**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập -Tự do – Hạnh phúc**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

…………, ngày ….. tháng ….. năm ……….

**BẢN THUYẾT MINH**

**CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

Cơ sở:

Đại diện cơ sở:

Địa chỉ văn phòng:

Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến:

Địa chỉ kho:

Điện thoại:

Giấy phép kinh doanh số:………………Ngày cấp……………………..Nơi cấp

Mặt hàng sản xuất, chế biến:

Công suất thiết kế:

Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân:

Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp sản xuất /kinh doanh:

Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định:

Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:

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

**II.1. Cơ sở vật chất**

– Diện tích mặt bằng sản xuất ……..m2, Trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất ………..m2;

– Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất (Kho nguyên liệu, khu vực sản xuất, chế biến, hoàn thiện sản phẩm; kho thành phần; khu vực vệ sinh;…)

– Kết cấu nhà xưởng

– Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL

– Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng

– Hệ thống vệ sinh nhà xưởng (hệ thống thoát nước thải và khu vệ sinh cá nhân.)

– Hệ thống xử lý môi trường

– Hệ thống phòng cháy, chữa cháy

**II.2. Trang, thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên trang, thiết bị  (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ) | Số lượng | Xuất xứ | Thực trạng hoạt động của trang, thiết bị | | | Ghi chú |
| Tốt | Trung bình | kém |
| I | **Trang, thiết bị, dụng cụ hiện có** | | | | | | |
| 1 | Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Thiết bị, 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 phụ lục và bảo quản phụ lục |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Hệ thống cung cấp khí nén |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Hệ thống cung cấp hơi nước |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Hệ thống thông gió |  |  |  |  |  |  |
| II | **Trang, thiết bị dự kiến bổ sung** | | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |

**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 vệ sinh thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định chưa?*

*Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh 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).*

**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 vệ sinh thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | ………., ngày …. tháng ….. năm 20…. **CHỦ CƠ SỞ (Ký tên, đóng dấu)** |