

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

- Cửa 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)