**Mẫu04a**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 13/2017/QĐ-UBND ngày 28 tháng 02 năm 2017 của UBND tỉnh Thừa Thiên Huế)*

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

**BẢN ĐĂNG KÝ CAM KẾT BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ)*

*…………., ngày …. tháng …. năm……*

Kính gửi: UBND huyện, thành phố, thị xã ………………

Cơ sở sản xuất:...........................................................................................

Người đại diện: .........................................................................................

Điện thoại: ................................................................................................

Loại hình sản xuất: ....................................................................................

Địa chỉ: ......................................................................................................

**CAM KẾT:**

Cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ tuân thủ đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Mục 7 Chương VI Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 Sửa đổi, bổ sung 1 số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa Quốc tế, hóa chất, VLNCN, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, gồm các nội dung cụ thể như sau:

**1. Đối với địa điểm, cơ sở vật chất:**

Khu vực sản xuất thực phẩm phải được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại và có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm khác.

Các công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc và quy trình chế biến một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.

Nền nhà khu vực sản xuất phải bằng phẳng, thoát nước tốt, không gây trơn trượt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước, rêu mốc và đọng nước.

**2. Điều kiện đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm và bảo vệ môi trường**

2.1. Nguyên liệu sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm phải bảo đảm:

a) Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc;

b) Được bảo quản phù hợp với điều kiện, tiêu chuẩn và hướng dẫn bảo quản của nhà cung cấp;

c) Không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.2. Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sử dụng cho thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

2.3. Cơ sở phải có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

2.4. Chất thải rắn, nước thải trong khu vực sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về bảo vệ môi trường và của địa phương.

**3. Điều kiện trong bảo quản, lưu giữ thực phẩm**

Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.

Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.

Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

**4. Điều kiện trong vận chuyển thực phẩm**

Chủ cơ sở phải niêm yết tại cơ sở: Quy định đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm trong khu vực sản xuất.

Không vận chuyển thực phẩm cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

**5. Đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm**

Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo chương trình do Bộ Công Thương quy định.

Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm bảo đảm yêu cầu về sức khỏe khi tham gia sản xuất thực phẩm; đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của cơ quan có thẩm quyền, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân và phải có kết quả âm tính với tác nhân gây dịch bệnh tiêu chảy này và vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn; việc xét nghiệm do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như Lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

Cơ sở cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với Ủy ban nhân dân huyện/ thành phố/thị xã………………….. và xin chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật khi để xảy ra tình trạng mất an toàn thực phẩm./.

|  |  |
| --- | --- |
| *Địa danh, ngày … tháng … năm…*  **XÁC NHẬN CỦA THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**  Số xác nhận: …….. /XNCK-Ký hiệu viết tắt cơ quan xác nhận  Giấy xác nhận này có giá trị hiệu lực 03 năm kể từ ngày ký. | **NGƯỜI CAM KẾT**  (*Ký, ghi rõ họ tên)* |