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

Mẫu 4.1 – ĐKCT

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

(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM THUỘC CÔNG THƯƠNG)

**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:...................

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi

Sản lượng:........................ /năm

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

* 1. Sử dụng nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phù hợp quy định.
  2. Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục và giới hạn cho phép theo quy định.
  3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong sản xuất 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 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. Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).     4. 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).     5. 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).     6. Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất thực phẩm (Theo Phụ lục I - Mẫu 4.2 - TMCT).     7. Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).     8. Bản mô tả quy trình sản xuất (Bản sao có xác nhận của cơ sở).     9. 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). | *....., ngày ...... tháng ...... năm ......*  **CHỦ CƠ SỞ**  (Ký tên & đóng dấu) |

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Mẫu 4.2 – TMCT

**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*)