**BẢNG KÊ DANH MỤC HỒ SƠ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **NỘI DUNG** | **CÓ** | **KHÔNG** | **GHI CHÚ** |
| 1 | Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. |  |  |  |
| 2 | Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm *(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 3 | Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng của cơ sở và khu vực xung quanh. |  |  |  |
| 4 | Sơ đồ quy trình sản xuất thực phẩm hoặc quy trình bảo quản, phân phối sản phẩm. |  |  |  |
| 5 | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ. |  |  |  |
| 6 | Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm*(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).Đối với cơ sở từ 30 người trở lên: Nộp danh sách đã được tập huấn (bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 7 | Giấy xác nhận đủ sức khoẻ chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm*(bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).Đối với cơ sở từ 30 người trở lên: Nộp danh sách kết quả khám sức khoẻ, xét nghiệm phân của chủ cơ sở và của người tham gia trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (bản photo có ký tên xác nhận của chủ cơ sở).* |  |  |  |
| 8 | Phiếu báo kết quả cấy phân âm tính mầm bệnh gây bệnh đường ruột *(tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn)* của người trực tiếp sản xuất thực phẩm đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế. |  |  |  |
| ***9*** | ***Nếu sử dụng nguồn nước sông hoặc nước giếng thì phải có kết quả kiểm nghiệm Đạt theo QCVN 01:2009/BYT.*** |  |  |  |

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

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

*An Giang, ngày …...tháng ……năm 20….*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

**Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

*(Dùng cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm)*

*(Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo mùa vụ phải ghi rõ thời gian hoạt động)*

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang

Họ và tên chủ cơ sở: ……………………………………………………….

Tên cơ sở: ………………………………………………………………….

Địa chỉ trụ sở (theo đăng ký kinh doanh):…………………………….......

Điện thoại: ……………………………Fax:……………………………..

Địa chỉ cấp giấy chứng nhận sản xuất/kinh doanh: ……………………….

Doanh thu dự kiến (triệu đồng/tháng): …………………… đồng/tháng

Số lượng công nhân viên:……người *(trực tiếp:…..; gián tiếp:…..).*

Đề nghị được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất/kinh doanh: Nước đá viên.

Chúng tôi cam kết thực hiện các quy định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm của mình và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những vi phạm theo quy định của Pháp luật.

 **CHỦ CƠ SỞ**

 **……………………**

**BẢN VẺ SƠ ĐỒ THIẾT KẾ MẶT BẰNG**

………..

Nơi ra đá

Hệ thống sản xuất đá viên

……

…….

Khu máy

Khu bồn chứa nước thành phẩm

Hệ thống lắng lọc (cát, than, sỏi)

Bồn chứa nước đầu nguồn

 Nhà vệ sinhPhòng thay đồ bảo hộ Tháp giải nhiệt

………….…

**CHỦ CƠ SỞ**

 **CHỦ CƠ SỞ**

 **………………………**

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

 Nước thủy cục Nước sông hoặc nước giếng

Phèn chua

Bồn chứa nước đầu nguồn

 *(khoảng: 200g/m3)*

 hoặcKeo tụ (PAC)

*(khoảng: 40g-50g/m3)*

Lắng trực tiếp tại bồn

Hệ thống lọc

*(Cát, than, sỏi)*

Bồn chứa nước thành phẩm

Chloramine B hoặc

 Chlorine 70%

*(khoảng: 2g-3g/m3)*

Hệ thống sản xuất nước đá viên

Thành phẩm

Kho bảo quảnlạnh

 **CHỦ CƠ SỞ**

 **………………………**

**BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT,**

**TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên thiết bị** | **Đơn vị tính** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| **I. CƠ SỞ VẬT CHẤT** |  |  |  |
| 1 | Tổng diện tích mặt bằng cơ sở …… m2, trong đó diện tích khu vực sản xuất…… m2 |
| 2 | Trần …………… |  |  |  |
| 3 | Vách………….. |  |  |  |
| 4 | Nền…………… |  |  |  |
| **II. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ** |  |  |  |
| 1 | Bồn chứa nước đầu nguồn | Cái |  |  |
| 2 | Hệ thống lắng lọc (cát, than, sỏi) | Cái |  |  |
| 3 | Bồn chứa nước thành phẩm | Cái |  |  |
| 4 | Môtơ | Cái |  |  |
| 5 | Kho lạnh bảo quản | Cái |  |  |
| 6 | Máng ra đá | Cái |  |  |
| 7 | Máy bơm nước vô khuôn | Cái |  |  |
| 8 | Nơi ra đá | Cái |  |  |
| 9 | Baođựng nước đá | Cái |  |  |
| 10 | Cây lau sàn | Cây |  |  |
| 11 | Chổi | Cây |  |  |
| 12 | Xà phòng | Kg |  |  |
| 13 | Ủng, găng tay, khẩu trang,… | Cái |  |  |
| … | …………… | …. |  |  |

 **CHỦ CƠ SỞ**

 **………………………**