|  |  |
| --- | --- |
| UBND XÃ/TT……. **ĐOÀN KIỂM TRA ATTP -------** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  ---------------** |
|  | Phú Vang, ngày tháng năm 201 |

**BIÊN BẢN**

**Kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

Thực hiện Quyết định số     /QĐ-.... ngày …. tháng … năm …. của ……………. … về việc kiểm tra an toàn thực phẩm ……………………………………………..…………………

Hôm nay vào hồi….. giờ…. ngày …. tháng …. năm ….. Đoàn kiểm tra theo Quyết định số…….của ………… tiến hành kiểm tra tại Cơ sở ………………………………………

Địa chỉ: ……………………………………………………………………………………………

ĐT: …………………………… Fax: ……………………………………………….

**I. Thành phần tham gia buổi làm việc**

1. Thành phần đoàn kiểm tra:

(1). ……… ………………….           Trưởng đoàn

(2). ……………………………………………………………                          Thành viên

(3). ……………………………………………………………                          Thành viên

(4). ……………………………………………………………                          Thành viên

(5). ……………………………………………………………                          Thành viên

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

(1).

(2).

3. Với sự tham gia của (nếu có):

(1).

(2).

**II. Nội dung và kết quả kiểm tra**

**1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:**

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: ………………………………………… ………

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: ………… …………………

- Bản ký cam kết:

- Số người lao động: ……………….. Trong đó: Trực tiếp: ……………… Gián tiếp: … …

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: …………………………… …………….

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm…………………………………………………………………………………

**2. Điều kiện an toàn thực phẩm:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung đánh giá** | **Đạt** | **Không đạt** | **Ghi chú** |
| **1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở** | |  |  |  |
| 1.1 | Địa điểm, môi trường |  |  |  |
| 1.2 | Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm |  |  |  |
| 1.3 | Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều |  |  |  |
| 1.4 | Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh |  |  |  |
| 1.5 | Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước |  |  |  |
| 1.6 | Khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh |  |  |  |
| 1.7 | Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định |  |  |  |
| 1.8 | Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh |  |  |  |
| 1.9 | Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh |  |  |  |
| 1.10 | Phòng thay quần áo bảo hộ lao động |  |  |  |
| 1.11 | Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn |  |  |  |
| 1.12 | Các nội dung khác: |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ** | |  |  |  |
| 2.1 | Phương tiện rửa tay và khử trùng tay |  |  |  |
| 2.2 | Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật |  |  |  |
| 2.3 | Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng |  |  |  |
| 2.4 | Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm |  |  |  |
| 2.5 | Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ănchín |  |  |  |
| 2.6 | Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đãđược chế biến |  |  |  |
| 2.7 | Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gắp, xúc thức ăn |  |  |  |
| 2.8 | Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định |  |  |  |
| 2.9 | Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắpđậy |  |  |  |
| 2.10 | Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ,trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...) |  |  |  |
| 2.11 | Các nội dung khác |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **3. Điều kiện về con người** | |  |  |  |
| 3.1 | Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm |  |  |  |
| 3.2 | Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc |  |  |  |
| 3.3 | Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật |  |  |  |
| 3.4 | Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc |  |  |  |
| 3.5 | Các nội dung khác |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước** | |  |  |  |
| 4.1 | Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn |  |  |  |
| 4.2 | Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế |  |  |  |
| 4.3 | Nước dùng trong chế biến thực phẩm |  |  |  |
| 4.4 | Thực phẩm sử dụng để chế biến được đã công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ |  |  |  |

**3. Các nội dung khác:**

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

**4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm:**

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

**III. Kết luận, kiến nghị và xử lý**

1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt: ……………………………………….

1.2. Những mặt còn tồn tại:

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở dịch vụ ăn uống

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn kiểm tra:

3. Xử lý, kiến nghị xử lý

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi …… giờ….. ngày ….. tháng ….. năm ……; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ *./.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Đại diện cơ sở được kiểm tra*** | **Trưởng đoàn kiểm tra** |