**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 *(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
|  | ***Nếu sử dụng nguồn nước sông hoặc nước giếng thì phải có kết quả kiểm nghiệm Đạt theo QCVN 01-1:2018/BYT.***  ***Lưu ý: Khi có Quy chuẩn kỹ thuật địa phương sẽ áp dụng theo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương.*** |  |  |  |

**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: **Sở Y tế tỉnh 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 viên dùng liền.

**CHỦ CƠ SỞ**

**……………………**

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ VIÊN DÙNG LIỀN**

Nước sông hoặc nước giếng

Bồn chứa nước đầu nguồn

Phèn chua

*(khoảng: 200g/m3)*

hoặcKeo tụ (PAC)

*(khoảng: 40g-50g/m3)*

Lắng trực tiếp tại bồn

Hệ thống lắng lọc (cát, than, sỏi)

Nước thủy cục

Hệ thống R.O

Bồn chứa nước thành phẩm

Chloramine B hoặc

Chlorine 70%

*(khoảng: 2g-3g/m3)*

Hệ thống sản xuất nước đá viên

Vô bao bì, nhãn mác theo quy định

Thành phẩm

**CHỦ CƠ SỞ**

Kho bảo quản lạnh

**………………………**

**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 | Kho lạnh bảo quản | Cái | …. |  |
| 6 | Máng ra đá | Cái | …. |  |
| 7 | Máy bơm nước vô khuôn | Cái | …. |  |
| 8 | Nơi ra đá | Cái | …. |  |
| 9 | Bao đựng nước đá | Cái | …. |  |
| 10 | Cây lau sàn | Cây | …. |  |
| 11 | Chổi | Cây | …. |  |
| 12 | Xà phòng | Kg | …. |  |
| 13 | 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** |
| 1 | …….. | ….. |  | ……. |  |
| 2 | …….. |  | ….. | ……. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

**………………………**