**PHỤ LỤC VII**

*( Ban hành kèm theo Thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)*

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

*………, ngày……tháng…….năm…….*

**BẢN THUYẾT MINH**

**Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở**

**I- THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: ………………………………………………

2. Mã số (nếu có):…………………………………………………………………

3. Địa chỉ: ………………………………………………………………………..

4. Điện thoại: ……………….. Fax: ……………….. Email: ……………………

5. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước                                       □          DN 100% vốn nước ngoài           □

DN liên doanh với nước ngoài            □          DN Cổ phần                                □

DN tư nhân                                          □          Khác □ …………………….

                                                                       (ghi rõ loại hình)

6. Năm bắt đầu hoạt động: ………………………………………………………

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: ……………………

8. Công suất thiết kế: ……………………………………………………………

9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): ………………

10. Thị trường tiêu thụ chính: ……………………………………………………

**II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh | Nguyên liệu/ sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh | | Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì |
| Tên nguyên liệu/ sản phẩm | Nguồn gốc/ xuất xứ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH**

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh………..  m2 , trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm:  ……………   m2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh:   ….……………………   m2

+ Khu vực đóng gói thành phẩm:   ……………………….   m2

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm:   ………………….  m2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:   …….……………   m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thiết bị | Số lượng | Nước sản xuất | Tổng công suất | Năm bắt đầu sử dụng |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng    □                      Nước giếng khoan    □

Hệ thống xử lý:              Có   □   Không     □

Phương pháp xử lý: ……………………………………………………

- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất       □                                  Mua ngoài   □

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá: ……………………………………

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:…………………………………………

5. Người sản xuất, kinh doanh

- Tổng số: ………………. người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: …………….người.

+ Lao động gián tiếp: …………… người.

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh:

- Tập huấn kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị…

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh: ……… người; trong đó …….. của cơ sở và ……… đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/chất bổ sung, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên hóa chất | Thành phần chính | Nước sản xuất | Mục đích sử dụng | Nồng độ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,….)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Của cơ sở      □          Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích: …………

- Thuê ngoài      □          Tên những PKN gửi phân tích: ………………………

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**  *(Ký tên, đóng dấu)* |