

**TCVN 11856:2017**

Xuất bản lần 1

**CHỢ KINH DOANH THỰC PHẨM**

*Food business market*

HÀ NỘI - 2017



## Mục lục

Trang

Lời nói đầu	
1. Phạm vi và đối tượng áp dụng .....	5
2. Tài liệu viện dẫn.....	5
3. Thuật ngữ và định nghĩa .....	5
4. Các yêu cầu chung .....	7
4.1 Yêu cầu về vị trí, địa điểm.....	7
4.2 Yêu cầu về bố trí .....	7
4.3 Yêu cầu về thiết kế .....	8
4.4 Yêu cầu về hệ thống chiếu sáng .....	8
4.5 Yêu cầu về nước sử dụng trong chợ và hệ thống thoát nước.....	8
4.6 Yêu cầu về kho, khu vực bảo quản thực phẩm .....	8
4.7 Yêu cầu đối với khu giết mổ gia cầm .....	8
4.8 Yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy.....	8
4.9 Yêu cầu về vệ sinh môi trường .....	10
4.10 Yêu cầu về nhà vệ sinh.....	10
4.11 Yêu cầu khác .....	10
5. Yêu cầu đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ.....	10
5.1. Yêu cầu chung đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ.....	10
5.2. Đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật.....	11
5.3. Đối với cơ sở bán thủy hải sản tươi sống .....	11
5.4. Đối với cơ sở kinh doanh rau, củ, quả .....	12
5.5. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống .....	12
5.6. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm khô và các loại thực phẩm khác.....	12
5.7 Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ.....	12
5.8 Yêu cầu truy xuất nguồn gốc.....	13
6. Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ .....	13
7. Phương pháp đánh giá .....	13

**Lời nói đầu**

TCVN 11856:2017 do Viện Nghiên cứu Thương mại và Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương biên soạn, Bộ Công Thương đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## Chợ kinh doanh thực phẩm

*Food business market*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu và phương pháp đánh giá chợ kinh doanh thực phẩm. Tiêu chuẩn này không áp dụng đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản; chợ tạm; chợ nổi (trên sông, biển).

### 2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 6161, Phòng cháy chữa cháy. Chợ và trung tâm thương mại – Yêu cầu thiết kế.

### 3 Thuật ngữ và định nghĩa

Tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ, định nghĩa sau đây:

#### 3.1

##### **Chợ nằm trong quy hoạch** (planned market)

Chợ trong quy hoạch phát triển mạng lưới chợ được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt, hiện đang có hiệu lực.

#### 3.2

##### **Chợ kinh doanh thực phẩm** (Food business market)

Chợ truyền thống, được tổ chức tại một địa điểm theo quy hoạch, đáp ứng các nhu cầu mua bán, trao đổi hàng hóa và nhu cầu của khu vực dân cư, trong đó số cơ sở kinh doanh thực phẩm cố định (**cơ sở được giao hoặc thuê điểm kinh doanh tại chợ**) chiếm từ 30% tổng số cơ sở kinh doanh cố định tại chợ trở lên.

**Điểm kinh doanh tại chợ:** bao gồm quầy hàng, sạp hàng, ki-ốt, cửa hàng được bố trí cố định trong phạm vi chợ theo thiết kế xây dựng chợ, có diện tích quy chuẩn tối thiểu là 3m<sup>2</sup>/điểm.

**3.3**

**Thực phẩm (Food)**

Sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm.

**3.4**

**Sản phẩm động vật (Animal Product)**

Các loại sản phẩm có nguồn gốc từ động vật (thịt, trứng, sáp ong, huyết, nội tạng, móng, da, lông và các sản phẩm khác có nguồn gốc từ động vật).

**3.5**

**Kinh doanh thực phẩm (Food business)**

Việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

**3.6**

**An toàn thực phẩm (Food Safety)**

Việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

**3.7**

**Chế biến thực phẩm (Food Processing)**

Quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

**3.8**

**Phụ gia thực phẩm (Food Additives)**

Chất có hay không có giá trị dinh dưỡng, không được tiêu thụ thông thường như một thực phẩm và cũng không được sử dụng như một thành phần của thực phẩm. Việc bổ sung chúng vào thực phẩm là để giải quyết mục đích công nghệ trong sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, nhằm cải thiện cấu kết hoặc đặc tính kỹ thuật của thực phẩm đó. Phụ gia thực phẩm không bao gồm các chất ô nhiễm hoặc các chất độc bổ sung vào thực phẩm nhằm duy trì hay cải thiện thành phần dinh dưỡng của thực phẩm.

**3.9**

**Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Food Traceability)**

Khả năng theo dõi nhận biết một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối.

**3.10**

**Thực phẩm chín** (Cooked Food)

Thực phẩm đã được chế biến và con người có thể ăn ngay.

**3.11****Dịch vụ ăn uống** (Food service business)

Tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay tại địa điểm cố định.

**3.12****Tổ chức quản lý chợ** (market management organization)

Tổ chức quản lý chợ bao gồm: doanh nghiệp, hợp tác xã, ban quản lý, tổ quản lý được cơ quan có thẩm quyền giao hoặc trúng thầu về kinh doanh, khai thác và quản lý chợ.

**4 Các yêu cầu chung****4.1 Yêu cầu về vị trí, địa điểm**

Chợ không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; cách các nguồn gây ô nhiễm tối thiểu 500m.

**4.2 Yêu cầu về bố trí**

- Thực hiện bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh thuận lợi cho việc kinh doanh và bảo đảm an toàn thực phẩm. Chợ được phân khu chức năng thành từng khu vực riêng biệt nhằm tránh lây nhiễm chéo, **được ngăn cách bởi đường đi có chiều rộng tối thiểu là 1,5 m.**

Tại các khu vực kinh doanh có biển hiệu thông báo:

Khu vực kinh doanh thực phẩm động vật (thịt lợn, thịt gà...);

Khu vực kinh doanh thủy hải sản;

Khu vực kinh doanh rau, củ, quả;

Khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Khu vực kinh doanh thực phẩm chín;

Khu vực kinh doanh thực phẩm khác;

Khu vực kinh doanh phi thực phẩm (quần áo, khu vực kinh doanh hàng gia dụng...) được bố trí tách biệt với các khu vực kinh doanh thực phẩm khác.

- Niêm yết sơ đồ chỉ dẫn phân khu của chợ tại cửa ra vào chính của chợ.

**4.3 Yêu cầu về thiết kế**

- Chợ được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố, bảo đảm thời gian sử dụng tối thiểu là 5 năm.

## **TCVN 11856:2017**

- Sàn khu vực buôn bán thực phẩm thoát nước tốt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.
- Trần nhà, mái che, tường, cột làm bằng vật liệu bền, không bị dột, thấm nước; đảm bảo bậc chịu lửa tối thiểu bậc I, II đối với chợ kiên cố và bậc III đối với chợ bán kiên cố.

### **4.4 Yêu cầu về hệ thống chiếu sáng**

Chợ được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng bảo đảm dễ nhận biết, đáp ứng yêu cầu kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm.

### **4.5 Yêu cầu về nước sử dụng trong chợ và hệ thống thoát nước**

- Có hệ thống cấp nước, đáp ứng đủ nhu cầu sử dụng, bảo đảm chất lượng nước sinh hoạt, phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ.
- Có hệ thống cấp, thoát nước đến từng hộ kinh doanh thịt; thủy hải sản tươi sống; dịch vụ ăn uống.
- Chợ có hệ thống thoát nước, có đầy đủ hố ga, lưới chắn rác, nắp đậy ngăn mùi và thường xuyên làm vệ sinh, thông tắc.

### **4.6 Yêu cầu về kho, khu vực bảo quản thực phẩm (nếu có)**

Kho, khu vực bảo quản thực phẩm cần:

- Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.
- Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.
- Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

### **4.7 Yêu cầu đối với khu bán gia cầm sống và khu giết mổ gia cầm (nếu có)**

Khu bán gia cầm sống và khu giết mổ gia cầm (nếu có) phải đáp ứng các quy định hiện hành.

Khu bán gia cầm sống phải tách biệt với khu bán thực phẩm khác với khoảng cách tối thiểu là 2,4m; thuận lợi cho việc vệ sinh, khử trùng, tiêu độc, thu gom, xử lý nước thải, chất thải.

Khu giết mổ gia cầm tại chợ (nếu có) phải có đủ điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ.

### **4.8 Yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy**

Chợ phải đáp ứng các yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy theo quy định trong TCVN 6161. và các quy định hiện hành.

Khi thiết kế hệ thống phòng cháy, chữa cháy và hệ thống kỹ thuật khác có liên quan phải tuân thủ theo các quy định hiện hành về phòng cháy và chữa cháy.

Điều kiện về an toàn phòng cháy chữa cháy đối với chợ phải tuân thủ theo các văn bản quy phạm pháp luật về phòng cháy, chữa cháy hiện hành và các yêu cầu cơ bản sau:



- Có quy định, nội quy, biển cấm, biển báo, sơ đồ hoặc biển chỉ dẫn về phòng cháy và chữa cháy, thoát nạn phù hợp với đặc điểm và tính chất hoạt động của cơ sở.
- Có quy định và phân công chức trách, nhiệm vụ phòng cháy và chữa cháy trong cơ sở.
- Hệ thống điện, chống sét, chống tĩnh điện; thiết bị sử dụng điện, sinh lửa, sinh nhiệt; việc sử dụng nguồn lửa, nguồn nhiệt phải bảo đảm an toàn về phòng cháy và chữa cháy.
- Có quy trình kỹ thuật an toàn về phòng cháy và chữa cháy phù hợp với điều kiện sản xuất, kinh doanh, dịch vụ.
- Có lực lượng phòng cháy và chữa cháy cơ sở, chuyên ngành được huấn luyện nghiệp vụ phòng cháy và chữa cháy và tổ chức thường trực sẵn sàng chữa cháy đáp ứng yêu cầu chữa cháy tại chỗ.
- Có phương án chữa cháy, thoát nạn đã được cấp có thẩm quyền phê duyệt.
- Có hệ thống giao thông, cấp nước, thông tin liên lạc phục vụ chữa cháy, hệ thống báo cháy, chữa cháy, ngăn cháy, phương tiện phòng cháy và chữa cháy khác, phương tiện cứu người phù hợp với tính chất, đặc điểm của cơ sở bảo đảm về số lượng, chất lượng và hoạt động phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về phòng cháy và chữa cháy hoặc theo quy định của Bộ Công an.
- Có văn bản thẩm duyệt, nghiệm thu về phòng cháy và chữa cháy của cơ quan Cảnh sát phòng cháy và chữa cháy đối với công trình thuộc diện do cơ quan Cảnh sát phòng cháy chữa cháy thẩm duyệt.
- Có hồ sơ quản lý, theo dõi hoạt động phòng cháy và chữa cháy theo quy định.

#### **4.9 Yêu cầu về vệ sinh môi trường**

- Có hoạt động dọn vệ sinh, thu gom rác thải hàng ngày; tần suất vệ sinh trong ngày bố trí phù hợp với chợ, bảo đảm giữ chợ sạch sẽ.
- Trang bị thùng chứa rác thải có nắp đậy kín tại các nơi công cộng trong chợ. Tại các vị trí đặt thùng rác công cộng có các biển thông báo giữ vệ sinh và chỉ dẫn bỏ rác đúng nơi quy định.
- Định kỳ tổ chức khử trùng và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại bảo đảm không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm tại chợ.

#### **4.10 Yêu cầu về nhà vệ sinh**

- Nhà vệ sinh bố trí cách biệt với khu kinh doanh thực phẩm và được xây dựng đáp ứng điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh theo tiêu chuẩn nhà tiêu dội nước tự hoại; có số lượng phòng vệ sinh phù hợp với quy mô chợ; phòng vệ sinh nam, nữ được bố trí riêng biệt, thường xuyên được vệ sinh sạch sẽ. Nhà vệ sinh được xây dựng đáp ứng tiêu chuẩn 25 hộ kinh doanh/nhà vệ sinh.
- Chỗ rửa tay có thể bố trí trong hoặc ngoài nhà vệ sinh; có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng hướng dẫn quy trình rửa tay và bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn.

#### **4.11 Yêu cầu khác**

- Có nội quy chợ được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt, trong đó có quy định về việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm kinh doanh tại chợ. Nội quy được niêm yết tại chợ và phổ biến cho các hộ kinh doanh thực hiện.
- Có tổ chức quản lý chợ.
- Đáp ứng các yêu cầu bắt buộc tại các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành.

### **5 Yêu cầu đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ**

#### **5.1 Yêu cầu chung đối với các cơ sở kinh doanh tại chợ**

- Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.
- Thực hiện vệ sinh sạch sẽ khu vực kinh doanh thực phẩm và lối đi hay không gian xung quanh quầy hàng của mình (khu vực trước, sau, phía hai bên của quầy hàng).
- Trang bị đầy đủ, sử dụng thùng rác có nắp đậy, có biện pháp phân loại rác thải và thu dọn, vệ sinh hàng ngày.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm an toàn và được vệ sinh sạch sẽ phục vụ kinh doanh, bảo quản thực phẩm phù hợp với yêu cầu của nhà sản xuất và đặc thù sản phẩm kinh doanh.
- Thực phẩm sống được bày bán cách ly thực phẩm chín để tránh gây lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.
- Sản phẩm thực phẩm không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.
- Bảo đảm sử dụng, kinh doanh chất phụ gia thực phẩm, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn không làm ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng của con người và không gây ô nhiễm môi trường; thuộc danh mục được phép sử dụng và không vượt quá giới hạn cho phép. Không sử dụng, kinh doanh phụ gia thực phẩm, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ, không có thời hạn sử dụng.
- Không bày bán thực phẩm trực tiếp trên mặt sàn chợ.
- Thực phẩm kinh doanh tại chợ bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành.

#### **5.2 Đối với các cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật**

- Các loại sản phẩm động vật bày bán bảo đảm vệ sinh thú y.

- Bàn bán sản phẩm động vật không bị ảnh hưởng bởi bụi bẩn từ mặt sàn, cao cách sàn chợ ít nhất 60cm, mặt bàn được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn, có bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng; có thiết bị chống các loại côn trùng, động vật gây hại.
- Dao, thớt và các dụng cụ khác dùng pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và khử trùng; không sử dụng các chất độc hại để bảo quản sản phẩm; làm sạch và khử trùng trang thiết bị, dụng cụ bày bán, pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật trước và sau khi bán bằng nước sinh hoạt.

### **5.3 Đối với các cơ sở bán thủy hải sản tươi sống**

- Có trang thiết bị hoặc biện pháp để bày bán, duy trì các điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.
- Bảo đảm không sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất ngoài danh mục chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất được phép sử dụng của Bộ Y tế.
- Sàn của cơ sở bán thủy hải sản có độ dốc thu nước cục bộ trong phạm vi các lô quầy, tránh nước chảy vào diện tích lối đi của khách hàng.
- Các dụng cụ sử dụng trong quá trình bày bán được làm bằng vật liệu không thôi nhiễm, dễ vệ sinh.

### **5.4 Đối với cơ sở kinh doanh rau, củ, quả**

- Bảo đảm không phun, ngâm, tẩm các loại hóa chất cấm (không có trong danh mục được phép sử dụng theo quy định) để bảo quản rau, củ, quả.
- Có trang thiết bị, dụng cụ bày bán rau, củ, quả hợp vệ sinh bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm.

### **5.5 Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

- Nơi chế biến, nơi bán thức ăn phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.
- Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gấp, chứa đựng, bảo quản thực phẩm và được rửa sạch, làm khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; vật liệu, bao gói thực phẩm ăn ngay, thực phẩm chín bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Nguyên liệu sử dụng trong chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thức ăn có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.
- Thực phẩm được bày bán trong trang thiết bị bảo quản phù hợp, hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại.
- Bảo đảm không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm không có trong danh mục được phép sử dụng.
- Mặt bàn cách mặt sàn chợ tối thiểu 60 cm.

### **5.6 Đối với các cơ sở kinh doanh các loại thực phẩm khô và các loại thực phẩm khác**

## **TCVN 11856:2017**

- Cơ sở đủ trang thiết bị, dụng cụ duy trì bày bán, bảo quản thực phẩm, bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thực phẩm bày bán ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng theo quy định, không bày bán thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm (mốc, quá hạn sử dụng, bảo quản bằng hóa chất không được phép sử dụng...).

### **5.7 Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ**

Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm có kiến thức an toàn thực phẩm.

Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm có đủ sức khỏe theo quy định; đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của cơ quan có thẩm quyền, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm được các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên xác nhận không mắc dịch.

Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm sử dụng bảo hộ lao động (găng tay, khẩu trang).

### **5.8 Yêu cầu truy xuất nguồn gốc**

Sản phẩm kinh doanh tại chợ có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc. Có sổ sách ghi chép, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm; bảo đảm truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm để sản xuất và thực phẩm kinh doanh tại cơ sở. Các thông tin cần thiết bao gồm: tên, địa chỉ của người cung cấp; tên loại hàng hóa cung cấp; ngày giao hàng; số lượng, khối lượng hàng hóa được cung cấp.

## **6 Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ**

Tổ chức quản lý chợ, thực hiện các nhiệm vụ sau:

- Xây dựng nội quy chợ, trong đó bao gồm quy định về công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm tại chợ.
- Hướng dẫn các hộ kinh doanh thực phẩm thực hiện nội quy kinh doanh tại chợ.
- Kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ.
- Báo cáo và lưu hồ sơ về việc kiểm tra an toàn thực phẩm tại chợ.
- Cán bộ quản lý về an toàn thực phẩm tại chợ phải có kiến thức bảo đảm an toàn thực phẩm.

## **7 Phương pháp đánh giá**

- Phương pháp đánh giá trong tiêu chuẩn này là phương pháp chuyên gia và trên cơ sở các bằng chứng đánh giá theo các tiêu chí đạt mức độ A và B của Bảng Tiêu chí đánh giá đối với chợ kinh doanh thực phẩm ( Bảng 1). Chợ “Đạt chuẩn Chợ kinh doanh thực phẩm” khi 100% tiêu chí mức độ A và > 60% tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; Chợ “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A

và từ 40%-60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; chợ “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt.

Các tiêu chí về cơ sở kinh doanh tại Bảng 1 (Mục II, Bảng 1) sẽ đánh giá toàn bộ các hộ kinh doanh, tiêu chí đó được đánh giá đạt khi 100% cơ sở kinh doanh đạt.

- Các cơ sở kinh doanh từng mặt hàng được đánh giá theo các tiêu chí đánh giá chi tiết từng mặt hàng tại các Bảng: 2, 3, 4, 5, 6. Cơ sở được đánh giá đạt khi 100% tiêu chí mức độ A và > 60% tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở được đánh giá “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40%-60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở được đánh giá “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt.

Trường hợp cơ sở kinh doanh đã có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan có thẩm quyền thì được thừa nhận đạt các tiêu chí liên quan.

**Bảng 1. Tiêu chí đánh giá đối với chợ kinh doanh thực phẩm**

STT	Tiêu chí	Mức độ đánh giá (A/B)	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
<b>I</b>	<b>Yêu cầu chung (Theo Mục 4)</b>				
	<b>Yêu cầu về vị trí, địa điểm (theo 4.1)</b>				
1	Chợ không bị ngập nước, đọng nước (theo 4.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Chợ không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm; cách các nguồn gây ô nhiễm tối thiểu 500m (theo 4.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b>Yêu cầu về bố trí (theo 4.2)</b>				
3	Bố trí khu vực kinh doanh (theo 4.2)	B			Có phương án bố trí khu vực kinh doanh được cấp có thẩm quyền phê duyệt
4	Phân khu chức năng (theo 4.2)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
5	Tại các khu vực kinh doanh có biển hiệu thông báo (theo 4.2)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Sơ đồ chỉ dẫn phân khu của chợ tại cửa ra vào chính (theo 4.2)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế

	<b><i>Yêu cầu về thiết kế (theo 4.3)</i></b>				
7	Chợ được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố (theo 4.3)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế và theo thiết kế xây dựng
8	Sàn khu vực buôn bán thực phẩm (theo 4.3)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
9	Trần, mái che, tường chợ (theo 4.3)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu về hệ thống chiếu sáng (theo 4.4)</i></b>				
10	Hệ thống chiếu sáng (theo 4.4)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu về nước sử dụng trong chợ (theo 4.5)</i></b>				
11	Nước sử dụng trong chợ (theo 4.5)	A			Hợp đồng cung cấp nước sinh hoạt hoặc hóa đơn sử dụng nước sinh hoạt hoặc phiếu kiểm nghiệm nước sinh hoạt, chứng nhận hợp quy chất lượng nước sinh hoạt.
12	Hệ thống cấp, thoát nước (theo 4.5)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu về kho, khu vực bảo quản thực phẩm (nếu có) (theo 4.6)</i></b>	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
13	Nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác (theo 4.6)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
14	Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại (theo 4.6)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
15	Trung bày thực phẩm trong kho (theo 4.6)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với khu bán gia cầm sống, khu giết mổ gia cầm tập trung tại chợ (nếu có) (theo 4.7)</i></b>				
16	Tách biệt với khu bán thực phẩm khác với khoảng cách tối thiểu là 2,4m (theo 4.7.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
17	Đủ điều kiện đầu tư kinh doanh cơ	A			Giấy chứng nhận đủ

	sở giết mổ (theo 4.7.2)				điều kiện đầu tư, kinh doanh
18	<b>Yêu cầu về bảo đảm an toàn phòng cháy và chữa cháy (theo 4.8)</b>	A			Văn bản nghiệm thu hệ thống phòng cháy chữa cháy của cơ quan có thẩm quyền
	<b>Yêu cầu về vệ sinh môi trường (theo 4.9)</b>				
19	Thu gom rác thải (theo 4.9)	B			Giấy tờ chứng minh hoạt động thu gom rác thải định kỳ
20	Trang bị thùng rác và biển thông báo (theo 4.9)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
21	Định kỳ tổ chức khử trùng và tiêu độc (theo 4.9)	B			Giấy tờ chứng minh
	<b>Yêu cầu về nhà vệ sinh (theo 4.10)</b>				
22	Bố trí cách biệt, tiêu dội nước tự hoại, 25 hộ kinh doanh/nhà vệ sinh (theo 4.10)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
23	Trang thiết bị trong nhà vệ sinh (theo 4.10)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b>Yêu cầu khác (theo 4.11)</b>				
24	Nội quy chợ (theo 4.11)	A			Nội quy chợ được cấp có thẩm quyền phê duyệt
25	Tổ chức quản lý chợ (theo 4.11)	A			Có quyết định thành lập tổ chức quản lý chợ của cấp có thẩm quyền
<b>II</b>	<b>Yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo Mục 5)</b>				
26	Các cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật (theo 5.2)	A			100% tổng số cơ sở kinh doanh đạt thì tính tiêu chí đạt
27	Các cơ sở kinh doanh thủy hải sản tươi sống (theo 5.3)	A			100% tổng số cơ sở kinh doanh đạt thì tính tiêu chí đạt
28	Cơ sở kinh doanh rau, củ, quả (theo 5.4)	A			100% tổng số cơ sở kinh doanh đạt thì tính tiêu chí đạt

**TCVN 11856:2017**

29	Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (theo 5.5)	A			100% tổng số cơ sở kinh doanh đạt thì tính tiêu chí đạt
30	Cơ sở kinh doanh thực phẩm khác (theo 5.6)	A			100% tổng số cơ sở kinh doanh đạt thì tính tiêu chí đạt
<b>III</b>	<b>Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ (theo mục 6)</b>				
31	Tổ chức thực hiện nội quy kinh doanh thực phẩm tại chợ	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
32	Kiểm tra công tác bảo đảm an toàn thực phẩm	A			Có bản kế hoạch kiểm tra được lãnh đạo tổ chức ký đóng dấu, Báo cáo kiểm tra định kỳ
33	Cán bộ quản lý an toàn thực phẩm tại chợ có kiến thức về an toàn thực phẩm	A			Giấy xác nhận kiến thức ATTP được cơ quan có thẩm quyền cấp



**Bảng 2. Bảng Tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật**

STT	Tiêu chí đánh giá	Mức độ đánh giá	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
1	Biển hiệu của cơ sở (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Vệ sinh quầy hàng và khu vực xung quanh (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
3	Thùng rác (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
4	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không được phép và không kinh doanh chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ (theo 5.1)	A			Cam kết của các hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
5	Không bày bán thực phẩm sống gần thực phẩm chín (theo 5.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Sản phẩm động vật bày bán bảo đảm vệ sinh thú y (theo 5.2)	A			Dấu/tem kiểm soát giết mổ và/hoặc có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y
7	Bàn bày bán thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60cm (theo 5.2)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
8	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh (theo 5.2)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo 5.7)</i></b>				
9	Kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp kinh doanh (theo 5.7)	A			Giấy xác nhận kiến thức được cấp có thẩm quyền cấp
10	Sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo 5.7)	A			Giấy khám sức khỏe được cơ quan có thẩm quyền cấp
11	Bảo hộ lao động đối với người trực tiếp kinh doanh	B			Chuyên gia đánh giá thực tế (găng tay, khẩu

**TCVN 11856:2017**

	thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói (theo 5.7)				trang)
	<b><i>Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (theo 5.8)</i></b>				
12	Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm kinh doanh (theo 5.8)	A			Có sổ sách, hóa đơn, hợp đồng...ghi chép nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa, phụ gia thực phẩm kinh doanh tại chợ

**Bảng 3. Bảng Tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh thủy hải sản tươi sống**

STT	Tiêu chí đánh giá	Mức độ đánh giá	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
1	Biển hiệu của cơ sở (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Vệ sinh quầy hàng và khu vực xung quanh (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
3	Thùng rác (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
4	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không được phép và không kinh doanh chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ (theo 5.1)	A			Cam kết của các hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
5	Không bày bán thực phẩm sống gần thực phẩm chín (theo 5.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Trang thiết bị bày bán sản phẩm (theo 5.3)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
7	Bảo đảm không sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất ngoài danh mục của Bộ Y tế (theo 5.3)	A			Cam kết của hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
8	Sàn của cơ sở kinh doanh thủy hải sản tươi sống (theo 5.3)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
9	Các dụng cụ sử dụng trong quá trình bày bán được làm bằng vật liệu không thôi nhiễm, dễ vệ sinh.	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo 5.7)</i></b>				
10	Kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp kinh doanh (theo 5.7)	A			Giấy xác nhận kiến thức được cấp có thẩm quyền cấp

**TCVN 11856:2017**

11	Sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo 5.7)	A			Giấy khám sức khỏe được cơ quan có thẩm quyền cấp
12	Bảo hộ lao động đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói (theo 5.7)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế (găng tay, khẩu trang)
	<b><i>Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (theo 5.8)</i></b>				
13	Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm kinh doanh (theo 5.8)	A			Có sổ sách, hóa đơn, hợp đồng...ghi chép nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa, phụ gia thực phẩm kinh doanh tại chợ

Bảng 4. Bảng Tiêu chí đánh giá cơ sở kinh doanh rau, củ, quả

STT	Tiêu chí đánh giá	Mức độ đánh giá	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
1	Biển hiệu của cơ sở (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Vệ sinh quầy hàng và khu vực xung quanh (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
3	Thùng rác (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
4	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không được phép và không kinh doanh chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ (theo 5.1)	A			Cam kết của các hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
5	Không bày bán thực phẩm sống gần thực phẩm chín (theo 5.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Bảo đảm không phun tẩm các loại hóa chất cấm để bảo quản rau, củ, quả (theo 5.4)	A			Cam kết của các cơ sở kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
7	Trang thiết bị bày bán, bảo quản rau củ quả (theo 5.4)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo 5.7)</i></b>				
8	Kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp kinh doanh (theo 5.7)	A			Giấy xác nhận kiến thức được cấp có thẩm quyền cấp
9	Sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo 5.7)	A			Giấy khám sức khỏe được cơ quan có thẩm quyền cấp
10	Bảo hộ lao động đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói	B			Chuyên gia đánh giá thực tế (găng tay, khẩu trang)

**TCVN 11856:2017**

	(theo 5.7)				
	<b><i>Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (theo 5.8)</i></b>				
11	Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm kinh doanh (theo 5.8)	A			Có sổ sách, hóa đơn, hợp đồng...ghi chép nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa, phụ gia thực phẩm kinh doanh tại chợ

**Bảng 5. Bảng Tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

STT	Tiêu chí đánh giá	Mức độ đánh giá	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
1	Biển hiệu của cơ sở (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Vệ sinh quầy hàng và khu vực xung quanh (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
3	Thùng rác (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
4	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không được phép và không kinh doanh chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ (theo 5.1)	A			Cam kết của các hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
5	Không bày bán thực phẩm sống gần thực phẩm chín (theo 5.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Nơi chế biến, bày bán thức ăn (theo 5.5)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
7	Trang thiết bị sử dụng trong chế biến, kinh doanh (theo 5.5)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
8	Nguyên liệu sử dụng trong chế biến, kinh doanh (theo 5.5)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
9	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia thực phẩm không có trong danh mục được phép sử dụng (theo 5.5)	A			Cam kết của cơ sở kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
10	Mặt bàn kinh doanh thực phẩm (theo 5.5)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo 5.7)</i></b>				
11	Kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp	A			Giấy xác nhận kiến thức được cấp có

**TCVN 11856:2017**

	kinh doanh (theo 5.7)				thẩm quyền cấp
12	Sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo 5.7)	A			Giấy khám sức khỏe được cơ quan có thẩm quyền cấp
13	Bảo hộ lao động đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói (theo 5.7)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế (găng tay, khẩu trang)
	<b><i>Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (theo 5.8)</i></b>				
14	Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm kinh doanh (theo 5.8)	A			Có sổ sách, hóa đơn, hợp đồng...ghi chép nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa, phụ gia thực phẩm kinh doanh tại chợ



**Bảng 6. Bảng Tiêu chí đánh giá đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm khác**

STT	Tiêu chí đánh giá	Mức độ đánh giá	Đánh giá		Hướng dẫn đánh giá
			Đạt	Không đạt	
1	Biển hiệu của cơ sở (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
2	Vệ sinh quầy hàng và khu vực xung quanh (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
3	Thùng rác (theo 5.1)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế
4	Bảo đảm không sử dụng chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không được phép và không kinh doanh chất phụ gia, chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc không rõ nguồn gốc xuất xứ (theo 5.1)	A			Cam kết của các hộ kinh doanh với cơ quan có thẩm quyền
5	Không bày bán thực phẩm sống gần thực phẩm chín (theo 5.1)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
6	Trang thiết bị bày bán, bảo quản (theo 5.6)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
7	Thực phẩm bày bán ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng (theo 5.6)	A			Chuyên gia đánh giá thực tế
	<b><i>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ (theo 5.7)</i></b>				
8	Kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp kinh doanh (theo 5.7)	A			Giấy xác nhận kiến thức được cấp có thẩm quyền cấp
9	Sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo 5.7)	A			Giấy khám sức khỏe được cơ quan có thẩm quyền cấp
10	Bảo hộ lao động đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói (theo 5.7)	B			Chuyên gia đánh giá thực tế (găng tay, khẩu trang)

**TCVN 11856:2017**

	<b><i>Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc (theo 5.8)</i></b>				
11	Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm kinh doanh (theo 5.8)	A			Có sổ sách, hóa đơn, hợp đồng...ghi chép nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa, phụ gia thực phẩm kinh doanh tại chợ

**THƯ MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12.
  2. Luật Thú Y năm số 79/2015/QH13.
  3. Luật Phòng cháy và chữa cháy số 27/2001/QH10.
  4. Luật Quy chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006.
  5. Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14/01/2003 của Chính phủ về phát triển và quản lý chợ.
  6. Nghị định 114/2009/NĐ-CP ngày 23/12/2009 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 02/2003/NĐ-CP ngày 14 tháng 01 năm 2003 của Chính phủ về phát triển và quản lý chợ.
  7. Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.
  8. Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm.
  9. Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.
  10. Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.
  11. Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
  12. Nghị định số 24/2010/NĐ-CP ngày 05 tháng 03 năm 2009 của Chính phủ về việc quy định chi tiết và biện pháp thi hành Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật.
  13. TCVN 1-2: 2008 Xây dựng tiêu chuẩn phần 2- quy định về trình bày và thể hiện nội dung tiêu chuẩn quốc gia.
  14. TCVN 9211:2012 Chợ - Tiêu chuẩn thiết kế.
  15. TCVN 2622, Phòng cháy, chống cháy cho nhà và công trình – Yêu cầu thiết kế.
  16. TCVN 9385: 2012, Chống sét cho công trình xây dựng – Hướng dẫn thiết kế, kiểm tra và bảo trì hệ thống.
  17. QCVN 03 : 2009/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phân loại, phân cấp công trình xây dựng dân dụng và hạ tầng kỹ thuật đô thị.
  18. QCVN 01:2008/BXD, Quy chuẩn xây dựng Việt nam- Quy hoạch xây dựng.
  19. QCVN 14: 2009/BXD, Quy chuẩn xây dựng Việt nam- Quy hoạch xây dựng nông thôn.
  20. QCVN 06: 2010/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn cháy cho nhà và công trình.
  21. QCVN 01:2009/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.
  22. QCVN 02:2009/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.
  23. Hướng dẫn cơ sở kinh doanh thực phẩm an toàn của Ireland.
-