**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 | 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 |  |  |  |
| 5 | 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 |  |  |  |
| 6 | 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 |  |  |  |
| 7 | ***Nếu sử dụng nguồn nước sông hoặc nước giếng thì phải có kết quả kiểm nghiệm Đạt theo QCVN 01:2009/BYT gồm 28 chỉ tiêu được 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...): Sản xuất Nước đá cây dùng liền.

 **CHỦ CƠ SỞ**

 *(Ký, ghi rõ họ tên)*

 ………………………..

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

Nước sông hoặc nước giếng

Phèn chua *(khoảng 200g/m3)*hoặcKeo tụ (PAC)*(khoảng: 40g-50g/m3)*

Bồn chứa nước đầu nguồn

Lắng trực tiếp tại bồn

Nước thủy cục

Hệ thống lắng lọc (cát, than, sỏi)

Hệ thống R.O

Chloramine B hoặc Chlorine 70% *(khoảng: 2g-3g/m3)*

Bồn chứa nước thành phẩm

Vô khuôn

Sục khí

Làm lạnh

Thành Phẩm

 **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 R.O | Cái | …… |  |
| 3 | Bồn chứa nước thành phẩm | Cái | …… |  |
| 4 | Môtơ | Cái | …… |  |
| 5 | Hầm đá | Cái | …… |  |
| 6 | Khuôn đá | Cái | …… |  |
| 7 | Ống nhựa thổikhuôn đá | Cái | …… |  |
| 8 | Máy nén | Cái | …… |  |
| 9 | Bộ cẩu khuôn đá | Cái | …… |  |
| 10 | Tháp giải nhiệt | Cái | …… |  |
| 11 | Sàn ra đá | Cái | …… |  |
| 12 | Cây lau sàn | Cây | …… |  |
| 13 | Xà phòng | Kg | …… |  |
| 14 | Ủng, găng tay, khẩu trang,… | 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 hoặcSMEWW 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 | 250300(\*\*) | 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 |