**HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

(ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH)

**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:..................Nơi cấp:........................

Sản phẩm kinh doanh tham gia chuỗi:

Năng lực kinh doanh:......................./ngày.

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

* 1. Ưu tiên kinh doanh sản phẩm thực phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận tham gia chuỗi.
  2. Ưu tiên bố trí khu vực riêng để kinh doanh các sản phẩm thuộc chuỗi.
  3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong kinh doanh. Thực hiện ghi chép về quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở để dễ dàng truy xuất nguồn gốc.
  4. Lưu giữ hóa đơn chứng từ đầu vào và bản sao Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm của sản phẩm thuộc chuỗi.
  5. Chịu sự giám sát thường xuyên của Ban Quản lý Đề án. 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 Ban Quản lý Đề án.
  7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và Ban Quản lý Đề án về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ được đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện đại chúng.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Hồ sơ gửi kèm gồm****:*   1. Giấy đăng ký kinh doanh 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 ATTP (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực). 3. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn thời hạn) trong sản xuất của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở). 4. Giấy chứng nhận sức khỏe (còn thời hạn) của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận - huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở). 5. Bản vẽ chứng minh có khu vực, bảo quản, kinh doanh riêng cho sản phẩm chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở). 6. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (nếu có) (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực). 7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở). 8. Đối với cơ sở kinh doanh rau, quả thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Nông nghiệp cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 2.3 - TMBVTV). 9. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 5.2 - TMCT). | *....., ngày ...... tháng ...... năm ......*  **CHỦ CƠ SỞ**  (Ký tên & đóng dấu) |

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

Mẫu 5.2 – TMCT

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**BẢN THUYẾT MINH**

**CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ**

**VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

- Cơ sở:

- Đại diện cơ sở:

- Địa chỉ văn phòng:

- Địa chỉ cơ sở sản xuất:

- Địa chỉ kho:

- Điện thoại: .............................................. Fax:

- Giấy phép kinh doanh số: ........................................................................................

Ngày cấp................... Nơi cấp.........................................................................................

- Mặt hàng sản xuất:

- Công suất thiết kế:

- Tổng số công nhân viên:

- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất:

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm:

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khoẻ định kỳ theo quy định:

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ:**

**1. Cơ sở vật chất:**

- Diện tích mặt bằng sản xuất: ......m2, trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất: ......m2.

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất:

- Kết cấu nhà xưởng:

- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL:

- Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng:

- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng:

- Hệ thống xử lý môi trường:

- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy:

**2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang thiết bị**  *(ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)* | **Số lượng** | **Năm sản xuất** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị** | | | **Ghi chú** |
| **Tốt** | **Trung bình** | **Kém** |
| **I** | **Trang thiết bị, dụng cụ hiện có** | | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Dụng cụ bao gói sản phẩm |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Thiết bị bảo quản thực phẩm |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Thiết bị khử trùng, thanh trùng |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Thiết bị giám sát |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Phương tiện rửa và khử trùng tay |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Dụng cụ l­ưu mẫu và bảo quản mẫu |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Hệ thống cung cấp khí nén |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Hệ thống cung cấp hơi nước |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Hệ thống thông gió |  |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung** | | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |

**III. CAM KẾT CỦA CƠ SỞ:**

Cơ sở cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

*.........., ngày.......tháng.........năm 20.......*

**ĐẠI DIỆN 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) |