**Mẫu số 03a**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*

**BIÊN BẢN**

**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm**

**đối với cơ sở sản xuất thực phẩm**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số [15/2018/NĐ-CP](https://thukyluat.vn/vb/nghi-dinh-38-2012-nd-cp-huong-dan-luat-an-toan-thuc-pham-21d04.html) ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương.

Thực hiện theo Quyết định số... ngày... tháng... năm....

Đoàn thẩm định gồm có:

1...................................................................................................... Trưởng đoàn

2......................................................................................................... Thành viên

3......................................................................................................... Thành viên

4......................................................................................................... Thành viên

5............................................................................................................... Thư ký

Tiến hành kiểm tra tính pháp lý của hồ sơ, thẩm định thực tế tại cơ sở, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:........................... .......................................................................................

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

- Chủ 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:..................... .........................................................................

- Hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm số:......... ................................................

- Diện tích mặt bằng:.............................. ..............................................................

- Tổng số công nhân viên:.......... . Trong đó: Trực tiếp............ Gián tiếp.............

**I. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Mức độ kiểm tra**  **(A/B)** | **Đánh giá** | | **Ghi chú** |
| **Đạt** | **Không đạt** |
| **I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở** | | | | | |
| 1 | Địa điểm cơ sở | B |  |  |  |
| 2 | Môi trường cơ sở | B |  |  |  |
| 3 | Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng |  |  |  |  |
|  | - Kho nguyên liệu | A |  |  |  |
| - Kho bao bì | A |  |  |  |
| - Kho sản phẩm | A |  |  |  |
| - Khu vực sản xuất | A |  |  |  |
| - Khu vực đóng gói | A |  |  |  |
| - Khu vực rửa tay | A |  |  |  |
| - Phòng thay đồ bảo hộ | B |  |  |  |
| - Nhà vệ sinh | B |  |  |  |
| 4 | Nguồn nước sản xuất, vệ sinh | A |  |  |  |
| 5 | Hệ thống chiếu sáng | B |  |  |  |
| 6 | Hệ thống thu gom, xử lý rác thải | B |  |  |  |
| 7 | Hệ thống thoát nước thải | B |  |  |  |
| **II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ** | | | | | |
| 1 | Thiết bị, dụng cụ sản xuất | A |  |  |  |
| 2 | Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm | A |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm | A |  |  |  |
| 4 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ | B |  |  |  |
| 5 | Thiết bị giám sát | B |  |  |  |
| 6 | Phương tiện rửa và khử trùng tay | A |  |  |  |
| 7 | Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu | A |  |  |  |
| 8 | Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại | A |  |  |  |
| **III. Điều kiện về con người** | | | | | |
| 1 | **Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm** | A |  |  |  |
| 2 | Giấy xác nhận đủ sức khỏe | A |  |  |  |

**II. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Nhận xét

a) Điều kiện về địa điểm, cơ sở:

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

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

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

b) Điều kiện trang thiết bị dụng cụ:

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

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

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

c) Điều kiện con người:

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

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

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

2. Kiến nghị:

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

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

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

3. Kết luận:

(Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và ≥ 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40% tới < 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc ≥ 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định cơ sở:

Đạt □

Không đạt □

Biên bản kết thúc lúc:...... giờ....... phút, ngày... tháng... năm........ và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**  *(Ký, ghi rõ họ tên)* | **TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH**  *(Ký, ghi rõ họ tên)* |