**PHỤ LỤC VI**

**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*](https://vanbanphapluat.co/circular-38-2018-tt-bnnptnt-compliance-with-food-safety-regulations-fishery-food-manufacturing)*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 về 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)* |