**Mẫu 01: Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*............, ngày........tháng.......năm.............*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN**

**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: Chi cục …………………………………………

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

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

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: …………………………………... …………………………………………………………………………………....

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

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập: ………..……......

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

 Đề nghị Chi cục ……………….. cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

 **Đại diện cơ sở**

 *(Ký tên, đóng dấu)*

**Hồ sơ gửi kèm:**

**-**

**-**

...

 **Mẫu 02: Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm.**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*.................., ngày........tháng...........năm............*

**BẢN THUYẾT MINH**

**Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ**

**bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm**

**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 đầusử 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 đíchsử 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)* |