

Phụ lục I

**THỐNG KÊ, LẬP DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

(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)

TT	Mã số (nếu có)	Tên cơ sở	Địa chỉ	Nhóm sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Ghi chú

K

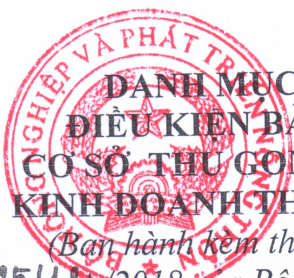
Phụ lục II

**ĐANH MỤC MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

(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)

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật	BB 1.1
2	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn	BB 1.2
3	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm thủy sản	
3.1	Cơ sở nuôi trồng thủy sản	BB 1.3
3.2	Tàu cá (đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)	BB 1.4
3.3	Cảng cá	BB 1.5
4	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 1.6

Phụ lục III

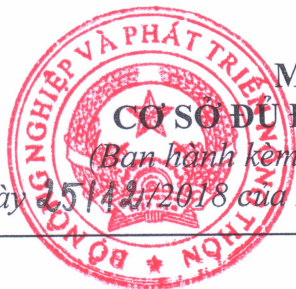


**DANH MỤC MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN,
KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

(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)

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu
1	Cơ sở giết mổ động vật tập trung	BB 2.1
2	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.2
3	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.3
4	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.4
5	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.5
6	Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt	BB 2.6
7	Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt	BB 2.7

Phụ lục IV



MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 38 /2018/TT-BNNPTNT
ngày 25/4/2018 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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

.....
(tên Cơ quan cấp giấy)

CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ *Establishment:*

Mã số/ *Approval number:*

Địa chỉ/ *Address:*

Điện thoại/ *Tel:*

Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh sản phẩm:

*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following products:*

- 1.
- 2.
- 3.

Số cấp/ *Number:* / XXXX/ NNPTNT-YYY

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

(*) và thay thế Giấy chứng nhận số:

cấp ngày tháng năm

and replaces The Certificate N^o

issued on (day/month/year)

....., ngày tháng năm/

..., *day/month/year*

(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh, Thành phố theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

(*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại

Phụ lục V

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 15/12/2018 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

....., ngày.....tháng.....năm ...

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

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:
2. Mã số (nếu có):
3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:
4. Điện thoạiFax
- Email.....
5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập:
6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:
Đề nghị(tên cơ quan có thẩm quyền)..... cấp, cấp lại Giấy
chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.
Lý do cấp lại:

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

Hồ sơ gửi kèm:

-
-
-
...





Phụ lục VI

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**

....., 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	<input type="checkbox"/>	DN 100% vốn nước ngoài	<input type="checkbox"/>
DN liên doanh với nước ngoài	<input type="checkbox"/>	DN Cổ phần	<input type="checkbox"/>
DN tư nhân	<input type="checkbox"/>	Khác	<input type="checkbox"/>

(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:

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:

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

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn cấp giấy 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 khác

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

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)