**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 hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất*(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 3 | Sơ đồ quy trình sản xuất |  |  |  |
| 4 | Quy trình súc rữa bình, chai, nắp vòi |  |  |  |
| 5 | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định |  |  |  |
| 6 | Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp |  |  |  |
| 7 | Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở |  |  |  |
| 8 | ***Nếu sử dụng nguồn nước sông hoặc nước giếng thì phải có kết quả kiểm nghiệm Đạt theo QCVN 01:2009/BYT (28 chỉ tiêu theo hướng dẫn cuối cùng)*** |  |  |  |

**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**

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

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

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận: ………………………...

…………………………………………………………………………………….

Địa chỉ cơ sở sản xuất: …………………………………………………….

…………………………………………………………………………………….

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

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất (loại thực phẩm và dạng sản phẩm...): Nước uống đóng chai, đóng bình.

**CHỦ CƠ SỞ**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*

………………………..

**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 tinh 1 µm**

**Lọc thẩm thấu ngược RO**

**Máy Ozone**

**Bồn nước**

**bánthành phẩm**

**Tiệt trùng bằng**

**tia cực tím**

**Chiết rót**

**Lọc tinh 0,2 µm**

**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

NƯỚC SÁT TRÙNG

…………………

TRÁNG LẠI

NƯỚC ………………

RỬA LẠI

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**

**……………………..**

**DANH SÁCH CHỦ CƠ SỞ VÀ NHÂN VIÊN**

**ĐƯỢC TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Năm sinh** | | **Chức vụ** | **Ghi chú** |
| **Nam** | **Nữ** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

**………………………**

**CÁC CHỈ TIÊU CẦN KIỂM NGHIỆM NGUỒN NƯỚC DÙNG DỂ SẢN XUẤT**

**(ÁP DỤNG ĐỐI VỚI NƯỚC GIẾNG, NƯỚC SÔNG)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | | | **Tên chỉ tiêu** | | **Đơn vị** | **Giới hạn tối đa cho phép** | | **Phương pháp thử** | **Mức độ giám sát** |
|  | | | Màu sắc(\*) | | TCU | 15 | | TCVN 6185 - 1996  (ISO 7887 - 1985) hoặc SMEWW 2120 | A |
|  | | | Mùi vị(\*) | | - | Không có mùi, vị lạ | | Cảm quan, hoặc SMEWW 2150 B và 2160 B | A |
|  | | | Độ đục(\*) | | NTU | 2 | | TCVN 6184 - 1996  (ISO 7027 - 1990)  hoặc SMEWW 2130 B | A |
|  | | | pH(\*) | | - | Trong khoảng  6,5-8,5 | | TCVN 6492:1999 hoặc SMEWW 4500 - H+ | A |
|  | | | Độ cứng, tính theo CaCO3(\*) | | mg/l | 300 | | TCVN 6224 - 1996 hoặc SMEWW 2340 C | A |
|  | | | Tổng chất rắn hoà tan (TDS) (\*) | | mg/l | 1000 | | SMEWW 2540 C | B |
|  | | | Hàm lượng Nhôm(\*) | | mg/l | 0,2 | | TCVN 6657 : 2000 (ISO 12020 :1997) | B |
|  | | | Hàm lượng Amoni(\*) | | mg/l | 3 | | SMEWW 4500 - NH3 C hoặc  SMEWW 4500 - NH3 D | B |
|  | | | Hàm lượng Asen tổng số | | mg/l | 0,01 | | TCVN 6626:2000 hoặc SMEWW 3500 - As B | B |
|  | | | Hàm lượng Clorua(\*) | | mg/l | 250  300(\*\*) | | TCVN6194 - 1996  (ISO 9297 - 1989) hoặc SMEWW 4500 - Cl- D | A |
|  | | | Hàm lượng Florua | | mg/l | 1,5 | | TCVN 6195 - 1996  (ISO10359 - 1 - 1992) hoặc SMEWW 4500 - F- | B |
|  | | | Hàm lượng Hydro sunfur(\*) | | mg/l | 0,05 | | SMEWW 4500 - S2- | B |
|  | | | Hàm lượng Sắt tổng số (Fe2+ + Fe3+)(\*) | | mg/l | 0,3 | | TCVN 6177 - 1996 (ISO 6332 - 1988) hoặc SMEWW 3500 - Fe | A |
|  | | | Hàm lượng Chì | | mg/l | 0,01 | | TCVN 6193 - 1996 (ISO 8286 - 1986)  SMEWW 3500 - Pb A | B |
|  | | | Hàm lượng Mangan tổng số | | mg/l | 0,3 | | TCVN 6002 - 1995  (ISO 6333 - 1986) | A |
|  | | | Hàm lượng Thuỷ ngân tổng số | | mg/l | 0,001 | | TCVN 5991 - 1995 (ISO 5666/1-1983 - ISO 5666/3 -1983) | B |
|  | | | Hàm lượng Nitrat | | mg/l | 50 | | TCVN 6180 - 1996  (ISO 7890 -1988) | A |
|  | | | Hàm lượng Nitrit | | mg/l | 3 | | TCVN 6178 - 1996 (ISO 6777-1984) | A |
|  | | | Hàm lượng Natri | | mg/l | 200 | | TCVN 6196 - 1996 (ISO 9964/1 - 1993) | B |
|  | | | Hàm lượng Sunphát (\*) | | mg/l | 250 | | TCVN 6200 - 1996  (ISO9280 - 1990) | A |
|  | | | Chỉ số Pecmanganat | | mg/l | 2 | | TCVN 6186:1996 hoặc ISO 8467:1993 (E) | A |
|  | Phenol và dẫn xuất của Phenol | | | | μg/l | 1 | | SMEWW 6420 B | B |
|  | Benzen | | | | μg/l | 10 | | US EPA 524.2 | B |
|  | Benzo(a)pyren | | | | μg/l | 0,7 | | US EPA 524.2 | B |
|  | Monoclorobenzen | | | | μg/l | 300 | | US EPA 524.2 | B |
|  | | Monocloramin | | | μg/l | 3 | | SMEWW 4500 - Cl G | B |
|  | Coliform tổng số | | | Vi khuẩn/100ml | | | 0 | TCVN 6187 - 1,2 :1996  (ISO 9308 - 1,2 - 1990) hoặc SMEWW 9222 | A |
|  | E.coli hoặc Coliform chịu nhiệt | | | Vi khuẩn/100ml | | | 0 | TCVN6187 - 1,2 : 1996  (ISO 9308 - 1,2 - 1990) hoặc SMEWW 9222 | A |