**Mẫu số 02a**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  
--------------**

**BẢN THUYẾT MINH  
CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở: ……………………………………………………

- Địa chỉ văn phòng: ……………………………………………..

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

- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác): …………………………………………….

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

- Mặt hàng sản xuất: ……………………………………………………………..

- Công suất thiết kế: …………………………………………………………..

- Tổng số công nhân viên: ……………………………………………………….

- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất: ………………………………………

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm: ……………

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định: ……………………..

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

***1. Cơ sở vật chất***

- Diện tích mặt bằng sản xuất ……..m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: ……………………………………………………..

- Kết cấu nhà xưởng: ………………………………………………………………………

- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL: ……………………………………………….

- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng: ………………………………………………………..

***2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị, dụng cụ** | | | **Ghi chú** |
| Tốt | Trung bình | Kém |
| **I** | **Trang thiết bị, dụng cụ hiện có** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất |  |  |  |  |  |
| 2 | Dụng cụ bao gói sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 4 | Thiết bị bảo quản thực phẩm |  |  |  |  |  |
| 5 | Thiết bị khử trùng, thanh trùng |  |  |  |  |  |
| 6 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |  |  |  |  |  |
| 7 | Thiết bị giám sát |  |  |  |  |  |
| 8 | Phương tiện rửa và khử trùng tay |  |  |  |  |  |
| 9 | Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu |  |  |  |  |  |
| 10 | Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại |  |  |  |  |  |
| 11 | Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để sản xuất thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**Cam kết của cơ sở:**

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Địa danh, ngày … tháng … năm 20…* **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**Mẫu số 02b**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  
--------------**

**BẢN THUYẾT MINH   
CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở: …………………………………………………………………………

- Địa chỉ văn phòng: ………………………………………………………………………

- Địa chỉ cơ sở kinh doanh: ……………………………………………………………….

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

- Loại thực phẩm kinh doanh: …………………………………………………………….

- Tổng số công nhân viên: ………………………………………………………………

- Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh: ………………………………………….

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm:……………

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định: ………………

- Tiêu chuẩn cơ sở về bảo đảm an toàn thực phẩm *(đối với chuỗi kinh doanh thực phẩm)*:..........................................................

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

***1. Cơ sở vật chất***

- Diện tích mặt bằng kinh doanh ……..m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh: ……………………………………………………….

- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL: …………………………………………….

- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân: ………………………………….…………………

***2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị** | | | **Ghi chú** |
| Tốt | Trung bình | Kém |
| **I** | **Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 2 | Thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 4 | Dụng cụ rửa và sát trùng tay |  |  |  |  |  |
| 5 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |  |  |  |  |  |
| 6 | Trang bị bảo hộ |  |  |  |  |  |
| 7 | Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại |  |  |  |  |  |
| 8 | Dụng cụ, thiết bị giám sát |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang, thiết bị dự kiến bổ sung** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**Cam kết của cơ sở:**

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Địa danh, ngày … tháng … năm 20…*  **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |