**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 hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất *(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 3 | Sơ đồ quy trình chế biến |  |  |  |
| 4 | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định |  |  |  |
| 5 | Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp |  |  |  |
| 6 | Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có 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**

Kính gửi: **Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang**

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

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận: ………………………..

Địa chỉ cơ sở sản xuất:…………………………………………………….

Điện thoại: ……………………………Fax:……………………………..

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất (loại thực phẩm và dạng sản phẩm...): KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG (CỬA HÀNG ĂN UỐNG).

**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 THUYẾT MINH 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)*

**……………………DANH SÁCH CHỦ CƠ SỞ VÀ NHÂN VIÊN**

**ĐƯỢC TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Năm sinh** | | **Chức vụ** | **Ghi chú** |
| **Nam** | **Nữ** |
| 1 | …….. | ….. |  | ……. |  |
| 2 | …….. |  | ….. | ……. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**………………………**