**THÀNH PHẦN HỒ SƠ CẦN LƯU TẠI CƠ SỞ ĐỂ ĐÁP ỨNG CÁC YÊU CẦU VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**I. Cơ sở đóng gói, sơ chế, chế biến:**

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

2. Quy trình vệ sinh nhà xưởng, quy trình vệ sinh công nhân.

3. Khu vực thay đồ bảo hộ lao động, nhà vệ sinh công nhân.

4. Đồ bảo hộ lao động của công nhân, dép, mũ chụp đầu, găng tay.

5. Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và công nhân

6. Hợp đồng thu mua nguyên liệu sản phẩm:

+ Đối với nguyên liệu không qua chế biến: phải có hợp đồng thu mua nguyên liệu và giấy chứng nhận VietGap hoặc bản can kết sản xuất an toàn của đơn vị thu mua.

+ Đối với nguyên liệu đầu vào đã qua chế biến ngoài hợp đồng thu mua cần có thêm giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP của bên cung cấp nguyên liệu.

+Trường hợp có sử dụng phụ gia cho sản phẩm: phải có hợp đồng mua phụ gia và hồ sơ công bố của chất phụ gia đó.

+ Trường hợp sơ chế, chế biến sản phẩm có sử dụng nước không phải do nhà máy nước cung cấp (nước giếng, nước giếng khoan….) phải có kết quả phân tích nước đạt yêu cầu theo quy định nhà nước.

7. Bao bì đựng sản phẩm:

+ Hợp đồng mua bao bì đựng sản phẩm.

+ Hồ sơ công bố bao bì dùng đựng sản phẩm.

8. Đối với cơ sở chế biến có bao gói sẵn:

- Hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm.

9. Nhật ký ghi chép nguyên liệu đầu vào đầu ra, ghi chép quá trình chế biến để truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

**II. Cơ sở sản xuất ban đầu:**

1. Giấy tờ chứng minh khu sản xuất thuộc về cơ sở

2. Hồ sơ đất canh tác và giá thể:

- Kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu theo quy định

3. Hồ sơ nước tưới:

**-** Kết quả kiểm nghiệm đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt.

4. Hợp đồng mua cây giống hoăc giấy tờ chứng minh nguồn gốc mua cây giống.

5. Hợp đồng mua phân bón hoặc giấy tờ chứng minh nguồn gốc mua phân bón

6. Hợp đồng mua thuốc bảo vệ thực vật hoặc giấy tờ chứng minh nguồn gốc mua thuốc BVTV.

7. Giấy khám sức khỏe người trực tiếp tham gia sản xuất.

8. Hồ sơ ghi chép: Hồ sơ ghi chép quá trình sản xuất; quá trình bón phân; quá trình phun thuốc BVTV; quá trình thu hoạch, sơ chế, phân phối.

MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM  
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

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

*………, ngày….. tháng…. năm….*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI**

**GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

2. Mã số (nếu có):

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:

4. Điện thoại ……………………. Fax …………………

Email ………………………………..

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập:

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

Đề nghị ………………………. *(tên cơ quan có thẩm quyền)*……….. cấp, cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hồ sơ gửi kèm:** - - - … | **Đại diện cơ sở** *(Ký tên, đóng dấu)* |

BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ  
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**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 sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản**

**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.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được cấp giấy xác nhận kiến thức ve ATTP:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn cấp giấy xác nhận 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)* |