy ATTP. Nhà hàng trong tòa nhà văn phòng không thuộc diện được miễn xin giấy ATTP.

Căn cứ pháp lý: Điểm g Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP

? Mất bao lâu để được cấp giấy ATTP?

Theo quy định, thời gian cấp phép ATTP đối với dịch vụ ăn uống là 20 ngày làm việc kể từ khi nộp đủ hồ sơ. Thực tế thường rơi vào khoảng 25 – 30 ngày làm việc.

? Bị “Không đạt” lần 1, có được thẩm định lại không?

Có. Đoàn thẩm định sẽ ghi rõ các mục cần khắc phục trong Biên bản.

Sau đó, cơ sở cần nộp lại hồ sơ, đóng phí thẩm định để được thẩm định lại. Nếu Đạt, cơ sở sẽ được cấp giấy ATTP.

DANH MỤC VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

- *Luật An toàn thực phẩm 2010;*
- *Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*
- *Nghị định 46/2026/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm (thay thế Nghị định 15/2018/NĐ-CP);*
- *Nghị định 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;*
- *Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;*
- *Nghị định 148/2025/NĐ-CP quy định về phân quyền, phân cấp trong lĩnh vực y tế;*
- *Nghị định 155/2018/NĐ-CP sửa đổi quy định liên quan đến điều kiện kinh doanh thuộc Bộ Y tế.*

Tài liệu này do CÔNG TY TNHH MV LAW biên soạn nhằm mục đích cung cấp thông tin tham khảo chung không thay thế việc tư vấn riêng cho từng trường hợp cụ thể.

MV LAW · Legal Solutions for SMEs