



**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**



**CƠ QUAN HỢP TÁC QUỐC TẾ
NHẬT BẢN**



accenture

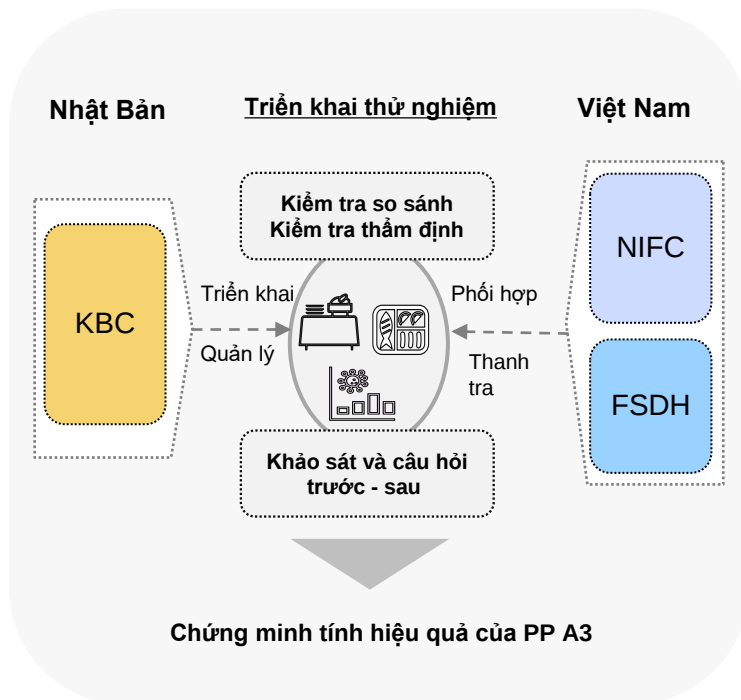
Thảo luận: Phương pháp ATP Và Đề xuất xây dựng hướng dẫn quản lý vệ sinh ATTP

Hà Nội, ngày 21 tháng 8 năm 2025

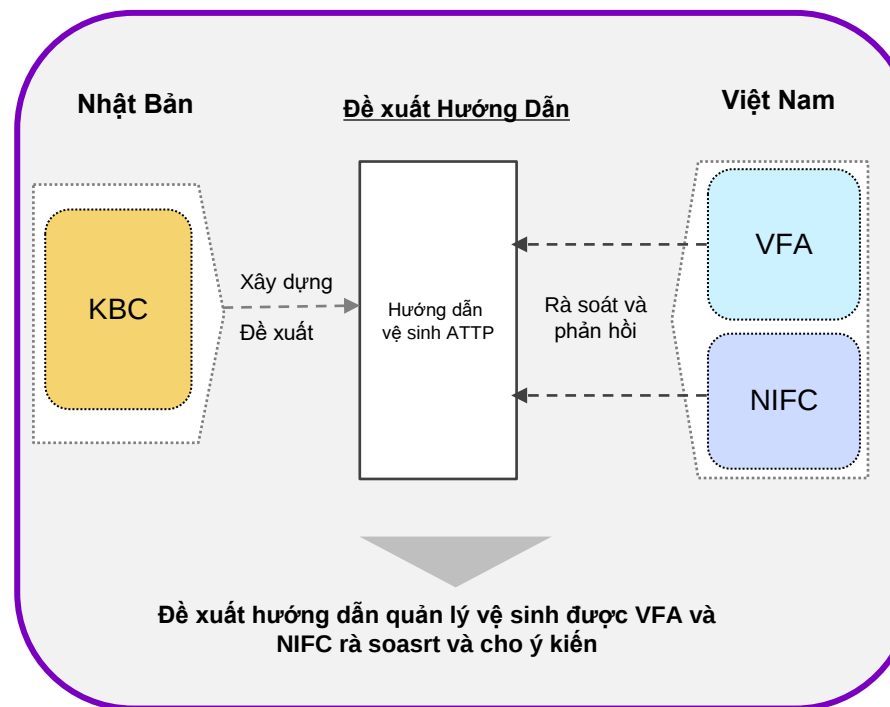
Đề xuất thiết lập hướng dẫn VSATTP



Hoạt động chứng minh tính hiệu quả của PP A3



Đề xuất thành lập hướng dẫn quản lý vệ sinh ATTP



- Thí điểm Phương pháp A3 sẽ được thực hiện bởi KBC với sự hợp tác và kiểm tra của NIFC tại địa điểm kiểm tra của FSDH.

- Sau hoạt động trình diễn hiệu quả phương pháp A3 và trao đổi kiến thức, KBC sẽ lập đề xuất Quản lý vệ sinh để cải thiện hệ thống hướng dẫn tại Việt Nam
- KBC mong nhận được Đánh giá và Phản hồi từ VFA và NIFC

Mục tiêu dài hạn sau khảo sát

VFA và NIFC cần nhắc chính thức Đề xuất Hướng dẫn quản lý vệ sinh ATTP

Đề xuất xây dựng Hướng dẫn



[Tham chiếu] Tổng quan các văn bản pháp lý

Văn bản	Phạm vi áp dụng	Nội dung chính	Cơ quan phụ trách	Cơ quan phê duyệt sửa đổi
Luật số 55/2010/QH12	Điều chỉnh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu/xuất khẩu, quảng cáo và tiêu dùng thực phẩm	- Quy định chung về an toàn thực phẩm- Tiêu chuẩn kỹ thuật và điều kiện an toàn- Quyền và nghĩa vụ của các bên liên quan – Thanh tra và thực thi- Trách nhiệm quản lý nhà nước	Bộ Y tế (MOH), phối hợp với Bộ NN&PTNT (MARD), Bộ Công Thương (MOIT)	Quốc hội
Nghị định số 67/2016/NĐ-CP	Quy định điều kiện sản xuất và kinh doanh thực phẩm thuộc quản lý của Bộ Y tế	- Điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở - Thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm- Quản lý vai trò của cơ quan y tế trung ương và địa phương	Bộ Y tế (MOH)	Chính phủ (Thủ tướng ký ban hành)
Nghị định số 155/2018/NĐ-CP	Sửa đổi điều kiện đầu tư/kinh doanh trong các lĩnh vực do Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương quản lý (bao gồm an toàn thực phẩm)	- Đơn giản hóa/miễn trừ nhiều điều kiện kinh doanh thực phẩm- Thúc đẩy tự chịu trách nhiệm- Giảm rào cản cấp phép- Áp dụng quản lý dựa trên rủi ro	Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương (tùy sản phẩm)	Chính phủ (Thủ tướng ký ban hành)
Nghị định số 15/2018/NĐ-CP	Triển khai một số điều khoản của Luật 55/2010/QH12, áp dụng cho tất cả các tổ chức liên quan đến thực phẩm tại Việt Nam	- Tự công bố và đăng ký bản công bố sản phẩm- Quy định về thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm chức năng, phụ gia- Chứng nhận an toàn thực phẩm- Cơ chế hậu kiểm	Bộ Y tế (chủ trì); Bộ NN&PTNT, Bộ Công Thương (tùy sản phẩm)	Chính phủ (Thủ tướng ký ban hành)

Đề xuất xây dựng Hướng dẫn



Nội dung liên quan đến quy định đảm bảo vệ sinh dụng cụ, bề mặt tiếp xúc thực phẩm và bàn tay của người chế biến/thực phẩm

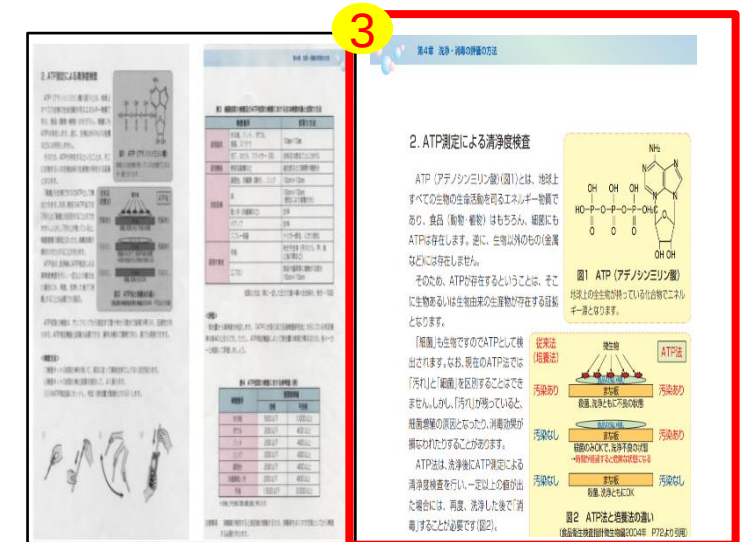
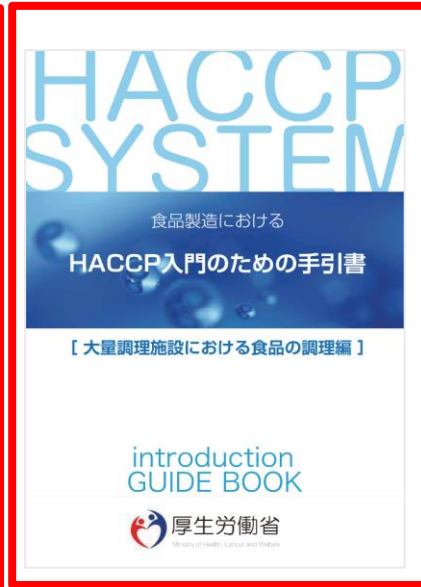
Văn bản	Điều khoản	Nội dung	Đề xuất sửa đổi
Luật số 55/2010/QH12	Không quy định chi tiết	Luật quy định chung “điều kiện để đảm bảo an toàn thực phẩm” nhưng không nêu rõ yêu cầu vệ sinh đối với thiết bị hay rửa tay.	
Nghị định số 67/2016/NĐ-CP	Điều 5, Điều kiện đối với thiết bị và dụng cụ Khoản 1, 2, 3	1. Thiết bị và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế, sản xuất phù hợp yêu cầu công nghệ; đảm bảo an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng và bảo trì. Thiết bị và dụng cụ phải bền, dễ tháo lắp và vệ sinh. 2. Rửa tay và khử trùng: a) Có đủ thiết bị để rửa tay, khử trùng tay, ủng, giày, dép trước khi vào khu vực sản xuất;b) Cơ sở chế biến thực phẩm phải có bồn rửa tay cho nhân viên; bồn rửa tay phải có xả phòng hoặc dung dịch khử trùng, khăn giấy dùng một lần hoặc máy sấy tay. 3. Thiết bị và dụng cụ chế biến thực phẩm: a) Đủ và phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, bao gói thực phẩm;b) Làm từ vật liệu không độc hại, chống ăn mòn, không nhiễm bẩn bởi chất độc hại, không làm biến đổi màu/mùi vị thực phẩm;c) Dễ vệ sinh và bảo trì; không gây ô nhiễm từ dầu mỡ, mặt kim loại;d) Có quy trình làm sạch và vận hành phù hợp để tránh ô nhiễm.	4. Vì cần giữ sạch thiết bị và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cũng như tay để ngăn ngừa nhiễm bẩn thứ cấp, sau khi làm sạch cần tiến hành kiểm tra trực quan và đồng thời sử dụng các phương pháp đo lường mức độ nhiễm bẩn (như ATP hoặc ATP + ADP + AMP) để xác nhận và ghi lại tình trạng vệ sinh.
Nghị định số 155/2018/NĐ-CP	Không liên quan trực tiếp	Nghị định này chủ yếu sửa đổi điều kiện kinh doanh nói chung, không nêu rõ yêu cầu cụ thể về vệ sinh.	
Nghị định số 15/2018/NĐ-CP	Không quy định cụ thể	Tập trung vào việc tự công bố sản phẩm, thủ tục nhập khẩu, và hậu kiểm. Không nêu chi tiết yêu cầu vệ sinh hay tiêu chuẩn kỹ thuật.	

Đề xuất xây dựng Hướng dẫn Tài liệu tham khảo tại Nhật Bản



accenture

Với sự hiện diện của phương pháp ATP trong các tài liệu giám sát của chính phủ, phương pháp ATP đã được triển khai tại 90% Trung tâm Y tế công cộng ở Nhật Bản và được chính thức công nhận trong khuôn khổ HACCP của Nhật Bản.



Hướng dẫn kiểm tra vệ sinh thực phẩm, Chương về vệ sinh vật năm 2004 và Sổ tay giới thiệu HACCP (Nấu ăn trong các cơ sở nấu ăn tập thể) do **Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản** giám sát.

Giới thiệu phương pháp ATP bởi **Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản Nhật Bản**.

Phương pháp ATP được mô tả trong “Sổ tay rửa và khử trùng trong bếp” do **Bộ Giáo dục, Văn hóa, Thể thao, Khoa học và Công nghệ Nhật Bản**, Cục Thể thao và Thanh niên, Ban Giáo dục Sức khỏe Trường học giám sát.

Đề xuất xây dựng Hướng dẫn

Tài liệu tham khảo tại Nhật Bản

Sổ tay giới thiệu HACCP (Nấu ăn trong các cơ sở nấu ăn tập thể) do Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản giám sát.



accenture

2. 食品取扱設備等の衛生管理

食品を製造する機械・器具は食品への二次汚染を防止するために洗浄、部品や破損した破片などが混入しないように管理しましょう。また、使用する洗剤はリスト化し、保管場所や使用する目的や方法、容量を決定し、小分けする場合は容器に内容名を表示しておきましょう。



フードカッター・野菜切り機

購入時に「分解洗浄できるタイプ」を選定しましょう。少なくとも 1 日 1 回はパーツに分解して、中まで洗浄・消毒しましょう。使用前にアルコール消毒を実施しましょう。



冷蔵庫

食品残渣やドリップは速やかに拭き取り、洗剤を用いて掃除しましょう。取っ手も汚れを拭き取り、アルコール消毒を実施しましょう。

これは毎日できていると思うが... どうやって確認すればいいんだ?



まずは「見た目」がきれいなることを基準としましょう！
次に、残渣や菌が残っていないことを ATP 検査や微生物拭取り検査で確認してみましょう！！

ATP 拭取り検査とは
ATP (アデノシン 3 リン酸) とはあらゆる生物が持つ物質であり、その量を汚れとして測定します。10 秒程度で結果を得られますので、その場で、衛生状態の確認をすることができます。

2. Hygiene Management of Food Handling Equipment, etc.

Machines and utensils used in food production should be washed to prevent secondary contamination of food. Be careful not to mix broken or damaged parts into the food. Also, keep a list of the detergents used, and decide the methods and containers for storage. If repackaging is necessary, label the containers with the contents.



Food Cutter / Vegetable Cutter

When purchasing, choose a type that can be disassembled and washed. Wash at least once a day by disassembling it, and then clean and disinfect it thoroughly. Use alcohol-based disinfectants appropriately.



Refrigerator

Remove food residues and drips gently with a cloth, and clean thoroughly using detergent. Remove any shelves and wipe them down. Disinfect with alcohol.

"This is something we do every day... But how do we confirm it's really clean?"



Let's start by checking that it "looks" clean. Then, make sure no residue or contamination remains by using ATP testing or microbial swab testing!!

What is ATP Swab Testing?
ATP (Adenosine Triphosphate) is a substance found in all living organisms. ATP testing measures the presence of contamination. Results can be obtained in about 10 seconds, allowing on-the-spot hygiene checks.