

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

Đồng Nai, ngày 24 tháng 4 năm 2022.

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

Kính gửi:

- UBND Huyện Vĩnh Cửu;
- Phòng Nông nghiệp và PTNT.

- Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: Cơ sở THAI VIỆT.....
- Mã số (nếu có):
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: Tổ 15, ấp 1, xã Thạnh Phú, huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai.
- Điện thoại 0985 615 285. Fax Email lethuhai.011072@gmail.com
- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập số: 47.D. 800 54 37.....
- Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: Cà phê rang xay, ngũ cốc rang xay.....

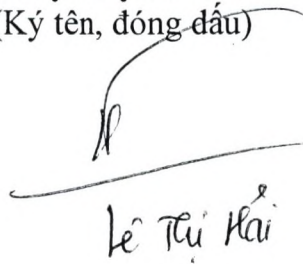
Đề nghị Phòng nông nghiệp và phát triển nông thôn cấp/ cập lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại: ... Hộ sơ đã đến hạn cấp mới.....

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

Hồ sơ gửi kèm:

- Giấy khám SK
- Hồ sơ CSATK cũ
- Phiếu kết quả thử nghiệm đ/Kỹ photo.
- ... Bản quyết định.
- ... Sơ đồ khu xây dựng SX, bố trí.
- Chụp ảnh đầu tư bồi dưỡng kiến thức ATP.


Lê Tú Hải

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

Đông Nai, ngày 24 tháng 4 năm 2022.

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: CƠ SỞ HẢI VIỆT
2. Mã số (nếu có):
3. Địa chỉ: Tổ 15, ấp 1, xã Thanh Phú, huyện Dĩ An, tỉnh Đồng Nai
4. Điện thoại: 0985 605 285 Fax: Email: hainhaiviet@gmail.com
5. Loại hình sản xuất, kinh doanh

<i>DN nhà nước</i>	<input type="checkbox"/>	<i>DN 100% vốn nước ngoài</i>	<input type="checkbox"/>
<i>DN liên doanh với nước ngoài</i>	<input type="checkbox"/>	<i>DN cổ phần</i>	<input type="checkbox"/>
<i>DN tư nhân</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Khác</i>	<input type="checkbox"/>

(ghi rõ loại hình)
6. Năm bắt đầu hoạt động: 2018
7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: 47 D 800 5437
8. Công suất thiết kế:
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): 10.000 kg / năm
10. Thị trường tiêu thụ chính: chợ công sang ray cà phê, cung cấp sỉ lẻ cà phê cho cửa hàng Bách hóa, quán cà phê

(Kèm theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT)

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	
1	Cà phê hạt Robusta	Robusta	Đắk Lắk	Túi 5kg.
2	Moka đã lát	Robusta và Moka	Đắk Lắk - Lâm Đồng	Túi 500g - 1kg
3	Culi blend 1	Robusta Culi Moka	Đắk Lắk - Lâm Đồng	Túi 500g - 1kg

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 128..... m², trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : 20..... m²

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh : 60..... m²

+ Khu vực đóng gói thành phẩm : 20..... m²

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: 20..... m²

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : 8..... 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
Máy đang cà phê	01	Việt nam	5 KW	2018.
Máy		Công nghiệp Đức		
Máy xay cà phê	02	Việt nam	4 KW	
Máy ủ cà phê	01	Việt Nam	2 KW	
Máy Trộn cà phê	01	Việt Nam	2 KW	
Quạt công nghiệp				
Đèn chiếu sáng				
Cà Moka chuyên sử.				

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: ... Klo²... xử... được... xử lý... qua... bồn... lọc... nước... nước... thải... sau... xử...
 .. ra... công... thoát... nước... điều... dài... sử... ..

- Nguồn nước đã 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:..... Rác... Thải... gom... do... công... ty... xử... lý...
 .. môi... trường... để... tái... hiện... tình... hình... ..

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số: 02 người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: 01 người.

+ Lao động gián tiếp: 01 người.

- Số người được kiểm tra sức khỏe (người trực tiếp sản xuất, kinh doanh):..... 02

- Số người được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP:..... 01

- Số người được miễn xác nhận kiến thức về ATTP:..... ..

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị..... môi... ngày... Sumô... bụi... làm... việc... S. Xuất... ..

- Tần suất làm vệ sinh:..... Thường xuyên

- Nhân công làm vệ sinh: ... 01 ... người; trong đó ... 01 ... của cơ sở và ... 0 ... 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
Home L.o.c	nước rửa đa	Việt Nam	Tẩy rửa vệ sinh	
	này	Amixay	dùng lau và	
			thiết bị rang cà	
			Mè	

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:..... Trung tâm Kiểm nghiệm 3
 Khu C.N. 1 Biên Hòa - Đồng Nai

10. Những thông tin khác:

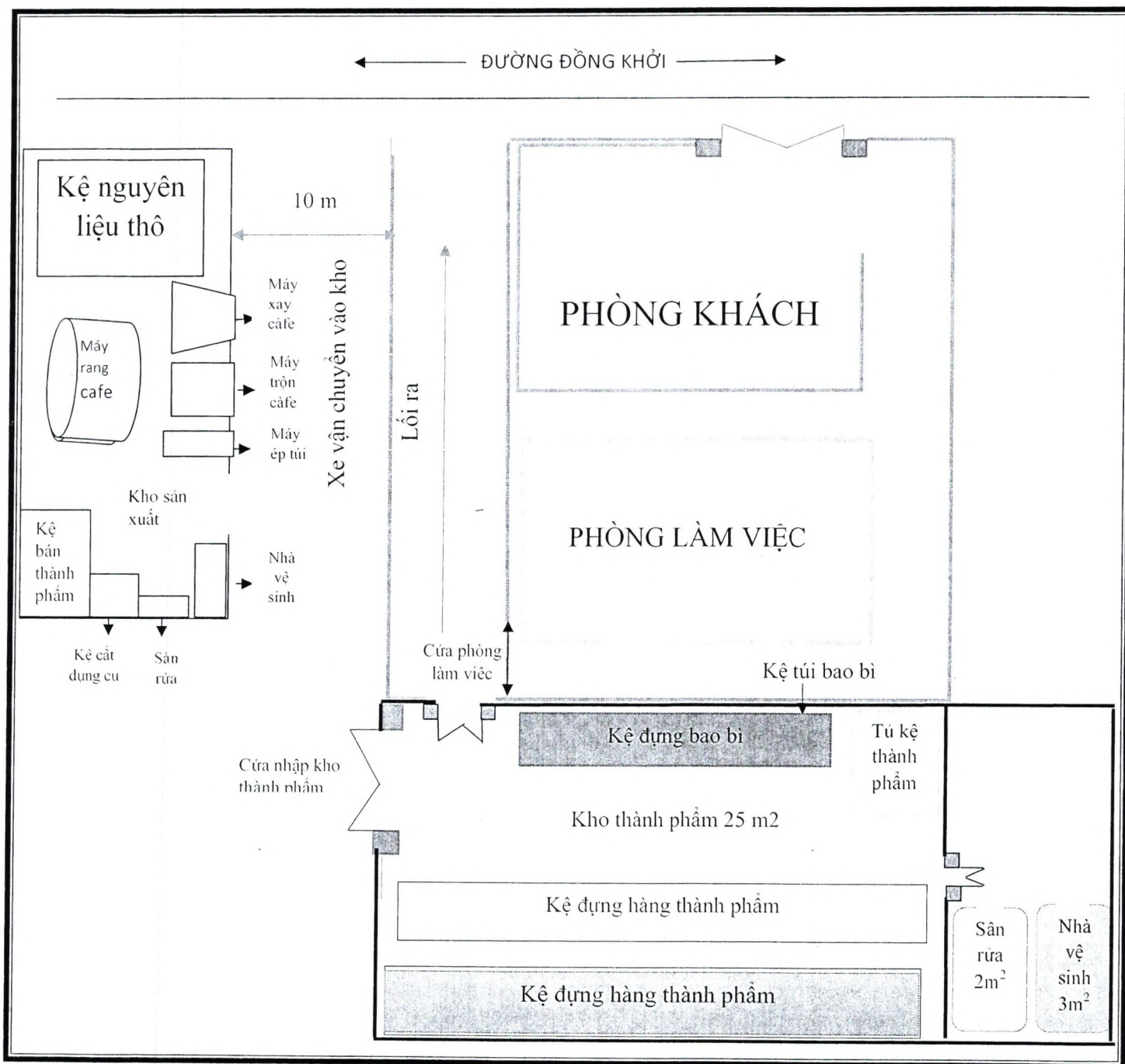
Hà cơ mới có bề sùng 1000 rang cà phê ở số 10 cầu
Sài xuất

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

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

HP

Le Thị Hải .



SƠ ĐỒ ĐÓNG GÓI CÀ PHÊ - TRÀ NGŨ CỐC CƠ SỞ HẢI VIỆT