

Số: /TB – ĐKTLNVSATTP

Bạch Sam, ngày 21 tháng 04 năm 2025

THÔNG BÁO

Kiểm tra an toàn thực phẩm “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 trên địa bàn phường Bạch Sam

Thực hiện kế hoạch số 103/KH- BCĐVSATTP ngày 15/04/2025 của Ban chỉ đạo liên ngành Thị xã Mỹ Hòa về vệ sinh an toàn thực phẩm về việc Triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025.

Thực hiện kế hoạch số /KH – BCĐ ngày 21/04/2025 của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm phường Bạch Sam về việc Triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025 trên địa bàn phường Bạch Sam.

Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm phường Bạch Sam thông báo tới các cơ sở kinh doanh, chế biến thực phẩm, ăn uống, nhà hàng, bếp ăn tập thể trên địa bàn phường.

I. TÊN CƠ SỞ:TDP.....

II. THỜI GIAN KIỂM TRA: Từ ngày 21/04 /2025 đến 15/05/2025

III. NỘI DUNG KIỂM TRA:

A. Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (theo quy định).
2. Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
3. Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
4. Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.
5. Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
6. Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ, thực hành về đảm bảo ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm.
7. Ghi nhãn hàng hóa và các quy định khác liên quan đến ATTP.

B. Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống:

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (theo quy định).

2. Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
3. Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
4. Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.
5. Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
6. Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ, thực hành về đảm bảo ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.
7. Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển.
8. Ghi nhãn hàng hóa và quy định khác liên quan đến ATTP.

C. Đối với cơ sở bếp ăn tập thể:

1. Bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm (theo quy định)
2. Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
3. Giấy xác nhận kiến thức ATTP đối với chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
4. Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm hàng hóa, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.
5. Nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm và rửa dụng cụ chứa đựng, bảo quản thực phẩm.
6. Điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở gồm: Điều kiện cơ sở; trang thiết bị dụng cụ, thực hành về đảm bảo ATTP của chủ cơ sở và nhân viên; bảo quản thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.
7. Quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển.

Vậy Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm phường thông báo đến toàn thể nhân dân và các hộ kinh doanh, chế biến, thực phẩm, ăn uống, nhà hàng trên địa bàn phường thực hiện./.

Nơi nhận:

- BTV Đảng ủy, TT HĐND, UBND;
- CT, PCT UBND phường;
- Các cơ sở kinh doanh;
- Các ngành, đoàn thể, các TDP;
- Lưu VP, BCD.

**TM. BCD KIỂM TRA LIÊN NGÀNH ATTP
TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND
Nguyễn Văn Thơm**

