

Phụ lục II. BÁO CÁO HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48 /2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị kiểm tra:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: Email:
4. Mã số của Cơ sở (nếu có):
5. Thời điểm xây dựng:
6. Năm bắt đầu hoạt động:
7. Mô tả chung về sản phẩm :
 - 7.1. Nhóm sản phẩm sản xuất:
 - 7.2. Sản phẩm tiêu thụ nội địa:
 - 7.3. Sản phẩm xuất khẩu vào các thị trường:

II. Tóm tắt đánh giá hiện trạng điều kiện sản xuất

1. Nhà xưởng

- 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất : m² , trong đó:
 - 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m².
 - 1.1.2. Khu vực sơ chế: m².
 - 1.1.3. Khu vực chế biến (phân cỡ, xếp khuôn....): m².
 - 1.1.4. Khu vực cấp đông: m².
 - 1.1.5. Khu vực kho lạnh: m².
 - 1.1.6. Khu vực sản xuất khác (...): m².
- 1.2. Mô tả hiện trạng điều kiện cơ sở vật chất nhà xưởng và kết cấu:

2. Thiết bị

- 2.1. Các loại thiết bị chính:

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

- 2.2. Nhận xét chung về hiện trạng hoạt động của các thiết bị:

3. Hệ thống phụ trợ:

- 3.1. *Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất:*

3.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng ☐ Nước giếng khoan ☐ , số lượng: , độ sâu m.

3.1.2. Phương pháp bảo đảm chất lượng nước cung cấp cho khu vực sản xuất (kể cả khu sản xuất nước đá)

- Hệ thống lắng lọc: Có ☐ Không ☐ Phương pháp khác ☐ :
- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m³.
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp : m³.
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng ☐.Đèn cực tím ☐.Khác ☐.....

3.2. Nguồn nước đá:

3.2.1. Tự sản xuất : Đá cây ☐ tổng công suất : tấn/ngày.

Đá vảy ☐ tổng công suất tấn/ngày

3.2.2. Mua ngoài : Đá cây ☐ khối lượng : tấn/ngày.

Đá vảy ☐ khối lượng tấn/ngày

3.3. Hệ thống xử lý chất thải

3.3.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải, cơ quan quản lý môi trường kiểm tra đánh giá

3.3.2. Chất thải rắn: Cách thức bảo quản, vận chuyển, xử lý...

3.4. Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)

3.4.1. Số lượng:

3.4.2. Cấu trúc:

3.5. Công nhân:

3.5.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:

- Công nhân dài hạn: người.

- Công nhân mùa vụ: người.

3.5.2. Số lượng công nhân ở thời điểm cao nhất/ca sản xuất: người, trong đó:

- Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: người

- Khu vực sơ chế: người

- Khu vực chế biến: người

- Khu vực cấp đông, bao gói: người

- Khu vực khác (...): người

3.5.3. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe gần nhất: tháng ... năm....

- Số lượng người được kiểm tra:người.

- Kết quả kiểm tra:

+ Đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm::người.

+ Không đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:.....người

- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra sức khỏe:.....

3.5.4. Đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP cho cơ sở:

- Thời điểm đào tạo, tập huấn:
- Số người được đào tạo, tập huấn: người
- Tên đơn vị đào tạo, tập huấn:

3.6. Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại

3.6.1. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng:

3.6.2. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

3.7. Vệ sinh công nghiệp

3.7.1. Tần suất làm vệ sinh:

3.7.2. Nhân công làm vệ sinh công nghiệp: người;

3.7.3. Trong đó: của Cơ sở ☐ Đi thuê ngoài ☐

3.8. Danh mục hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng tại Cơ sở:

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

4. Hệ thống quản lý chất lượng:

4.1. Chương trình quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: ☐ GMP: ☐ SSOP: ☐ Khác: ☐

4.2. Tổng số cán bộ quản lý chất lượng (QC):.....người, trong đó:

4.2.1. Số QC có trình độ Đại học:người, Trung cấp:người

4.2.2. Số cán bộ QC đã qua đào tạo về HACCP hoặc các chương trình quản lý chất lượng khác:.....người

4.3. Phòng kiểm nghiệm:

☐ Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:

.....

☐ Thuê ngoài

5. Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: (Sơ đồ đính kèm)

6. Sơ đồ quy trình công nghệ của các sản phẩm đăng ký kiểm tra: (Sơ đồ đính kèm)

7. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho nhóm sản phẩm tương tự đăng ký kiểm tra: (Bảng biểu đính kèm)

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

