**Mẫu số 01**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** *Thừa Thiên Huế, ngày …. tháng …. năm 2023*

**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 Thừa Thiên Huế

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:………………………………

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):

 **CHỦ CƠ SỞ** *(Ký, ghi rõ họ tên)*

**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,**

**DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Cơ sở : …………………………………………………………………..)

**I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến****kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Khu chế biến được bố trí: ……………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

2. Nguồn nước: ………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: ………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

4. Cống rãnh thu gom nước thải: ………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

5. Khu vực nhà vệ sinh:……………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………

6. Khu vực chế biến phục vụ:

- Hệ thống quạt hút:………………………………………………………………………

- Hệ thống chiếu sáng:……………………………………………………………………

- Chế độ vệ sinh:………………………………………………………………………

- Biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhận vào khu vực chế biến và phục vụ:………………………………………………………………………………………

7. Thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày:

- Thiết bị bảo quản thực phẩm:…………………………………………………………

- Rửa tay:……………………………………………………………………………….

- Rác thải thu gom:……………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: …………., diện tích kinh doanh dịch vụ ăn uống:……………..

- Cơ sở được xây dựng:…………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm** đối với **cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Dụng cụ chứa đựng và chế biến thực phẩm.

- Thực phẩm sống:……………………………………………………………………..

- Thực phẩm chín:………………………………………………………………………

- Dụng cụ chế biến:…………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………

2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến thực phẩm:

- Sử dụng bếp:……………………………………………………………………………

- Dụng cụ nấu:……………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

3. Dụng cụ ăn uống:

- Chén bát, ly:………………………………………………………………………….

- Muỗng, đũa……………………………………………………………………………

4. Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành:

- Khám sức khỏe:………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: ……………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

- Thực hành trong chế biến thực phẩm:…………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm**

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm:…………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

2. Thực phẩm được chế biến:………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………

3. Thực phẩm sau khi được nấu chín:………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………

4. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước:………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**IV. Quy trình chế biến và phân phối thực phẩm:**

 **CHỦ CƠ SỞ**

**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,**

**DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Cơ sở : ………………………………………….……………………………………..)

**I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể**

1. Bếp ăn tập thể được bố trí: …………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

2. Nguồn nước: ………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: ………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

4. Cống rãnh thu gom nước thải: ………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

5. Khu vực nhà vệ sinh:………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

6. Khu vực chế biến phục vụ:

- Hệ thống quạt hút:…………………………………………………………………….

- Hệ thống chiếu sáng:…………………………………………………………………...

- Chế độ vệ sinh:………………………………………………………………………

- Biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhận vào khu vực chế biến và phục vụ:……………………………………………………………………………………..

7. Thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày:

- Thiết bị bảo quản thực phẩm:………………………………………………………….

- Rửa tay:……………………………………………………………………………..

- Rác thải thu gom:……………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: …………., diện tích kinh doanh dịch vụ ăn uống:……………..

- Cơ sở được xây dựng:……………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….

**II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm** đối với **bếp ăn tập thể**

1. Dụng cụ chứa đựng và chế biến thực phẩm.

- Thực phẩm sống:……………………………………………………………………

- Thực phẩm chín:………………………………………………………………………

- Dụng cụ chế biến:……………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………….

2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến thực phẩm:

- Sử dụng bếp:…………………………………………………………………………….

- Dụng cụ nấu:………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….

3. Dụng cụ ăn uống:

- Chén bát, ly:…………………………………………………………………………

- Muỗng, đũa………………………………………………………………………….

4. Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành:

- Khám sức khỏe:……………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………….

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: …………………………………………….…

……………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….

- Thực hành trong chế biến thực phẩm:…………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

**III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm**

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm:…………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………….

2. Thực phẩm được chế biến:…………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………….

3. Thực phẩm sau khi được nấu chín:…………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………….

4. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước:………………………………………………..

…………………………………………………...……………………………………………. **IV. Quy trình chế biến và phân phối thực phẩm:**

 **CHỦ CƠ SỞ**

**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,**

**DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Cơ sở : *…………………………………………………………………………..*)

**I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi pha chế** **kinh doanh dịch vụ giải khát**

1. Khu pha chế được bố trí:…. …………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

2. Nguồn nước: ………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: ………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

4. Cống rãnh thu gom nước thải: ………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

5. Khu vực nhà vệ sinh:……………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………

6. Khu vực pha chế:

- Hệ thống chiếu sáng:……………………………………………………………………

- Chế độ vệ sinh:………………………………………………………………………

7. Thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày:

- Thiết bị bảo quản thực phẩm:…………………………………………………………

- Rửa tay:……………………………………………………………………………….

- Rác thải thu gom:……………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: …………., diện tích kinh doanh dịch vụ giải khát:……………..

- Cơ sở được xây dựng:…………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm** đối với **cơ sở**

1. Dụng cụ chứa đựng thức uống.

- Dụng cụ chứa thức uống:……………………………………………………………..

- Ống hút, thìa:………………………………………………………………………….

2. Dụng cụ pha chế:………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

3. Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành:

- Khám sức khỏe:………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: ………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm**

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm: ……………………………….…………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

2.Thực phẩm được pha chế:…………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

3.Thực phẩm sau khi pha chế:…………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**IV. Quy trình pha chế và phân phối:**

 **CHỦ CƠ SỞ**

**VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,**

**DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Cơ sở: *…………………………………………………………..……………………*)

**I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước đá**……………

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm các điều kiện sau:

a) Địa điểm cơ sở sản xuất được bố trí:……………………………………………………

……………………………………………………………………………………………..

\*Diện tích và kết cấu cơ sở:

-Diện tích cơ sở:……………………………………………………………………………

- Kết cấu cơ sở:…………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………...….……………………………………………………………………………………………..

b) Nguồn nước:……………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………...

c) Có đủ trang thiết bị:

- Trang thiết bị trong sản xuất:….…………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………...

……………………………………………………………………………………………...

- Bao bì dùng để đóng gói: ……………………………………………………………………

- Bảo quản: …………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………...

- Thiết bị phòng chống côn trùng:………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………...

d) Có hệ thống xử lý chất thải:

-………………………………………………………………………………...…………...…………………………………………………………………………………………………

- Hố ga:……………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………...

- Thùng rác:…………………………………………………………………………………

đ) Khu vực nhà vệ sinh:……………………………………………………………………

………………………………………………………………………….…………………..

e) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ:

- Nguồn gốc nguyên liệu:……………………………………………………………………

- Hồ sơ lưu nguyên liệu:…………………………………………………………………………

f) Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành:

- Khám sức khỏe:……………………………………………………………………………

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:……………………………………………………

……………………………………………………………………………………………...

- Thực hành trong sản xuất thực phẩm:………………………………………..……………

……………………………………………………………………………………………...

……………………………………………………………………………………………...

**II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm**

- Khu vực bảo quản:………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………...

**III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm**

**-** Vận chuyển sản phẩm:………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………...

**IV. Quy trình sản xuất nước đá …….**

 **CHỦ CƠ SỞ**

**VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,**

**DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Cơ sở: *……………………………………………………………………………………*)

**I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai:**

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm các điều kiện sau:

a) Địa điểm cơ sở sản xuất được bố trí:……………………………………………………

……………………………………………………………………………………………..

\*Diện tích và kết cấu cơ sở:

-Diện tích cơ sở:……………………………………………………………………………

- Kết cấu cơ sở:…………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………..….…………………………………………………………………………………………….

-Phòng chiết rót:……………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………..

b) Nguồn nước:……………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………..

c) Có đủ trang thiết bị:

- ………………………………………………………………………………………..…

……………………………………………………………………………………………*.*

- Bao bì dùng để đóng gói: ……………………………………………………………………

- Bảo quản: ………………………………………………………………………………….

- Thiết bị phòng chống côn trùng:…………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

d) Có hệ thống xử lý chất thải:

-…………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………………………

- Hố ga:……………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

- Thùng rác:……………………………………………………………………………….

đ) Khu vực nhà vệ sinh:……………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………

e) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ:

- Nguồn gốc nguyên liệu:……………………………………………………………………

- Hồ sơ lưu nguyên liệu:…………………………………………………………………………

f) Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành:

- Khám sức khỏe:………………………………………………………………………….

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………

- Thực hành trong sản xuất thực phẩm:……………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………

**II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm**

- Khu vực bảo quản:……………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………….

**III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm**

**-** Vận chuyển sản phẩm:…………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

**IV. Quy trình sản xuất nước nước uống đóng chai**

 **CHỦ CƠ SỞ**

Tên đơn vị:…………………………………………………………………………….……...

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

**DANH SÁCH NHÂN VIÊN ĐÃ ĐƯỢC TẬP HUẤN**

**KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Năm sinh** | **Số CMND** | **Ngày tháng năm cấp** | **Nơi cấp** |
| **Nam**  | **Nữ** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Thừa Thiên Huế, ngày tháng năm 2023*

 **CHỦ CƠ SỞ**