**CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI RAU, QUẢ**

(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN)

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở:

Địa chỉ:

Số điện thoại: Fax:

Đại diện cơ sở: Chức vụ

Giấy phép kinh doanh số.........................Ngày cấp:..................Đơn vị cấp:...................

Loại hình:

Sơ chế 🞎 Chế biến 🞎

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi

Sản lượng:........................ /ngày

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Chỉ nhập sản phẩm từ các cơ sở sản xuất đã được chứng nhận tham gia chuỗi.
2. Không sử dụng các hóa chất cấm theo quy định pháp luật.
3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong sơ chế và lưu thông.
4. Có Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn).
5. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ của cơ quan quản lý chuỗi.
6. Báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.
7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và cơ quan quản lý chuỗi về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng cho người tiêu dùng.

|  |  |
| --- | --- |
| **Hồ sơ gửi kèm:**   1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực). 2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực). 3. Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV). 4. Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở) 5. Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở) 6. Giấy chứng nhận GMP, HACCP hoặc tương đương (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có). 7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở). | *....., ngày ...... tháng ...... năm ......*  **CHỦ CƠ SỞ**  (Ký tên & đóng dấu) |

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

**BẢN THUYẾT MINH**

Mẫu 2.3 – TMBVTV

**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 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

- 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) |