**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 xuất *(bản photo có xác nhận của cơ sở)* |  |  |  |
| 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 01-1:2018/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...): Nước uống đóng chai, đóng bình.

**CHỦ CƠ SỞ**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*

………………………..

**SƠ ĐỒ QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI – BÌNH**

Lọc thô

Nguồn nước …………….

Bồn chứa nước

đầu nguồn

Lọc trao đổi ion

Lọc than hoạt tính

Lọc tinh 1 µm

Lọc thẩm thấu ngược RO

Máy Ozone

Bồn chứa nước

bán thành 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 bán thành phẩm | Cái | …… |  |
| 3 | Cột lọc | Cái | …… |  |
| 4 | Hệ thống R.O | Cái | …… |  |
| 5 | Đèn U.V | Cái | …… |  |
| 6 | Vỏ bình PET | Cái | Theo nhu cầu |  |
| 7 | Vỏ chai PET | Cái | Theo nhu cầu |  |
| 8 | Máy sấy màng co | Cái | …… |  |
| 9 | Phòng chiết rót | Cái | …… |  |
| 10 | Cây vặn nắp bình | Cây | …… |  |
| 11 | Vòi rửa vệ sinh | Cái | …… |  |
| 12 | 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** |
| 1 | …………. | …… |  | …………. |  |
| 2 | …………. |  | …… | …………. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CHỦ CƠ SỞ**

**………………………**