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

text1*, ngày* text2

**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: text3

2. Mã số (nếu có):text4

3. Địa chỉ: text5

4. Điện thoại:text6 Fax: text7  Email:text8

5. Loại hình sản xuất, kinh doanh

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DN nhà nước | Cb1 | DN 100% vốn nước ngoài | Cb4 |
| DN liên doanh với nước ngoài | Cb2 | DN Cổ phần | Cb5 |
| DN tư nhân | Cb3 | Khác  text31 | Cb6 |

6. Năm bắt đầu hoạt động: text9

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:text10

8. Công suất thiết kế:text11

9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): text12

10. Thị trường tiêu thụ chính: text13

**II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM**

bang1

**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 text14 , trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm:  text15

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh:   text16

+ Khu vực đóng gói thành phẩm:   text17

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: text18

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:  text19

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

2. Trang thiết bị chính:

bang2

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nước máy công cộng |  | Cb9 | Nước khoan giếng | Cb10 |
| Hệ thống xử lý: | Có | cb7 | Không | cb8 |

Phương pháp xử lý: text20

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tự sản xuất | cb11 | Mua ngoài | cb12 |

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:text21

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:text22

5. Người sản xuất, kinh doanh

- Tổng số:text23 người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:text24 người.

+ Lao động gián tiếp: text25 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:text26 người; trong đó text của cơ sở và text27 đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/chất bổ sung, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng:bảng3

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

9. Phòng kiểm nghiệm

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - Của cơ sở | Cb13 | Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:text28 |
| - Thuê ngoài | Cb14 | Tên những PKN gửi phân tích:text29 |

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)*  text30 |