**BẢNG KÊ DANH MỤC HỒ SƠ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **NỘI DUNG** | **CÓ** | **KHÔNG** | **GHI CHÚ** |
| 1 | Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm |  |  |  |
| 2 | Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất *(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 3 | Sơ đồ quy trình chế biến |  |  |  |
| 4 | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định |  |  |  |
| 5 | Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp *(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 6 | Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở |  |  |  |

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

*An Giang, ngày …... tháng …… năm 20….*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

**Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

Kính gửi: **Sở Y tế tỉnh An Giang**

Họ và tên chủ cơ sở: ……………………………………………………….

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận: ………………………..

Địa chỉ cơ sở sản xuất:…………………………………………………….

Điện thoại: ……………………………Fax:……………………………..

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất (loại thực phẩm và dạng sản phẩm...): KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG (BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC).

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THỨC ĂN**

Sơ chế

Chế biến

Định lượng

Thành phẩm

Nguyên liệu

Phân loại

Rửa (nếu cần)

Bảo quản (nếu cần)

Rửa

Phân chia thực phẩm

Phục vụ

Lưu mẫu

**\* Ghi chú:** Khi phục vụ cùng một lúc từ 30 người trở lên, ăn cùng một thực đơn, cùng một thời điểm. Khi chế biến xong, tiến hành lưu mẫu tất cả thức ăn trong thực đơn trong 24 giờ. Chi tiết hướng dẫn kiểm thực ba bước và lưu mẫu được đính kèm trong phụ lục hồ sơ này.

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

**1. Cơ sở vật chất:**

- Diện tích mặt bằng cơ sở …… m2, trong đó diện tích khu vực chế biến và phục vụ ăn uống …… m2;

- Kết cấu nhà xưởng:

+ Nền: ………………..,

+ Trần: ………………..,

+ Vách: ………………..,

- Nguồn nước:

+ Phục vụ chế biến: nước ………………..,

+ Phục vụ vệ sinh: nước ………………..

- Khu vực rửa tay: ……………….. khu vực; ……………….. vòi rửa tay.

- Nhà vệ sinh: ……………….. cái.

**2. Trang thiết bị, dụng cụ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang thiết bị, dụng cụ** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|
| 1 | Bàn | … |  |
| 2 | Ghế | … |  |
| 3 | Nồi | … |  |
| 4 | Chảo | … |  |
| 5 | Dao cắt thực phẩm sống | … |  |
| 6 | Dao cắt thực phẩm chín | … |  |
| 7 | Thớt dùng cho thực phẩm sống | … |  |
| 8 | Thớt dùng cho thực phẩm chín | … |  |
| 9 | Bếp | … |  |
| 10 | Muỗng, đũa | … |  |
| 11 | Tô, chén, dĩa | … |  |
| 12 | Khay | … |  |
| 13 | Thau, rỗ | … |  |
| 14 | Dụng cụ vệ sinh (chổi, xúc rác, …) | … |  |
| 15 | Thùng rác có nắp đậy | … |  |
| 16 | Hộp lưu mẫu | … |  |
| 17 | Tủ đông | … |  |
| 18 | Tủ mát | … |  |
| 19 | Tủ lưu mẫu | … |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**……………………**

**DANH SÁCH CHỦ CƠ SỞ VÀ NHÂN VIÊN**

**ĐƯỢC TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Năm sinh** | | **Chức vụ** | **Ghi chú** |
| **Nam** | **Nữ** |
| 1 | …….. | ….. |  | ……. |  |
| 2 | …….. |  | ….. | ……. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

**………………………**

**HƯỚNG DẪN**

THỰC HIỆN CHẾ ĐỘ KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG  
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế )*

**Chương 1**

**QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng**

1. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở).

2. Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên.

**Điều 2. Giải thích từ ngữ**

1. Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.

2. Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.

**Chương II**

**HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC**

**Điều 3. Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn**

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Nội dung cụ thể như sau:

- Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu ).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

**Điều 4. Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn**

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

**Điều 5. Bước 3: kiểm tra trước khi ăn**

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn

2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

**Chương III**

**LƯU MẪU THỨC ĂN**

**Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn**

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.

2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

**Điều 7. Lấy mẫu thức ăn**

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

2. Lượng mẫu thức ăn:

a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

**Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu**

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

3. Thời gian lấy và thời gian huỷ mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

**Chương IV**

**TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**Điều 9. Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Thực hiện việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo các nội dung của hướng dẫn này và lưu hồ sơ tại cơ sở.

2. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc báo cáo với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.

**Điều 10. Trách nhiệm của Sở Y tế và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm**

1. Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị thuộc Sở Y tế trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, phổ biến và kiểm tra, thanh tra việc thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

**Điều 11. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân các cấp**

Ủy ban nhân dân các cấp chỉ đạo, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị chức năng trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

Trong quá trình triển khai nếu có vướng mắc đề nghị báo cáo về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) xem xét giải quyết.

**PHỤ LỤC 1**

MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: …………………………………………….. Người kiểm tra: ………………………………. Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm ……… Địa điểm kiểm tra:……………………………………… | **Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)** |

**I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | Thời gian nhập *(ngày, giờ)* | Khối lượng *(kg/lít....)* | Nơi cung cấp | | | Chứng từ, hóa đơn | Giấy ĐK VS thú y | Giấy kiểm dịch | Kiểm tra cảm  quan *(màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)* | | Xét nghiệm nhanh (nếu có) *(vi sinh, hóa lý)* | | Biện pháp xử lý /Ghi chú |
| Tên cơ sở | Địa chỉ, điện thoại | Tên người giao hàng. |  |  |  | *Đạt* | *Không đạt* | *Đạt* | *Không đạt* |  |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* | *(13)* | *(14)* | *(15)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | Tên cơ sở sản xuất | Địa chỉ sản xuất | Thời gian nhập *(ngày, giờ)* | Khối lượng *(kg/lít....)* | Nơi cung cấp | | | Hạn sử dụng | Điều kiện bảo quản *(To thường/ lạnh...)* | Chứng từ, hóa đơn | Kiểm tra cảm quan *(nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)* | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| Tên  cơ sở | Tên chủ giao  hàng | Địa chỉ, điện thoại |  |  | *Đạt* | *Không đạt* |  |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* | *(13)* | *(14)* | *(15)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: …………………………………………….. Người kiểm tra: ………………………………………. Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm …… Địa điểm kiểm tra:…………………………………… | **Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Ca/bữa ăn *(Bữa ăn, giờ ăn...)* | Tên món ăn | Nguyên liệu chính để chế biến *(tên, số lượng...)* | Số lượng/ số suất ăn | Thời gian sơ chế xong *(ngày, giờ)* | Thời gian chế biến xong *(ngày, giờ)* | Kiểm tra điều kiện vệ sinh *(từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong)* | | | Kiểm tra cảm quan thức ăn *(màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)* | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| *Người tham gia chế biến* | *Trang thiết bị dụng cụ* | *Khu vực chế biến và phụ trợ* | *Đạt* | *Không đạt* |  |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* | *(13)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên cơ sở: ……………………………………………… Người kiểm tra: ……………………………………… Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm ……… Địa điểm kiểm tra:……………………………………… | | | | | | | | **Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)** | | | | |
| TT | Ca/bữa ăn *(Bữa ăn, giờ ăn...)* | Tên món ăn | Số lượng suất ăn | Thời gian chia món ăn xong *(ngày, giờ)* | Thời gian bắt đầu ăn *(ngày, giờ)* | Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn | | Kiểm tra cảm quan món ăn *(màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)* | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| *Đạt* | *Không đạt* |  |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | | *(8)* | *(9)* | *(10)* |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |

**PHỤ LỤC 2**

MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

**Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu**

|  |
| --- |
| Bữa ăn: ………………………………………. (sáng/trưa/tối).  Tên mẫu thức ăn: ……………………………………………………………………………………..  Thời gian lấy: …………..giờ ……phút …….ngày …………….. tháng........năm …………………  Người lấy mẫu *(Họ tên và chữ ký)*: …………………………………………………………………. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: ……………………………………………….. Địa điểm kiểm tra:……………………………………… | **Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên mẫu thức ăn | *Bữa ăn (giờ ăn...)* | Số lượng suất ăn | Khối lượng/ thể tích mẫu *(gam/ml)* | Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu | Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C) | Thời gian lấy mẫu *(giờ, ngày, tháng, năm)* | Thời gian hủy mẫu *(giờ, ngày, tháng, năm)* | Ghi chú *(chất lượng mẫu thức ăn lưu...)* | Người lưu mẫu *(ký và ghi rõ họ tên)* | Người hủy mẫu *(ký và ghi rõ họ tên)* |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |