

**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 : Nhà hàng A)

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: *tách biệt giữa khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia thức ăn và phục vụ. Khu vực chế biến được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm.*

2. Nguồn nước: *Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.*

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: *Rác thải được thu gom bằng các thùng rác có nắp đậy.*

4. Cống rãnh thu gom nước thải: *Cơ sở có hệ thống thu gom nước thải kín đảm bảo không gây ứ đọng, nước thải được thu gom tập trung vào hố ga và được đấu nối với hệ thống thu gom công cộng.*

5. Khu vực nhà vệ sinh: *được bố trí tách biệt khu vực chế biến, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực chế biến thực phẩm*

6. Khu vực chế biến phục vụ:

- Hệ thống quạt hút: *Có hệ thống quạt hút đảm bảo thông thoáng khu vực chế biến.*

- Hệ thống chiếu sáng: *Sử dụng đèn điện đảm bảo ánh sáng trong chế biến thực phẩm.*

- Chế độ vệ sinh: *Cơ sở thường xuyên vệ sinh hàng ngày đảm bảo khu vực chế biến luôn sạch sẽ.*

- Biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực chế biến và phục vụ: *Định kỳ có xử lý côn trùng, có cửa ngăn không cho động vật xâm nhập.*

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: *Sử dụng tủ lạnh, tủ đông để bảo quản thực phẩm.*

- Rửa tay: *Bố trí lavabo, nước máy, xà phòng để rửa tay.*

- Rác thải thu gom: *Thu gom tập trung cuối ngày gom đổ tập trung tại thùng rác công cộng.*

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: *200m²*, diện tích kinh doanh dịch vụ ăn uống: *150m²*

- Cơ sở được xây dựng: *Bằng bê tông cốt thép, nền lát gạch men, phẳng nhẵn, không trơn trượt, tường nhà được sơn.*

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: *Được chứa trong hộp nhựa, bao nilon.*

- Thực phẩm chín: *Được chứa trong tô, đĩa...*

- Dụng cụ chế biến: *có 02 bộ dao thớt sống chín riêng biệt, có đủ số lượng thau, rổ rá để chế biến đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

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

- Sử dụng bếp: *Bếp gas công nghiệp, số lượng 05 cái.*

- Dụng cụ nấu: *Sử dụng xoong, nồi, chảo đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

3. Dụng cụ ăn uống:

- Chén bát, ly: Bằng gốm sứ và thủy tinh đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Muỗng, đũa: Sử dụng muỗng Inox, đũa tre đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.

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

- Khám sức khỏe: Chủ cơ sở và những người chế biến tiếp xúc với thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 04 người khám sức khỏe.

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Chủ cơ sở và những người chế biến tiếp xúc với thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 04 người.

- Thực hành trong chế biến thực phẩm: Người chế biến thực phẩm thực hiện đúng quy định trong chế biến thực phẩm.

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

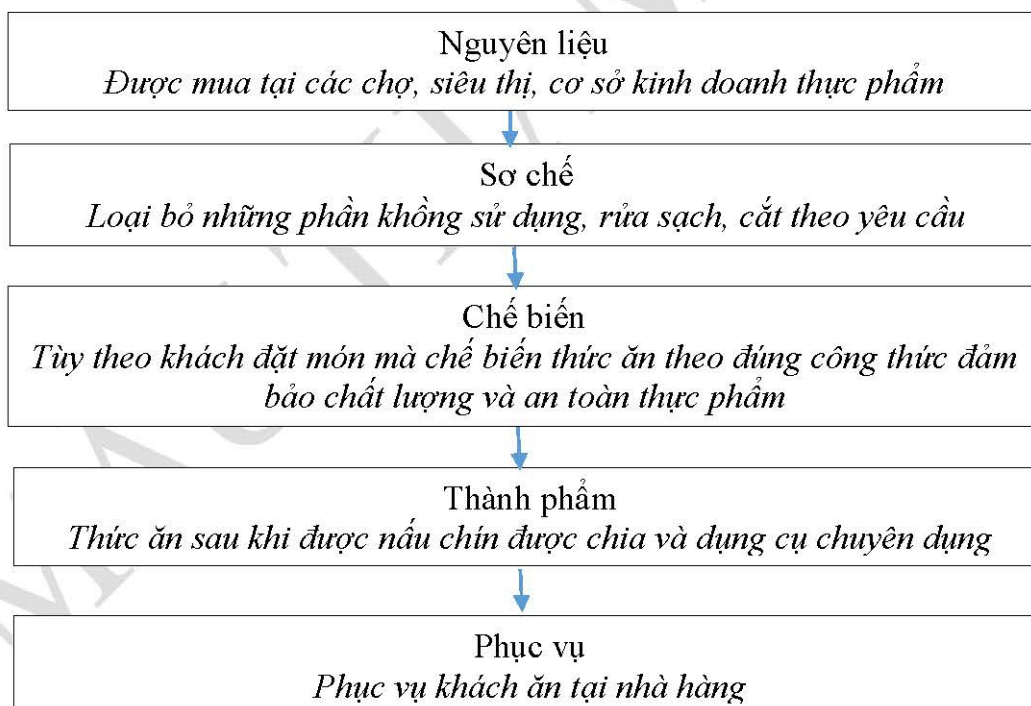
1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm: Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được mua tại các chợ, đại lý, siêu thị cung cấp thực phẩm có hóa đơn, hợp đồng mua bán thực phẩm.

2. Thực phẩm được chế biến: Đảm bảo đúng quy trình không gây ô nhiễm thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

3. Thực phẩm sau khi được nấu chín: Được chia vào các dụng cụ chuyên dụng và được bảo quản đúng quy định không gây ô nhiễm thực phẩm.

4. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước: thực hiện chế độ kiểm thực ba bước theo đúng Quyết định 1246/2017/BYT.

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



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.

**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 : Giải khát A)

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

1. Khu pha chế được bố trí: tách biệt giữa khu vực tiếp nhận nguyên liệu, súc rửa, pha chế, và phục vụ. Khu vực pha chế được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm.

2. Nguồn nước: Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: Rác thải được thu gom bằng các thùng rác có nắp đậy.

4. Công rãnh thu gom nước thải: Cơ sở có hệ thống thu gom nước thải kín đảm bảo không gây ứ đọng, nước thải được thu gom tập trung vào hố ga và được đấu nối với hệ thống thu gom công cộng.

5. Khu vực nhà vệ sinh: được bố trí tách biệt khu vực pha chế, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực pha chế thực phẩm

6. Khu vực pha chế:

- Hệ thống chiếu sáng: Sử dụng đèn điện đảm bảo ánh sáng trong pha chế thực phẩm.
- Chế độ vệ sinh: Cơ sở thường xuyên vệ sinh hằng ngày đảm bảo khu vực pha chế luôn sạch sẽ, đảm bảo không có côn trùng, động vật trong khu vực pha chế.

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: Sử dụng tủ lạnh để bảo quản thực phẩm.
- Rửa tay: Bố trí lavabo, nước máy, xà phòng để rửa tay.
- Rác thải thu gom: Thu gom tập trung cuối ngày gom đổ tập trung tại thùng rác công cộng.

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: $200m^2$, diện tích kinh doanh dịch vụ giải khát: $150m^2$
- Cơ sở được xây dựng: Bằng bê tông cốt thép, nền lát gạch men, phẳng nhẵn, không trơn trượt, tường nhà được sơn.

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: Ly thủy tinh, ly sứ đảm bảo vệ sinh không gây thôi nhiễm vào thức uống.

- Ống hút, thìa: Sử dụng ống hút nhựa, thìa Inox đảm bảo không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Dụng cụ pha chế: Máy pha cà phê, máy xay sinh tố, bình nấu nước, ca pha chế đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.

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

- Khám sức khỏe: *Chủ cơ sở và những người pha chế tiếp xúc với thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 03 người khám sức khỏe.*

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: *Chủ cơ sở và những người chế biến tiếp xúc với thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 03 người.*

- Thực hành trong chế biến thực phẩm: *Người pha chế thực phẩm thực hiện đúng quy định trong chế biến thực phẩm.*

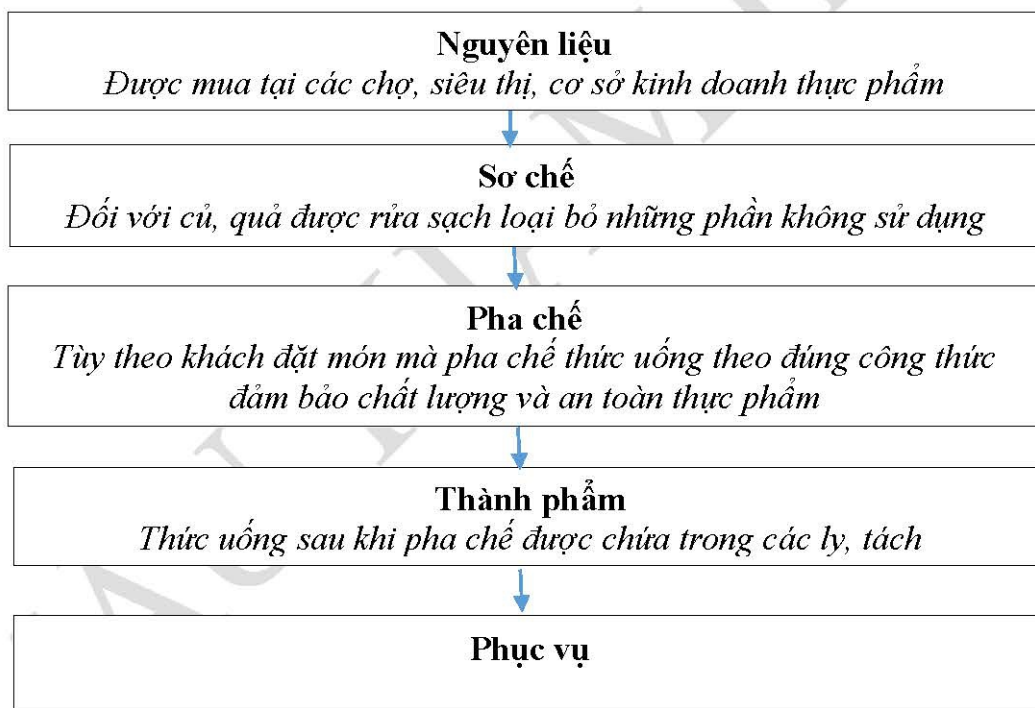
III. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm: *Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được mua tại các chợ, đại lý, siêu thị cung cấp thực phẩm có hóa đơn, hợp đồng mua bán thực phẩm.*

2. Thực phẩm được pha chế: *Đảm bảo có nguồn gốc xuất xứ, có hợp đồng, hóa đơn, hồ sơ công bố.*

3. Thực phẩm sau khi pha chế: *Được chứa trong các ly thủy tinh, gồm sứ đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thức uống.*

IV. Quy trình pha chế và phân phối:



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: *Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.*

**VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,
DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**
(Cơ sở: Sản xuất nước đá cây Nguyễn Văn A)

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

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: *Khu vực sản xuất được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm, có sự tách biệt giữa khu vực đặt máy, ra đá và khu vực thành phẩm.*

*Diện tích và kết cấu cơ sở:

-Diện tích cơ sở: *200 m² trong đó khu vực bố trí sản xuất: 150 m²*

- Kết cấu cơ sở: *Được xây tường bằng gạch tô phẳng nhẵn, mái lợp tôn, nền nhà lát gạch men, phẳng không gây đọng nước và quy trình sản xuất được bố trí theo nguyên tắc một chiều.*

b) Nguồn nước: *Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.*

c) Có đủ trang thiết bị:

- Các trang thiết bị trong sản xuất: *Gồm 01 dây chuyền sản xuất nước đá cây (máy nén 01 cái, mô tơ bơm nước 04 cái, khuôn Inox 100 cái).*

- Bao bì dùng để đóng gói: *Nước đá thành phẩm được chứa trong khuôn inox và xuất bán trực tiếp.*

- Bảo quản: *Nước đá cây thành phẩm được chứa trong khuôn inox chứa trong hầm nước muối làm đá.*

- Thiết bị phòng chống côn trùng: *Có hệ thống lưới chắn cống thoát nước ngăn chặn côn trùng xâm nhập vào khu vực sản xuất.*

d) Có hệ thống xử lý chất thải:

- Cống rãnh thoát nước: *Nước thải được thu gom vào hệ thống cống thoát nước đảm bảo không gây ứ đọng nước khu vực sản xuất.*

- Hồ ga: *Nước thải được thu gom tập trung vào hồ ga và được đầu nối xả thải ra hệ thống cống thoát nước công cộng.*

- Thùng rác: *Sử dụng thùng rác có nắp đậy, và được thu gom đổ tập trung vào thùng rác công cộng.*

đ) Khu vực nhà vệ sinh: *được bố trí tách biệt khu vực sản xuất, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực sản xuất thực phẩm.*

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

- Nguồn gốc nguyên liệu: *Nguồn nước được cung cấp bởi công ty Cấp nước Thừa Thiên Huế.*

- Hồ sơ lưu nguyên liệu: *Có hợp đồng cung cấp nước và hóa đơn sử dụng nước hàng tháng.*

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

- Khám sức khỏe: *Chủ cơ sở và những người sản xuất thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 02 người khám sức khỏe.*

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: *Chủ cơ sở và người sản xuất thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 02 người.*

- Thực hành trong sản xuất thực phẩm: *Người sản xuất thực phẩm thực hiện đúng quy định trong sản xuất thực phẩm.*

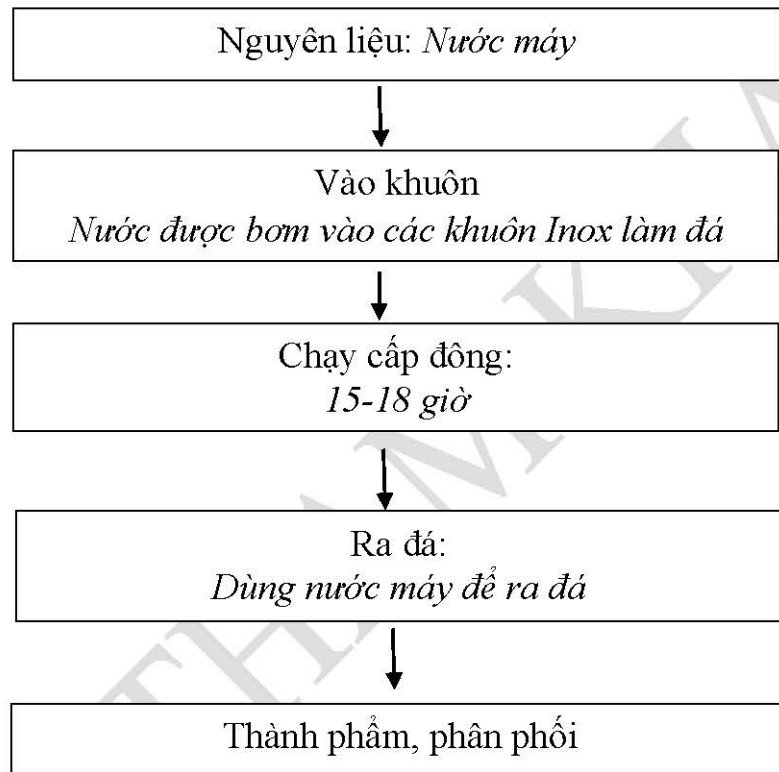
II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

- Khu vực bảo quản: *Sử dụng khuôn inox đặt trong hầm nước muối làm đá để bảo quản đá thành phẩm ngăn ngừa được các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến sản phẩm.*

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

- Vận chuyển sản phẩm: *Sử dụng phương tiện vận chuyển đảm bảo không gây ô nhiễm trong quá trình vận chuyển.*

IV. Quy trình sản xuất nước đá cây



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: *Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.*

VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,

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

(Cơ sở: Sản xuất nước đá viên Nguyễn Văn B)

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

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: *Khu vực sản xuất được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm, có sự tách biệt giữa khu vực đặt máy, ra đá và khu vực thành phẩm.*

*Diện tích và kết cấu cơ sở:

-Diện tích cơ sở: *200 m² trong đó khu vực bố trí sản xuất: 150 m²*

- Kết cấu cơ sở: *Được xây tường bằng gạch tô phẳng nhẵn, mái lợp tôn, nền nhà lát gạch men, phẳng không gây đọng nước và quy trình sản xuất được bố trí theo nguyên tắc một chiều.*

b) Nguồn nước: *Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt*

c) Có đủ trang thiết bị:

- Các trang thiết bị trong sản xuất: *Gồm 02 dây chuyền sản xuất nước đá viên (máy nén 02 cái, mô tơ bơm nước 06 cái, cân đồng hồ 02 cái, kho lạnh 01 cái).*

- Bao bì dùng để đóng gói: *Sử dụng bao PP sạch không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.*

- Bảo quản: *Nước đá thành phẩm được chứa trong bao PP sạch và bảo quản trong kho lạnh đảm bảo nhiệt độ đúng quy định.*

- Thiết bị phòng chống côn trùng: *Có hệ thống lưới chắn cống thoát nước ngăn chặn côn trùng xâm nhập vào khu vực sản xuất.*

d) Có hệ thống xử lý chất thải:

- Cống rãnh thoát nước: *Nước thải được thu gom vào hệ thống cống thoát nước đảm bảo không gây ứ đọng nước khu vực sản xuất.*

- Hồ ga: *Nước thải được thu gom tập trung vào hồ ga và được đầu nối xả thải ra hệ thống cống thoát nước công cộng.*

- Thùng rác: *Sử dụng thùng rác có nắp đậy, và được thu gom đổ tập trung vào thùng rác công cộng.*

đ) Khu vực nhà vệ sinh: *được bố trí tách biệt khu vực sản xuất, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực sản xuất thực phẩm.*

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

- Nguồn gốc nguyên liệu: *Nguồn nước được cung cấp bởi công ty Cấp nước Thừa Thiên Huế.*

- Hồ sơ lưu nguyên liệu: *Có hợp đồng cung cấp nước và hóa đơn sử dụng nước hàng tháng.*

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

- Khám sức khỏe: *Chủ cơ sở và những người sản xuất thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 02 người khám sức khỏe.*

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: *Chủ cơ sở và người sản xuất thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 02 người.*

- Thực hành trong sản xuất thực phẩm: *Người sản xuất thực phẩm thực hiện đúng quy định trong sản xuất thực phẩm.*

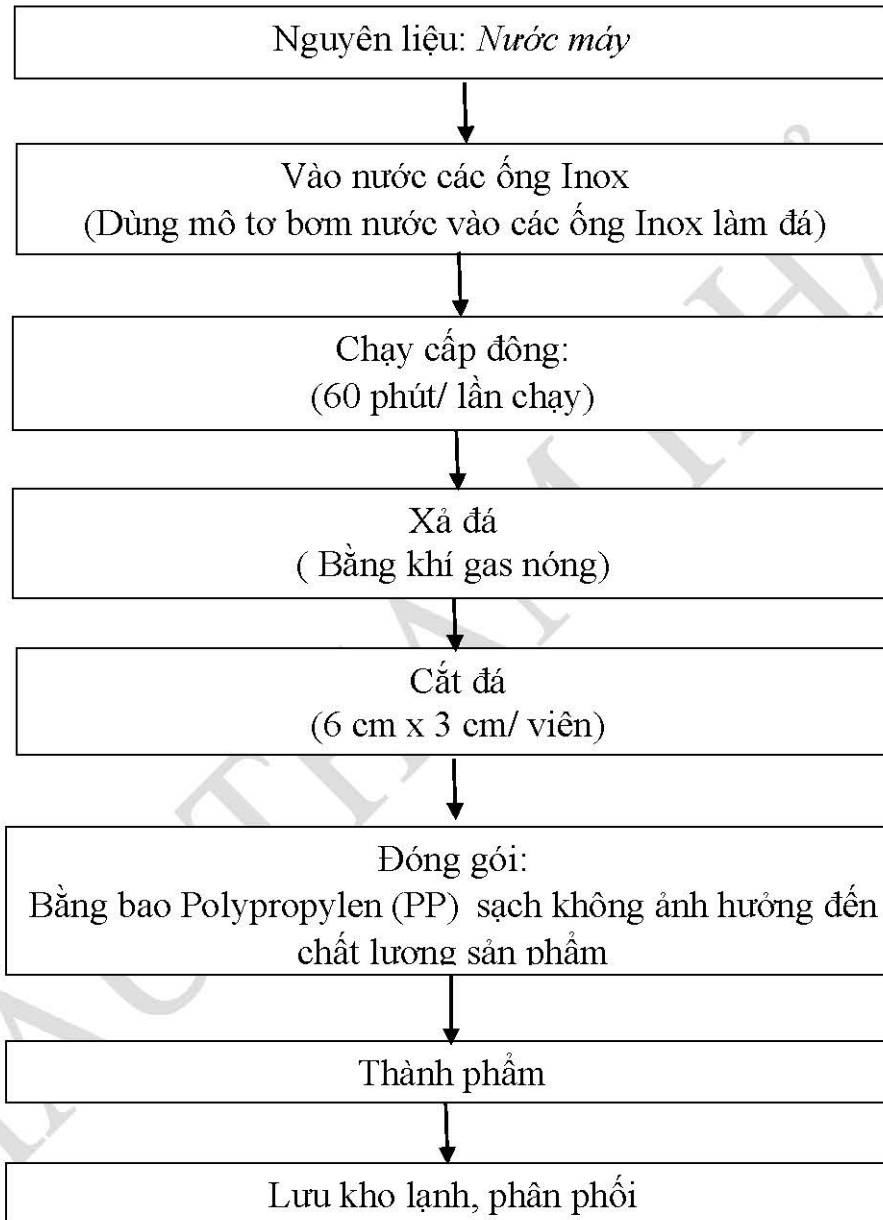
II. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

- Khu vực bảo quản: *Sử dụng khuôn inox đặt trong hầm nước muối làm đá để bảo quản đá thành phẩm ngăn ngừa được các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến sản phẩm.*

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

- Vận chuyển sản phẩm: *Sử dụng phương tiện vận chuyển đảm bảo không gây ô nhiễm trong quá trình vận chuyển.*

IV. Quy trình sản xuất nước đá viên



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.

**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: Sản xuất nước uống đóng chai A)

I. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm:

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: *Khu vực sản xuất được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm, có sự tách biệt giữa khu vực đặt máy, khu vực súc bình, phòng chiết rót, khu vực thành phẩm.*

*Diện tích và kết cấu cơ sở:

- Diện tích cơ sở: *200 m² trong đó khu vực bố trí sản xuất: 150 m²*

- Kết cấu cơ sở: *Được xây tường bằng gạch tô phẳng nhẵn, sơn, mái lợp tôn, nền nhà lát gạch men, phẳng không gây đọng nước và quy trình sản xuất được bố trí theo nguyên tắc một chiều.*

- Phòng chiết rót: *đảm bảo kín có đèn cực tím để diệt khuẩn, áo quần, dép bảo hộ riêng sử dụng trong phòng.*

b) Nguồn nước: *Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.*

c) Có đủ trang thiết bị:

- Các trang thiết bị trong sản xuất: *Gồm 01 dây chuyền sản xuất nước uống đóng chai (02 cột lọc thô, 02 cột RO, 02 cột lọc tinh, mô tơ bơm nước 04 cái)*

- Bình dùng để chứa sản phẩm: *Có hồ sơ tự công bố sản phẩm.*

- Bảo quản: *Sản phẩm nước đóng bình được bảo quản khu vực râm mát, sạch sẽ.*

- Thiết bị phòng chống côn trùng: *Có hệ thống lưới chắn cổng thoát nước ngăn chặn côn trùng xâm nhập vào khu vực sản xuất.*

d) Có hệ thống xử lý chất thải:

- Cổng rãnh thoát nước: *Nước thải được thu gom vào hệ thống cống thoát nước đảm bảo không gây ứ đọng nước khu vực sản xuất.*

- Hồ ga: *Nước thải được thu gom tập trung vào hồ ga và được đầu nối xả thải ra hệ thống cống thoát nước công cộng.*

- Thùng rác: *Sử dụng thùng rác có nắp đậy, và được thu gom đổ tập trung vào thùng rác công cộng.*

đ) Khu vực nhà vệ sinh: *được bố trí tách biệt khu vực sản xuất, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực sản xuất thực phẩm.*

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

- Nguồn gốc nguyên liệu: *Nguồn nước được cung cấp bởi công ty Cấp nước Thừa Thiên Huế.*

- Hồ sơ lưu nguyên liệu: *Có hợp đồng cung cấp nước và hóa đơn sử dụng nước hàng tháng và hồ sơ mua vỡ bình.*

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

- Khám sức khỏe: *Chủ cơ sở và người sản xuất thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 02 người khám sức khỏe.*

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: *Chủ cơ sở và người sản xuất thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 02 người.*

- Thực hành trong sản xuất thực phẩm: *Người sản xuất thực phẩm thực hiện đúng quy định trong sản xuất thực phẩm.*

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

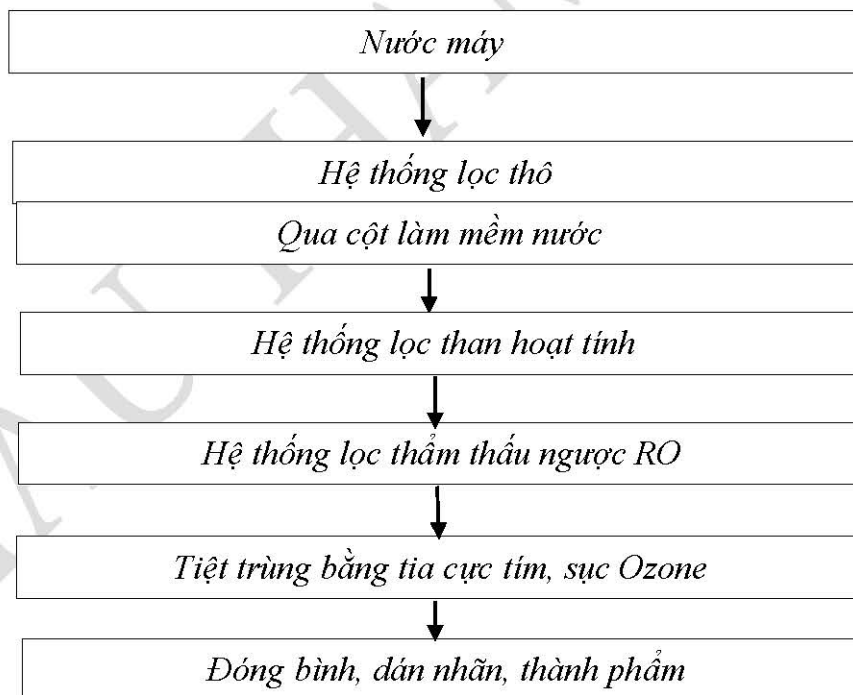
- Khu vực bảo quản: *Bố trí khu vực bảo quản sản phẩm tách biệt với các khu vực khác.*

- Ngăn ngừa được các yếu tố môi trường: *Khu vực bảo quản đảm bảo râm mát, không bị ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào và đảm bảo vệ sinh.*

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

- Vận chuyển sản phẩm: *Cơ sở sử dụng phương tiện vận chuyển sản phẩm đảm bảo không ảnh hưởng đến sản phẩm trong quá trình vận chuyển.*

IV. Quy trình sản xuất nước uống đóng chai



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: *Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.*

**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 : **HKD A- Bếp ăn tập thể Công ty TNHH B**)

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

1. Bếp ăn tập thể được bố trí: *tách biệt giữa khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia thức ăn và phục vụ. Khu vực chế biến được bố trí cách xa các nguồn gây ô nhiễm.*

2. Nguồn nước: *Sử dụng nước máy đạt QCVN 01-1:2018/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt*

3. Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải: *Rác thải được thu gom bằng các thùng rác có nắp đậy.*

4. Công rãnh thu gom nước thải: *Cơ sở có hệ thống thu gom nước thải kín đảm bảo không gây ứ đọng, nước thải được thu gom tập trung vào hố ga và được đấu nối với hệ thống thu gom của khu công nghiệp.*

5. Khu vực chế biến phục vụ:

- Hệ thống quạt hút: *Có hệ thống quạt hút đảm bảo thông thoáng khu vực chế biến.*

- Hệ thống chiếu sáng: *Sử dụng đèn điện đảm bảo ánh sáng trong chế biến thực phẩm.*

- Chế độ vệ sinh: *Cơ sở thường xuyên vệ sinh hàng ngày đảm bảo khu vực chế biến luôn sạch sẽ.*

- Biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực chế biến và phục vụ: *Định kỳ có xử lý côn trùng, có cửa ngăn không cho động vật xâm nhập.*

6. Khu vực nhà vệ sinh: *được bố trí tách biệt khu vực chế biến, đảm bảo không gây ô nhiễm vào khu vực chế biến thực phẩm*

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: *Sử dụng tủ lạnh, tủ đông để bảo quản thực phẩm.*

- Rửa tay: *Bố trí lavabo, nước máy, xà phòng để rửa tay.*

- Rác thải thu gom: *Thu gom tập trung cuối ngày gom đổ tập trung tại thùng rác công cộng.*

8. Diện tích và kết cấu cơ sở

- Diện tích cơ sở: *12.000m²*, diện tích bếp ăn tập thể: *100m²*

- Cơ sở được xây dựng: *Bằng bê tông cốt thép đảm bảo kiên cố vững chắc, nền lát gạch men, phẳng nhẵn, không trơn trượt, tường nhà phẳng được sơn.*

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: *Được chứa trong hộp nhựa, bao nilon.*

- Thực phẩm chín: *Sử dụng khay Inox để chứa khẩu phần thức ăn.*

- Dụng cụ chế biến: *Sử dụng dụng cụ đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

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

- Sử dụng bếp: *Bếp gas công nghiệp, số lượng 05 cái.*

- Dụng cụ nấu: *Sử dụng xoong, nồi, chảo đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

3. Dụng cụ ăn uống:

- Khay, Chén bát, ly: *Bằng Inox, gốm sứ và thủy tinh đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

- Muỗng, đũa: *Sử dụng muỗng Inox, đũa tre đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.*

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

- Khám sức khỏe: *Chủ cơ sở và những người chế biến tiếp xúc với thực phẩm được khám sức khỏe theo đúng quy định, cơ sở có 08 người khám sức khỏe.*

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: *Chủ cơ sở và những người chế biến tiếp xúc với thực phẩm đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm danh sách có 08 người.*

- Thực hành trong chế biến thực phẩm: *Người chế biến thực phẩm thực hiện đúng quy định trong chế biến thực phẩm.*

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

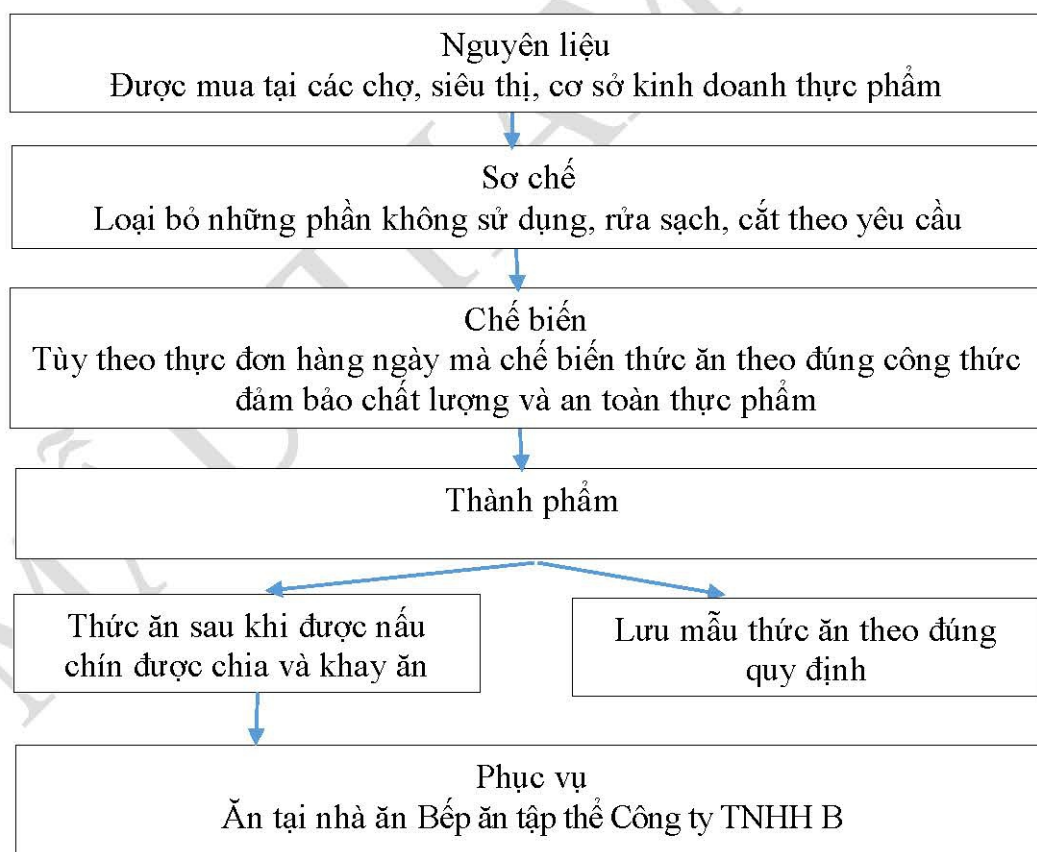
1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm: *Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được mua tại các chợ, đại lý, siêu thị cung cấp thực phẩm có hóa đơn, hợp đồng mua bán thực phẩm.*

2. Thực phẩm được chế biến: *Đảm bảo đúng quy trình không gây ô nhiễm thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.*

3. Thực phẩm sau khi được nấu chín: *Được chia vào các dụng cụ chuyên dụng và được bảo quản đúng quy định không gây ô nhiễm thực phẩm.*

4. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước: *Thực hiện theo đúng quy định hiện hành của Quyết định 1246/2017/BYT.*

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



CHỦ CƠ SỞ

Ghi chú: *Mẫu này có tính chất tham khảo cơ sở căn cứ tình hình thực tế thuyết minh cho đúng thực tế của đơn vị mình.*