



ĐOÀN KIỂM TRA THEO

QUYẾT ĐỊNH SỐ/QĐ-.....

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

Số: 5 /BB-DKT.....

....., ngày 01 tháng 5 năm 2021

BIÊN BẢN

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

Thực hiện Quyết định số 81 /QĐ- UBND ngày 12 tháng 01 năm 2021 của UBND Huyện Châu Thành về việc kiểm tra an toàn thực phẩm, hôm nay vào hồi 09 giờ 15 phút, ngày 01 tháng 5 năm 2021. Đoàn kiểm tra, tiến hành kiểm tra tại Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Địa chỉ: Nguyễn Thành Tâm
ĐT: Fax:

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

1. Đoàn kiểm tra:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| (1) Đình Bình Tân | Chức vụ: Trưởng đoàn; |
| (2) Huỳnh Khánh Mỹ | Chức vụ: Thư ký; |
| (3) Lê Hoa Nam | Chức vụ: Thành viên; |
| (4) Diệp Anh Trung | Chức vụ: Thành viên; |
| (5) Kiên Thị Thúy Hương | Chức vụ: Thành viên; |
| (6) Nguyễn Thành Tâm | Chức vụ: Thành viên. |

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| (1) Nguyễn Thành Tâm | Chức vụ: Chủ cơ sở |
| (2) | Chức vụ: |

3. Với sự tham gia của (nếu có):

- | | |
|-----------|----------------|
| (1) | Chức vụ: |
| (2) | Chức vụ: |

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: 58C8000306
Cấp ngày: 18 / 9 / 2013, do Phòng TC - KH Huyện Châu Thành

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số: 09/2021/ATTP - CNAR
Cấp ngày: 14 / 5 / 2021, do Phòng Y tế Huyện Châu Thành

- Số người lao động:06..... Trong đó: Trực tiếp:06....., Gián tiếp:
- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:06.....
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm06.....

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 ăn chín	✓		
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến			
2.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, 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 nắp đậy			
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:			

2. Kiến nghị

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


Đề nghị cơ sở phát huy năng lực phục vụ khách.

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 09 giờ 40 phút, ngày 09 tháng 5 năm 2024; 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**


Nguyễn Mạnh Tâm

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA



Trịnh Bình Yên