**Mẫu số 02b**

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

**BẢN THUYẾT MINH
Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở kinh doanh)**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở:........................ ............................................................................

- Địa chỉ văn phòng:.................. ............................................................................

- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:...................................................................................

- Điện thoại:... .............................................. Fax..................................................

- Loại thực phẩm kinh doanh:...............................................................................

- Tổng số công nhân viên:.................. ...................................................................

- Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh:...................................................

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm:...... .....................................................................................................

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:...................

- Tiêu chuẩn cơ sở về bảo đảm an toàn thực phẩm (đối với chuỗi kinh doanh thực phẩm):..................................................................................................................

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanh......................... m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh:............................................................. .........

- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL:......... ............................................

- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân:......... ........................................................

2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị** | **Ghi chú** |
| **Tốt** | **Trung bình** | **Kém** |
| **I** | **Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có** |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm |   |   |   |   |   |
| 2 | Thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm |   |   |   |   |   |
| 3 | Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm |   |   |   |   |   |
| 4 | Dụng cụ rửa và sát trùng tay |   |   |   |   |   |
| 5 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |   |   |   |   |   |
| 6 | Trang bị bảo hộ |   |   |   |   |   |
| 7 | Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại |   |   |   |   |   |
| 8 | Dụng cụ, thiết bị giám sát |   |   |   |   |   |
| **II** | **Trang, thiết bị dự kiến bổ sung** |
| 1 |   |   |   |   |   |   |
| 2 |   |   |   |   |   |   |
| 3 |   |   |   |   |   |   |

**III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**Cam kết của cơ sở:**

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|   | *Địa danh, ngày... tháng... năm 20...* **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ***(Ký tên, đóng dấu)* |