**PHỤ LỤC IV**

**Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc ---------------***………, ngày….. tháng…. năm….***BẢN THUYẾT MINH****Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản****I- THÔNG TIN CHUNG**1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: 2. Địa chỉ: 3. Loại hình sản xuất, kinh doanhDN nhà nước □ DN 100% vốn nước ngoài □DN liên doanh với nước ngoài □ DN Cổ phần □DN tư nhân □ Khác □ (ghi rõ loại hình)4. Năm bắt đầu hoạt động: 5. Công suất thiết kế/Diện tích sản xuất: 6. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): 7. Thị trường tiêu thụ chính: **II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh | Nguyên liệu/ sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh | Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì |
| Tên nguyên liệu/ sản phẩm | Nguồn gốc/ xuất xứ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH**1. Nhà xưởng, trang thiết bị- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh ………………m2 , trong đó:+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : …………………….m2+ Khu vực sản xuất, kinh doanh : …………………………………..m2+ Khu vực đóng gói thành phẩm : …………………………………..m2+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: …………………………….m2+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : ……………………………..m2- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:2. Trang thiết bị chính:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thiết bị | Số lượng | Nước sản xuất | Tổng công suất | Năm bắt đầu sử dụng |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

3. Hệ thống phụ trợ- Nguồn nước đang sử dụng:Nước máy công cộng □ Nước giếng khoan □Hệ thống xử lý: Có □ Không □Phương pháp xử lý: ……………………………………………………..- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có sử dụng):Tự sản xuất □ Mua ngoài □Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá: …………………………………………………4. Hệ thống xử lý chất thải, nước thảiCách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:……………………………………………………..…………………………………………………5. Người sản xuất, kinh doanh :- Tổng số: …………………người, trong đó:+ Lao động trực tiếp: …………………người.+ Lao động gián tiếp: …………………người.- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) đã được xác nhận kiến thức về ATTP:- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn xác nhận kiến thức về ATTP:6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...- Tần suất làm vệ sinh:- Nhân công làm vệ sinh: ……….người; trong đó ……….. của cơ sở và …………. đi thuê ngoài.7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/ chất bổ sung, chất tẩy rửa-khử trùng sử dụng:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên hóa chất | Thành phần chính | Nước sản xuất | Mục đích sử dụng | Nồng độ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,….)9. Phòng kiểm nghiệm- Của cơ sở □ Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích: ………..……………………………………………………..…………………………- Thuê ngoài □ Tên những PKN gửi phân tích: ………………………….……………………………………………………..…………………………………………………10. Những thông tin khácChúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ***(Ký tên, đóng dấu)* |

 |