

BÁO CÁO KIỂM TRA**Ngày thực hiện: 05/09/2013****Thời gian thực hiện: 11g30 – 13g30****Bộ phận / Khu vực: Toàn khách sạn****Đoàn kiểm tra: Chi cục ATVSTP, Chi cục thú y, Chi cục bảo vệ thực vật****Tiêu chuẩn đánh giá: Các quy định VSATTP của Bộ Y tế.****I/ NỘI DUNG KIỂM TRA:**

- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm cơ sở, chuẩn bị lễ hội Hội chợ Du lịch Quốc tế Thành phố Hồ Chí Minh - ITE.

II/ KẾT QUẢ KIỂM TRA:

Khu vực	Nội dung Kiểm tra	Kết quả
Bếp	<ul style="list-style-type: none"> - Lưu mẫu thức ăn, - Cơ sở vật chất, trang thiết bị, - Kho lưu trữ, nơi sơ chế và chế biến thực phẩm - Sổ tự kiểm tra bước 2, và 3, - Lưu mẫu thức ăn theo quy định 	Đạt yêu cầu
Phòng Nhân sự	<ul style="list-style-type: none"> - Giấy phép đăng ký kinh doanh, - Giấy chứng nhận cơ sở đạt tiêu chuẩn ATVSTP, - Giấy khám sức khỏe định kỳ sổ hồng, sổ xanh, - Giấy chứng nhận đào tạo ATVSTP của nhân viên, - Phiếu xét nghiệm nước cấp, nước đá viên 	Đạt yêu cầu

III/ KẾT LUẬN:

- Vệ sinh khu vực và cá nhân sạch sẽ, khang trang.
- Thực hiện đầy đủ việc khám sức khỏe định kỳ, giám sát các chỉ tiêu nước sinh hoạt, đá viên, đồ vải, các chỉ tiêu môi trường; Có hợp đồng kiểm soát côn trùng;
- Cơ sở vật chất, trang thiết bị đầy đủ, sạch sẽ, thoáng mát.

IV/ ĐỀ NGHỊ:

-
- Đơn vị tiếp tục duy trì chế độ vệ sinh định kỳ, chế độ lưu mẫu thực phẩm và các thủ tục hành chính có liên quan trong suốt quá trình diễn ra lễ hội,
 - Khi có thực đơn chính thức, đơn vị phải thông tin về Chi cục ATVSTP để theo dõi.

TM. Đoàn kiểm tra
Trưởng Đoàn
B/s Lê Văn Phúc <đã ký>