

**UBND XÃ BÌNH MINH
TRUNG TÂM HÀNH CHÍNH CÔNG**



**HỒ SƠ MẪU
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**



HỒ SƠ MẪU

CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (BM.YT.01.02).
2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở).
3. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP (còn hiệu lực); Giấy xác nhận đủ sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống; (bản sao có xác nhận của cơ sở).
4. Danh sách người kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức về ATTP (BM.YT.01.02).
5. Danh sách người khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (BM.YT.01.03)
6. Bản vẽ sơ đồ mặt bằng bếp của cơ sở (BM.YT.01.04)
7. Sơ đồ quy trình chế biến (BM.YT.01.05)
8. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm (BM.YT.01.06).

1

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

Sông Công, ngày 10 tháng 01 năm 2023

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

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

Kính gửi: Phòng Y tế thành phố Sông Công

Họ và tên chủ cơ sở: Nguyễn Văn A

Tên cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đề nghị cấp Giấy chứng nhận:

Quán ăn Lẩu nướng

Địa chỉ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

Điện thoại: 0912 123 456 Fax:

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

Cửa hàng ăn uống hoặc (Nhà hàng ăn uống)

CHỦ CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)

Nguyễn Văn A

Tên cơ sở: Quán ăn Lẩu nướng
Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

DANH SÁCH
TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

STT	Họ và tên	Ngày/tháng/ Năm sinh		Số CMND/ CCCD	Ngày cấp CMND/ CCCD	Ngày xác nhận kiến thức	Nơi tập huấn	Kết quả
		Nam	Nữ					
1	Nguyễn Văn A	01/01/1985		019085456789	01/01/2023			Đạt
2	Nguyễn Thị B		01/01/1990	091919012345	01/01/2023			Đạt
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

CHỦ CƠ SỞ
(ký tên & ghi rõ họ tên)

Nguyễn Văn A

Tên cơ sở: Quán ăn Lẩu nướng
Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

DANH SÁCH KHÁM SỨC KHỎE

STT	Họ và tên	Ngày/tháng/ Năm sinh		Số CMND/ CCCD	Ngày cấp CMND/ CCCD	Ngày khám sức khỏe	Nơi khám	Kết quả
		Nam	Nữ					
1	Nguyễn Văn A	01/01/1985		019085456789	01/01/2023	05/01/2023	Bệnh viện C Thái Nguyên	Đủ sức khỏe
2	Nguyễn Thị B		01/01/1990	091919012345	01/01/2023	05/01/2023	Bệnh viện C Thái Nguyên	Đủ sức khỏe
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

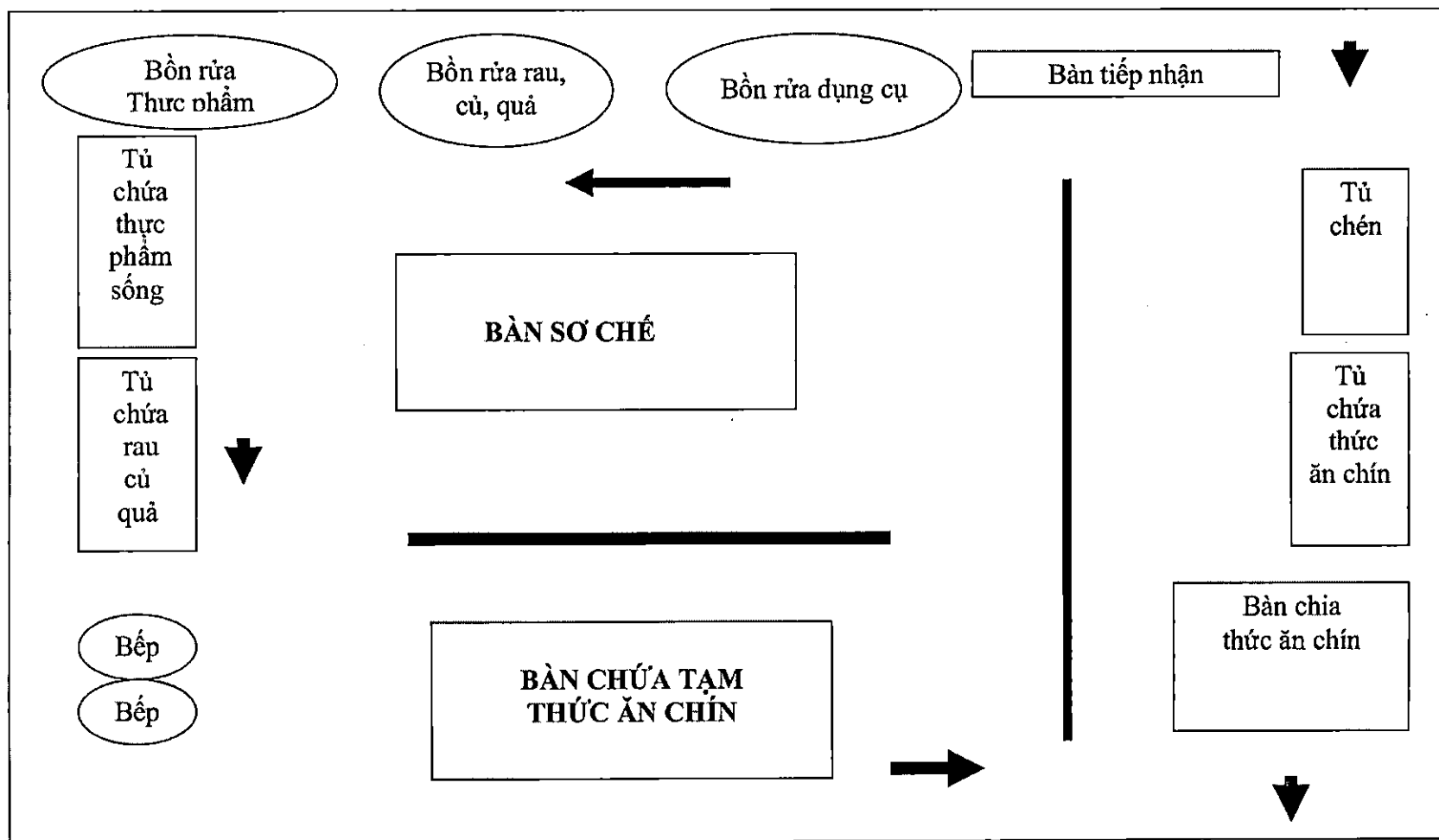
CHỦ CƠ SỞ
(ký tên & ghi rõ họ tên)

Nguyễn Văn A

Tên cơ sở: Quán ăn Lẩu nướng

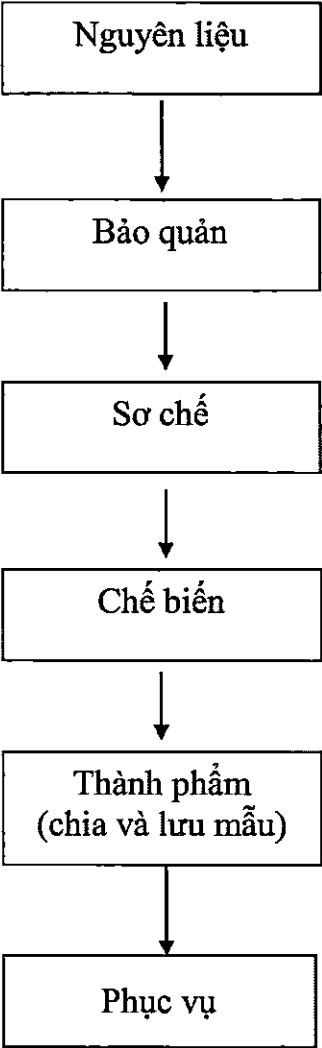
Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

SƠ ĐỒ BỐ TRÍ MẶT BẰNG BẾP



Tên cơ sở: Quán ăn Lẩu nướng
Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN



- Thuyết minh**
- 1. Nguyên liệu
 - Toàn bộ nguyên liệu trước khi nhập phải được kiểm tra
 - Chỉ nhập nguyên liệu theo đúng bộ tiêu chuẩn nhập hàng
 - 2. Bảo quản
 - Nguyên liệu nhập xong phải bảo quản ngay trong điều kiện nhiệt độ thích hợp
 - Nguyên liệu bảo quản đảm bảo không có khả năng lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống chín
 - Dán đủ tem nhãn, đảm bảo nguyên liệu sử dụng đúng hạn sử dụng
 - 3. Sơ chế
 - Nguyên liệu được sơ chế theo hướng dẫn
 - 4. Chế biến
 - Kiểm tra nguyên liệu trước khi chế biến để đảm bảo nguyên liệu đạt chất lượng
 - Chế biến theo hướng dẫn
 - 5. Thành phẩm
 - Thức ăn được chia theo thực đơn của ngày
 - Lưu mẫu theo quy định (nếu có)
 - 6. Phục vụ
 - Sản phẩm được phục vụ khách phải đạt chất lượng và định lượng.

CHỦ CƠ SỞ
(ký tên & ghi rõ họ tên)

Nguyễn Văn A

BẢNG THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ TRONG KINH DOANH DVAU

I. THÔNG TIN CHUNG

Tên cơ sở : Quán ăn Lẩu nướng

Địa chỉ kinh doanh: Tổ dân phố 10, phường Thắng Lợi, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên

Điện thoại: 0912 123 456

Giấy phép kinh doanh số: 17B8041234

Loại hình kinh doanh: Dịch vụ ăn uống

Số nhân viên: 03

Trực tiếp: 02

Gián tiếp: 01

Số người được KSK theo quy định: 02

Số người được tập huấn kiến thức ATTP: 02

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

1. Cơ sở vật chất nhà hàng

- Diện tích mặt bằng (dùng để sản xuất, kinh doanh): 150m²
- Địa điểm, môi trường: Cách xa các nguồn ô nhiễm, không bị ngập nước
- Thiết kế, bố trí cơ sở:
 - + Bếp được bố trí theo nguyên tắc một chiều: Có hoặc không
 - + Có sự cách biệt giữa các khu vực kho thành phẩm; khu vực vệ sinh; khu vực thay đồ bảo hộ; khu vực tiếp nhận, chế biến, rửa dụng cụ, rửa thực phẩm:.....
 - + Khu vực sơ chế: có bồn rửa thực phẩm và bàn sơ chế thực phẩm.
 - + Khu vực nấu ăn: có đủ dụng cụ để chế biến thực phẩm.
 - + Khu vực kinh doanh, ăn uống: tại các phòng kín.
 - + Khu vực vệ sinh: Không nằm trong khu vực bếp, có hệ thống bồn cầu tự hoại; bồn rửa tay có xà phòng.
 - + Khu vực thu gom, xử lý chất thải: bên ngoài khu vực bếp, thùng rác có nắp.
 - + Cổng rãnh thoát nước: kín, thoát nước tốt.
- Kết cấu cơ sở:
 - + Độ vững chắc: xây dựng kiên cố.
 - + Trần, tường, nền nhà: phẳng, sáng màu, dễ vệ sinh, không đọng nước.
- Hệ thống cung cấp nước: Nước máy, nước giếng khoan, ...
- Hệ thống xử lý rác thải, nước thải: thải ra cống chung
- Nhà vệ sinh, thay đồ BHLĐ: Có bố trí, không nằm trong khu vực bếp

2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh DVAU

T T	Trang thiết bị	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
1	Tủ đông	02	Việt Nam	x			
2	Tủ mát	01	Nhật	x			
3	Máy vặt lông gà	01	Việt Nam	x			
4	Bếp	01	Hàn Quốc	x			
5	Kệ	01	Việt Nam	x			
6	Bàn	01	Việt Nam	x			
7	Bồn rửa	01	Việt Nam		x		
8	Nồi cơm điện	01	Việt Nam	x			
9	Dao	03	Việt Nam	x			
10	Thớt	03	Việt Nam	x			
11	Chảo	03	Việt Nam	x			
12	Nồi hơi	01	Việt Nam	x			
13	Bát	200	Việt Nam	x			
14	Đũa	200	Việt Nam	x			
15	Bàn ăn	20	Việt Nam	x			
16	Ghế	120	Việt Nam	x			

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Điều kiện trang thiết bị của cơ sở đáp ứng được với yêu cầu sản xuất của cơ sở, đảm bảo các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Cơ sở cam kết thực hiện nghiêm chỉnh các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình kinh doanh dịch vụ ăn uống.

CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên và ghi họ tên)

Nguyễn Văn A

