**PHỤ LỤC VI**

**BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM**

**AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ**
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT*

*ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**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 sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản**

**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.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được cấp giấy xác nhận 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)