

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

**BẢN THUYẾT MINH**

**CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

Đại diện cơ sở	:	Bà Phạm Thị Thu Hương
Địa chỉ văn phòng	:	Trung tâm thương mại Vincom Biên Hòa - Đồng Nai, 1096 Phạm Văn Thuận, KP 2, Phường Tân Mai, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
Địa chỉ cơ sở kinh doanh	:	<i>Theo danh sách chuỗi cơ sở đính kèm Đơn đề nghị Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm</i>
Điện thoại	:	0247 1066 866
Fax	:	
Loại thực phẩm kinh doanh	:	<i>Kinh doanh thực phẩm tổng hợp (theo danh mục đính kèm)</i>
Tổng số công nhân viên	:	30
Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh	:	29
Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm	:	30
Tổng số công nhân viên đã khám sức khoẻ định kỳ theo quy định	:	30
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**

**1.1 Diện tích mặt bằng kinh doanh:** sơ đồ Layout được đính kèm theo Bản thuyết minh này

**1.2 Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh:** sơ đồ Layout được đính kèm theo Bản thuyết minh này

**1.3 Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL:**

- Nguồn nước để kinh doanh được lấy từ nguồn cấp nước sạch của Công Ty Cổ Phần Cấp Nước Đồng Nai, hoàn toàn đạt tiêu chuẩn chất lượng;
- Đảm bảo có đủ nước để kinh doanh thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống;



- Đảm bảo có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở, phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt;
- Có đủ hệ thống bơm, xử lý nước, bồn chứa nước, hệ thống ống dẫn nước đủ tiêu chuẩn, trong tình trạng sử dụng tốt và được kiểm tra định kỳ hàng tháng.

#### **1.4 Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân:**

- Đề vệ sinh khu vực kinh doanh: nhân viên vệ sinh dùng chổi quét, chổi lau, nước vệ sinh sàn được bán và sử dụng trên thị trường;
- Có 01 nhà vệ sinh/cơ sở được bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực kinh doanh;
- Có 01 bồn rửa tay/cơ sở được bố trí trong khu vực nhà vệ sinh kèm theo nước rửa tay và khăn làm sạch.
- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

## **2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh**

TT	Tên trang, thiết bị	Số lượng/cơ sở	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:		X			
	- Tủ bảo quản đông:	1				
	- Tủ mát.	6				
	- Tủ kem NCC	2				
2	Thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm, các kệ hàng trưng bày sản phẩm:		X			
	- Kệ L900 x H1800:	3				
	- Kệ L1200 x Wt250:	15				
	- Kệ L900 x H1500:	4				
	- Kệ L1200 x H 1500:	18				
	- Kệ rau quả:	6				
	- Kệ bánh mỳ	1				
	- Kệ kho:	5				
	- Đầu kệ:	16				
	- Palet	8				
3	Thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến sản phẩm:		X			
	- Bình thủy điện Sharp KP-Y40PV	1				
	- Bếp điện từ					

	- Lò vi sóng	1					
	- Dao	1					
	- Thớt	1					
	- Chậu	1					
	- Cân điện tử	1					
4	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm: Vận chuyển thủ công	1	X				
5	<b>Dụng cụ rửa và sát trùng tay:</b>		X				
	Bồn rửa tay và nước sát trùng tay	1					
6	<b>Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ:</b>		X				
	- Chổi quét:	1					
	- Chổi lau:	1					
	- Nước vệ sinh sàn:	1					
7	<b>Trang bị bảo hộ:</b>		X				
	Gồm quần áo đồng phục, mũ, găng tay cao su.						
8	<b>Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại:</b>	1	X				
	- Sử dụng các biện pháp diệt côn trùng truyền thống, đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm => trang bị đèn diệt côn trùng						
9	<b>Dụng cụ, thiết bị giám sát:</b>		X				
	- Đồng hồ đo nhiệt độ;						
	- Nhiệt kế đo độ	1					
II	<b>Trang, thiết bị dự kiến bổ sung:</b>						
	Với quy mô hiện nay, cơ sở kinh doanh không có nhu cầu bổ sung thêm trang thiết bị mới. Theo đó khi có nhu cầu mới phát sinh cơ sở chỉ bổ sung các danh mục trang thiết bị như đã nêu ở mục I của bảng này.						

### 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.

#### 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./.

Đồng Nai, ngày 23 tháng 06 năm 2022



PHẠM THỊ THU HƯƠNG

