

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Hồ sơ mẫu thủ tục CẤP GIẤY  
CẤP, CẤP LẠI GIẤY CHỨNG  
NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU  
KIỆN AN TOÀN THỰC  
PHẨM

Ngày 01 tháng 01 Năm 2022

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI  
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: UBND huyện Trảng Bom

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: **HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN A**
2. Mã số (nếu có): .....
3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: 123, KP4, TT. Trảng Bom, huyện Trảng Bom, tỉnh Đồng Nai (ghi địa chỉ theo giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh)
4. Điện thoại: 0123456789 Fax ..... (nếu có)  
Email: ..... (nếu có)
5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập: 47J800000, cấp ngày 01/01/2022 nơi cấp: Phòng Tài chính- Kế hoạch huyện Trảng Bom
6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: Sản xuất giò chả. (ghi theo ngành nghề Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh)

Đề nghị UBND huyện Trảng Bom cấp, cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại: Hết hạn hoặc bổ sung ngành nghề

**Hồ sơ gửi kèm:**

- Bản thuyết minh

-

-

...

**Đại diện cơ sở**

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))

(chữ ký)

(Tên người đại diện theo pháp luật)

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

....., Ngày 01 tháng 01 Năm 2022

**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: **HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN A**
2. Mã số (nếu có): .....
3. Địa chỉ: 123, KP4, TT. Trảng Bom, huyện Trảng Bom, tỉnh Đồng Nai (ghi địa chỉ theo giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh)
4. Điện thoại: 0123456789 Fax: ..... Email: ..... (Nếu có)
5. 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): Hộ kinh doanh
6. Năm bắt đầu hoạt động: 2022
7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: 47J800000, cấp ngày 01/01/2022 nơi cấp: Phòng Tài chính- Kế hoạch huyện Trảng Bom.
8. Công suất thiết kế: 100 kg/ngày
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): 80 kg/ngày
10. Thị trường tiêu thụ chính: Thành phố Hồ Chí Minh

## 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	
	Giò lụa	Thịt heo	Việt Nam	0,5 kg, 1 kg/cái

## 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 100 m<sup>2</sup>, trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : 20 m<sup>2</sup>

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh : 20 m<sup>2</sup>

+ Khu vực đóng gói thành phẩm : 20 m<sup>2</sup>

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: 20 m<sup>2</sup>

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : 20 m<sup>2</sup>

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh: Nguyên liệu -> xay trộn -> Đóng gói -> Hấp -> Bảo quản -> Vận chuyển sản phẩm

### 2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng
Máy xay trộn	01	Việt nam	100 kg/ngày	2022
Tủ hấp	01	Việt nam	100 kg/ngày	2022



### 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: Lọc R.O

- Nguồn nước đã sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất  Mua ngoài

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đã: Lấy mẫu phân tích

### 4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý: Xử lý qua hệ thống BIOGA, thu gom rác sinh hoạt của địa phương.

### 5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số: 03 người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: 02 người.

+ Lao động gián tiếp: 01 người.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định: 03 người

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP: 03 người

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP: 0 người

### 6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh: 1 lần/ngày

- Nhân công làm vệ sinh: 01 người; trong đó: 01 người của cơ sở và 0 người 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
Muối ăn	NaCl	Việt Nam	Tạo độ mặn	2%

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,...) : Quản lý nội bộ

9. Phòng kiểm nghiệm

- Cửa cơ sở   
sinh.

Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích: Đạm, vi

- Thuê ngoài   
xét nghiệm III

Tên những PKN gửi phân tích: Trung tâm chẩn đoán

10. Những thông tin khác: (Nếu có)

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

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))

(chữ ký)

(Tên người đại diện theo pháp luật)