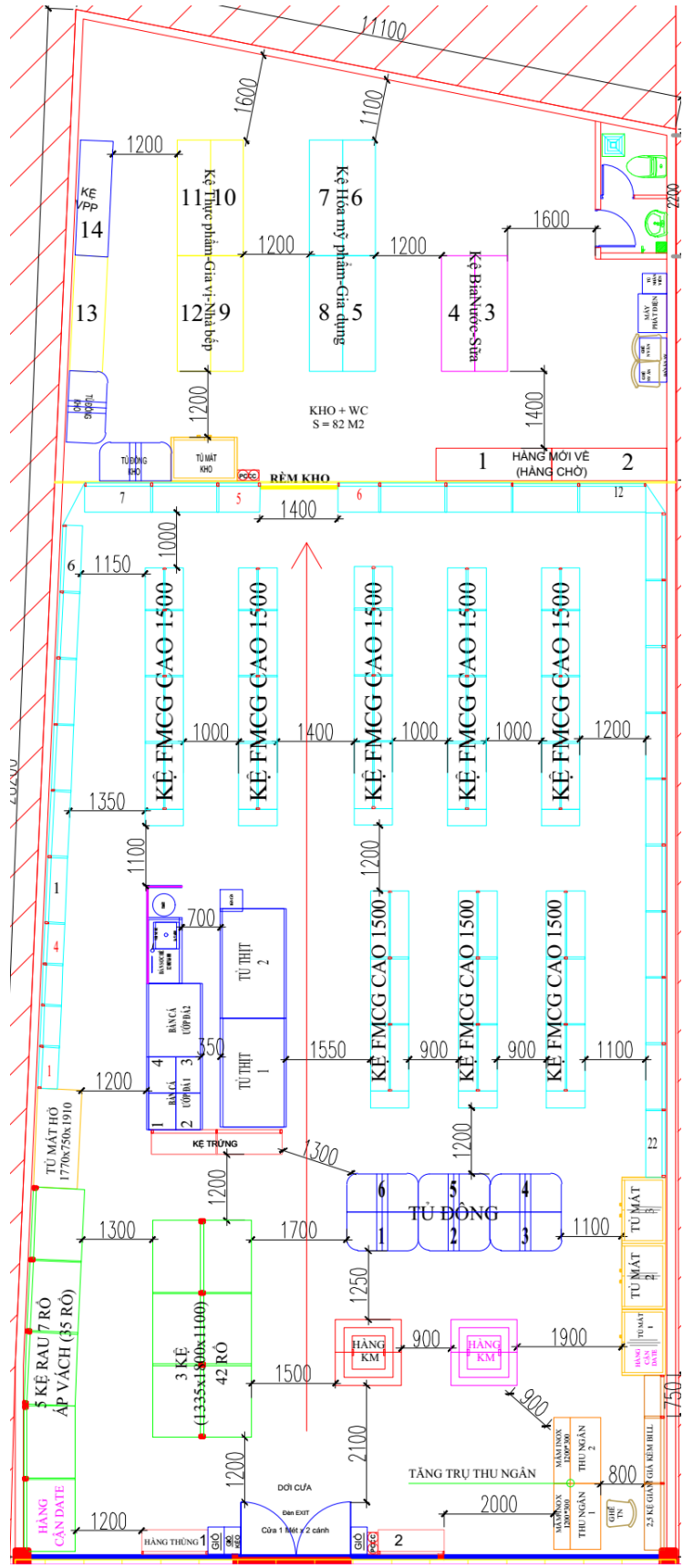


**ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CHI NHÁNH CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI BÁCH HÓA XANH -
CỬA HÀNG BÁCH HÓA XANH ĐỒNG NAI SỐ 157**
Số 440, ấp Lý Lịch 2, Xã Phú Lý, Huyện Vĩnh Cửu, Tỉnh Đồng Nai



Đồng Nai, ngày 24 tháng 07 năm 2024
NGƯỜI ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

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

BẢN THUYẾT MINH
CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ KINH DOANH
THỰC PHẨM

I. THÔNG TIN CHUNG

- Đại diện cơ sở: **PHẠM VĂN TRỌNG**
- Địa chỉ văn phòng: 128 Trần Quang Khải, Phường Tân Định, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh: Số 440, ấp Lý Lịch 2, Xã Phú Lý, Huyện Vĩnh Cửu, Tỉnh Đồng Nai
- Điện thoại: 028.38125960 Fax 028.38125961
- Loại thực phẩm kinh doanh: Thực phẩm tổng hợp
- Tổng số công nhân viên: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định: 04 nhân viên
- Tiêu chuẩn cơ sở về bảo đảm an toàn thực phẩm: TCCS – QA – 101

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanh: 229 m², kho: 82 m²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh: Đính kèm bản vẽ thiết kế mặt bằng
- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL: QCVN 01-1:2018/BYT
- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân: 01 nhà vệ sinh

2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh

TT	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
			Tốt	Trung bình	Kém	
I	Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có					
1	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm:					
	- Tủ mát (mặt trước tủ không có kính)	2	X			

	- Tủ mát (mặt trước tủ có kính)	1	X			
	- Tủ lạnh âm (tủ đông)	2	X			
	- Kệ thép sơn tĩnh điện	70	X			
	- Rổ nhựa	124	X			
2	Thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm:	70	X			
	- Tủ mát (mặt trước tủ không có kính)	2	X			
	- Tủ mát (mặt trước tủ có kính)	1	X			
	- Tủ lạnh âm (tủ đông)	2	X			
	- Kệ thép sơn tĩnh điện	70	X			
	- Rổ nhựa	124	X			
3	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm:					
	Giỏ làn siêu thị (nhựa cao cấp)	26	X			
4	Dụng cụ rửa và sát trùng tay:					
	Hộp xịt phòng rửa tay	1	X			
	Bàn chải chà móng tay	1	X			
5	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ:					
	Vòi phun rửa	2	X			
6	Trang bị bảo hộ:					
	Bảo hộ lao động (bộ)	6	X			
7	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại					
	Đèn bắt côn trùng	2	X			

8	Dụng cụ, thiết bị giám sát:					
	Cân điện tử	2	X			
	Nhiệt kế điện tử	2	X			
II	Trang, thiết bị dự kiến bổ sung					
1	Không					
2	Không					
3	Không					

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 kinh doanh thực phẩm theo quy định.

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./.

Đồng Nai., ngày 24 tháng 07 năm 2024
NGƯỜI ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT

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

BẢN THUYẾT MINH

CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

I. THÔNG TIN CHUNG

- Đại diện cơ sở: **PHẠM VĂN TRỌNG**
- Địa chỉ văn phòng: 128 Trần Quang Khải, Phường Tân Định, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh
- Địa chỉ cơ sở sản xuất: Số 440, ấp Lý Lịch 2, Xã Phú Lý, Huyện Vĩnh Cửu, Tỉnh Đồng Nai
- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác): Không có
- Điện thoại: 028.38125960 Fax 028.38125961
- Mặt hàng sản xuất: Sơ chế, chế biến rau, củ, quả, thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản các loại.
- Công suất thiết kế: 100 kg/ngày
- Tổng số công nhân viên: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm: 04 nhân viên
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định: 04 nhân viên

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuất: 229 m², kho: 82 m²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: Đính kèm bản vẽ thiết kế mặt bằng
- Kết cấu nhà xưởng: Đạt yêu cầu sản xuất
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL: QCVN 01-1:2018/BYT
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng: 01 nhà vệ sinh

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:					
	- Dao	5	X			
	- Kéo	5	X			
2	Dụng cụ bao gói sản phẩm:					
	- Màng co	100	X			
	- Khay xếp	100	X			
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm:					
	- Giỏ làn siêu thị (nhựa cao cấp)	26	X			
4	Thiết bị bảo quản thực phẩm					
	- Tủ mát (mặt trước tủ không có tủ kính)	2	X			
	- Tủ mát (mặt trước tủ có kính)	1	X			
	- Tủ lạnh âm (tủ đông)	1	X			
	- Kệ thép sơn tĩnh điện	70	X			
	- Rổ nhựa	124	X			
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng					
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ					
	- Vòi phun rửa	2	X			
7	Thiết bị giám sát					
	- Cân điện tử	2	X			
	- Nhiệt kế điện tử	2	X			
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay					
	- Hộp xịt phòng rửa tay	1	X			
	- Bàn chải chà móng tay	1	X			
9	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu					

10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại					
	- Đèn bắt côn trùng	2	X			
11	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm					
	- Bảo hộ lao động (bộ)	6	X			
II	Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung					
1	Không					
2	Không					
3	Không					

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

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./.

Đồng Nai., ngày 24 tháng 07 năm 2024
NGƯỜI ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT