**BẢNG KÊ DANH MỤC HỒ SƠ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **NỘI DUNG** | **CÓ** | **KHÔNG** | **GHI CHÚ** |
| 1 | Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. |  |  |  |
| 2 | Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống *(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 3 | Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở. |  |  |  |
| 4 | Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống. |  |  |  |
| 5 | Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở. |  |  |  |
| 6 | Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống *(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 7 | Danh sách kết quả khám sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống *(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 8 | Danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn của người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế *(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  
----------------------**

*An Giang, ngày …... tháng …… năm 20….*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

**Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

*(Dùng cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)*

Kính gửi:**CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM AN GIANG**

Họ và tên chủ cơ sở: ……………………………………………………….

Tên cơ sở: ………………………………………………………………….

Địa chỉ trụ sở (*theo Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh*): …......., tỉnh An Giang.

Điện thoại: …....... Fax: ….......

Địa chỉ kinh doanh (*nếu khác với địa chỉ cơ sở theo Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh*): ….......

Điện thoại: ….......Fax: ….......

Cơ quan cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: Sở Kế hoạch và Đầu tư / Phòng Tài chính – Kế hoạch .......

Quy mô kinh doanh dự kiến (tổng số suất ăn/lần phục vụ): …....... suất ăn/lần phục vụ

Số lượng người lao động: …… người (trực tiếp: …… người; gián tiếp: …… người)

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (CĂN TIN).

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**SƠ ĐỒ MẶT BẰNG (Tổng thể)**

.............

Khu vực phục vụ ăn uống

Khu vực bếp chế biến

……

……

Khu vực bồn rửa tay

Nhà vệ sinh

.............

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**SƠ ĐỒ MẶT BẰNG (Bếp)**

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

Lối nhập nguyên liệu

Khu bảo quản

Khu sơ chế

Khu rửa

Khu chứa dụng cụ

Khu bếp chế biến

Khu phân chia thức ăn

Lối ra thành phẩm

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

Sơ chế

Chế biến

Định lượng

Thành phẩm

Nguyên liệu

Phân loại

Rửa(nếu cần)

Bảo quản(nếu cần)

Rửa

Phân chia thực phẩm (nếu cần)

Phục vụ

Lưu mẫu

**\* Ghi chú:**Khi phục vụ cùng một lúc từ 30 người trở lên, ăn cùng một thực đơn, cùng một thời điểm, thìkhi chế biến xong, tiến hành lưu mẫu tất cả thức ăn trong thực đơn trong 24 giờ với lượng thực phẩm lưu khoảng 200g (hoặc 200ml) đựng hộp kín, sạch và được bảo quản trong tủ lạnh ở nhiệt độ từ 0 ÷ 5oC (thời gian bảo quản 24 giờ).

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THỨC UỐNG**

Nguyên liệu

(Cà phê, nước đá, trái cây, …)

Sơ chế (nếu cần)

Rửa (nếu cần)

Bảo quản (nếu cần)

Chế biến

Phân chia thực phẩm (nếu cần)

Phục vụ

Thành phẩm

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**BẢN KÊ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

**1. Cơ sở vật chất:**

- Diện tích mặt bằng cơ sở …… m2, trong đó diện tích khu vực chế biến và phục vụ ăn uống …… m2;

- Kết cấu nhà xưởng:

+ Nền: ………………..,

+ Trần: ………………..,

+ Vách: ………………..,

- Nguồn nước:

+ Phục vụ chế biến: nước ………………..,

+ Phục vụ vệ sinh: nước ………………..

- Khu vực rửa tay: ……………….. khu vực; ………………..vòi rửa tay.

- Nhà vệ sinh: ………………..cái.

**2. Trang thiết bị, dụng cụ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang thiết bị, dụng cụ** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|
| 1 | Bàn | … |  |
| 2 | Ghế | … |  |
| 3 | Nồi | … |  |
| 4 | Chảo | … |  |
| 5 | Dao cắt thực phẩm sống | … |  |
| 6 | Dao cắt thực phẩm chín | … |  |
| 7 | Thớt dùng cho thực phẩm sống | … |  |
| 8 | Thớt dùng cho thực phẩm chín | … |  |
| 9 | Bếp | … |  |
| 10 | Muỗng, đũa | … |  |
| 11 | Tô, chén, dĩa | … |  |
| 12 | Khay | … |  |
| 13 | Thau, rỗ | … |  |
| 14 | Dụng cụ vệ sinh (chổi, xúc rác, …) | … |  |
| 15 | Thùng rác có nắp đậy | … |  |
| … | ………. | … |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**