**MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ**

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 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**

*Sơn Tây, ngày……tháng…….năm …*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP/CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN**

**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN**

**Kính gửi:** Phòng Kinh tế thị xã Sơn Tây.

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: ..................................................................................

..........................................................................................................................................

2. Mã số (nếu có):.............................................................................................................

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:..............................................................................

..........................................................................................................................................

4. Điện thoại............................ Fax ........................................ Email..............................

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập: .................................................

..........................................................................................................................................

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:...................................................................................

Đề nghị UBND thị xã Sơn Tây cấp/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại:....................................................................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| **Hồ sơ gửi kèm:**  - Giấy đăng ký kinh doanh (bản sao);  - Bản thuyết minh Điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở; | **Đại diện cơ sở** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**PHỤ LỤC VII**

**BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ**

(*Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 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**

*Sơn Tây, 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. Mã số (nếu có):

3. Địa chỉ:

4. Điện thoại: ………………….. Fax: ……………………. Email:

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)

6. Năm bắt đầu hoạt động:

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

8. Công suất thiết kế:

9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

10. 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: (*yêu cầu vẽ rõ sơ đồ bố trí*)

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

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: