**Mẫu số 02a**

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

**BẢN THUYẾT MINH  
Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở sản xuất)**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở:.................................... ...........................

- Địa chỉ văn phòng:........................... .....................

- Địa chỉ cơ sở sản xuất:................................. .................

- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác):.................................... ......

- Điện thoại:...... ...................... Fax..............................

- Mặt hàng sản xuất:........................ .....................

- Công suất thiết kế:.................................... ..................

- Tổng số công nhân viên:.................. ..............................

- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất:............... ...............

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm: ..........................................

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:...................

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuất........ m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất:..........................................................................

- Kết cấu nhà xưởng:.......................................... ...................................................

- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL:............... ...........................................

- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng:........................ ......................................................

2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị, dụng cụ** | | | **Ghi chú** |
| **Tốt** | **Trung bình** | **Kém** |
| **I** | **Trang thiết bị, dụng cụ hiện có** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất |  |  |  |  |  |
| 2 | 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 mẫu và bảo quản mẫu |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**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 thực phẩm để sản xuất thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn 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); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**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 thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*  **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |