**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 201…*

**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): ……. triệu 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 uống đóng bình, đóng chai.

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**

………..

Phòng chiết rót

Khu dán nhãn,

sấy màng co,

thành phẩm

……

…….

Khu máy

Khu bồn chứa nước

Nhà vệ sinh Phòng thay đồ bảo hộ Kho chứa vỏ chai, bình

………….…

**CHỦ CƠ SỞ**

**CHỦ CƠ SỞ**

**………………………**

**QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI – BÌNH**

**Lọc thô**

**Nguồn nước**

**Bồn nước**

**đầu nguồn**

**Lọc trao đổi ion**

**Lọc than hoạt tính**

**Lọc thẩm thấu ngược RO**

**Lọc tinh 1 µm**

**Bồn nước**

**bán thành phẩm**

**Máy Ozone**

**Lọc tinh 0,2 µm**

**Tiệt trùng bằng**

**tia cực tím**

**Chiết rót**

**Thành phẩm, bảo quản, tiêu thụ**

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**……………………………**

**QUY TRÌNH SÚC RỬA BÌNH, CHAI, NẮP, VÒI**

KIỂM TRA HƯ HỎNG

BÌNH, NẮP, VÒI

Không đạt

LOẠI BỎ

Đạt

NƯỚC…………….., XÀ PHÒNG

SÚC RỬA

TRÁNG LẠI

NƯỚC SÁT TRÙNG…

RỬA LẠI

NƯỚC …….

ÚP NGƯỢC RÁO NƯỚC

CHAI, NẮP KIỂM TRA ĐẠT

TRÁNG NƯỚC THÀNH PHẨM

CHIẾT RÓT

**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 | Bồn chứa nước trung gian | Cái |  |  |
| 3 | Bồn chứa nước thành phẩm | Cái |  |  |
| 4 | Cột lọc | Cái |  |  |
| 5 | Hệ thống R.O | Cái |  |  |
| 6 | Đèn U.V | Cái |  |  |
| 7 | Vỏ bình PET | Cái | Theo nhu cầu |  |
| 8 | Vỏ chai PET | Cái | Theo nhu cầu |  |
| 9 | Máy sấy màng co | Cái |  |  |
| 10 | Phòng chiết rót | Cái |  |  |
| 11 | Cây vặn nắp bình | Cây |  |  |
| 12 | Vòi rửa vệ sinh | Cái |  |  |
| 13 | Ủng, găng tay, khẩu trang, nón | Cái |  |  |
| … | …………… | … |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

**………………………**