**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 NAM**

**Độc 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 doanh

DN 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: ……………………………………………………………

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 đầusử 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

Cách 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 đíchsử 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 khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

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