**PHỤ LỤC 1**

DANH MỤC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM; HÀNG HÓA THỰC PHẨM THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA NGÀNH NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
*(Ban hành kèm theo Quyết định số*[*3912/QĐ-UBND*](https://thuvienphapluat.vn/phap-luat/tim-van-ban.aspx?keyword=3912/Q%C4%90-UBND&area=2&type=0&match=False&vc=True&org=84&lan=1)*ngày 10/10/2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thanh Hóa)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm** | **Ghi chú** |
| **1** | **Ngũ cốc** |   |
| a | Ngũ cốc |   |
| b | Ngũ cốc đã sơ chế, chế biến *(xay xát, cắt, tách vỏ, tách cám, dạng mảnh, nảy mầm, xử lý nhiệt,...)* | Trừ các sản phẩm dạng bột, tinh bột và chế biến từ bột, tinh bột. |
| **2** | **Thịt và các sản phẩm từ thịt** |   |
| a | Thịt dạng tươi, ướp đá, giữ mát, đông lạnh *(nguyên con, pha lọc, cắt lát, mảnh, xay, viên,...)* |   |
| b | Phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm *(nội tạng, xương, chân, cổ, cánh, mỡ; máu,...)* |   |
| c | Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn của gia súc, gia cầm *(khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin...)* | Trừ thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý |
| d | Sản phẩm phối chế có chứa thịt *(giò, chả, nem, lạp sườn, salami, xúc xích, Jăm bông, Pa tê, thịt bao bột, tẩm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết,...)* | Trừ sản phẩm dạng bánh do ngành Công thương quản lý. |
| **3** | **Thủy sản và sản phẩm thủy sản** *(bao gồm các loài lưỡng cư)* |   |
| a | Thủy sản sống, tươi, ướp đá, bảo quản lạnh *(dạng nguyên con, sơ chế, fillet, xay, viên, cắt lát, bóc vỏ, cán mỏng,...)* |   |
| b | Phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm *(da, vây, bóng, mỡ, gan, trứng,… của các loài thủy sản)* |   |
| c | Sản phẩm chế biến từ thủy sản và các phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm *(lên men, dạng mắm, gia nhiệt, xông khói, khô, ướp muối, ngâm nước muối, bao bột, ngâm dầu, dịch chiết, nước ép, gelatin, collagen... kể cả có sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến)* | Trừ thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý |
| d | Mỡ và dầu có nguồn gốc từ thủy sản được tinh chế hoặc chưa tinh chế dùng làm thực phẩm | Trừ thực phẩm chức năng, dượcphẩm có nguồn gốc từ thủy sản do ngành Y tế quản lý. |
| đ | Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật (bao gồm cả phồng tôm, cá, mực,...) | Trừ sản phẩm dạng bánh do ngành Công thương quản lý. |
| 5 | Rong biển, tảo và các sản phẩm sản xuất từ rong biển, tảo dùng làm thực phẩm | Trừ thực phẩm chức năng có nguồn gốc từ rong, tảo do ngành Y tế quản lý. |
| **4** | **Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả** |   |
| a | Rau, củ, quả tươi và sơ chế *(cắt mảnh, tách vỏ, tách hạt, tách múi, xay,...)* | Trừ các loại rau, củ, quả, hạt làm giống |
| b | Rau, củ, quả chế biến (lên men, làm khô, xử lý nhiệt, dạng bột, đóng hộp, tẩm bột, ngâm dấm, ngâm dầu, ngâm đường, bao bột, dịch chiết, nước ép,...) | Trừ các sản phẩm dạng bánh, mứt, kẹo, ô mai và nước giải khát do ngành Công thương quản lý |
| **5** | **Trứng và các sản phẩm từ trứng** |   |
| a | Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư |   |
| b | Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến *(bóc vỏ, đóng bánh, đông lạnh, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược,...)* |   |
| c | Các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng | Trừ bánh kẹo có thành phần là trứng, bột trứng do ngành Công thương quản lý. |
| **6** | **Sữa tươi nguyên liệu** |   |
| **7** | **Mật ong và các sản phẩm từ mật ong** |   |
| a | Mật ong nguyên chất, cô đặc, pha loãng |   |
| b | Sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa có lẫn hoặc không có mật ong |   |
| c | Các sản phẩm có chứa mật ong, sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa | Trừ bánh, mứt, kẹo, đồ uống có mật ong làm nước giải khát do ngành Công thương quản lý.Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm do ngành Y tế quản lý. |
| **8** | **Thực phẩm biến đổi gen** |   |
| **9** | **Muối** |   |
| a | Muối biển, muối mỏ |   |
| b | Muối tinh chế, chế biến, phối trộn với các thành phần khác |   |
| **10** | **Gia vị** |   |
| a | Gia vị đơn chất, hỗn hợp, gia vị có nguồn gốc động vật, thực vật *(bột hương liệu từ thịt, xương, dạng bột, dịch chiết, mù tạt,...)* | Trừ gia vị đi kèm sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột (mì ăn liền, cháo ăn liền,...) do ngành Công thương quản lý |
| b | Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt |   |
| c | Tương, nước chấm |   |
| d | *Các loại quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta, tươi, khô, xay hoặc nghiền* |   |
| **11** | **Đường** |   |
| a | Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hóa học, ở thể rắn |   |
| b | Đường khác *(kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza; tinh khiết về mặt hóa học; ở thể rắn; xirô đường chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen)* |   |
| c | Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường |   |
| **12** | **Chè** |   |
| a | Chè tươi, chế biến đã hoặc chưa pha hương liệu | Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giảikhát; bánh, mứt, kẹo có chứa chè do ngành Công thương quản lý. |
| b | Các sản phẩm trà từ thực vật khác | Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát, do ngành Công thương quản lý. |
| **13** | **Cà phê** |   |
| a | Cà phê hạt tươi, khô, chất chiết xuất, tính chất và các chất cô đặc từ cà phê |   |
| b | Cà phê, rang hoặc chưa rang, đã hoặc chưa khử chất ca-phê-in; vỏ quả và vỏ lụa cà phê; các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó; dạng bột chiết có hoặc không có đường, sữa, kem để pha uống liền, các sản phẩm chế biến có chứa cà phê | Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa cà phê do ngành Công thương quản lý. |
| **14** | **Ca cao** |   |
| a | Hạt ca cao tươi, khô, đã hoặc chưa vỡ mảnh, sống hoặc đã rang; vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và phế liệu ca cao khác; Bột ca cao nhão, đã hoặc chưa khử chất béo, Bơ ca cao, mỡ và dầu ca cao; Bột ca cao, chưa pha thêm đường hoặc chất ngọt khác |   |
| b | Các chế phẩm từ ca cao dạng bột đã rang xay, không rang xay, dạng đặc, lỏng, bột uống liền có hoặc không có đường, sữa, kem, chế phẩm khác có chứa ca cao | Trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa ca cao do ngành Công thương quản lý. |
| **15** | **Hạt tiêu** |   |
| a | Hạt tiêu *(chi Piper)* khô, tươi, hạt tiêu xay, nghiền |   |
| b | Các loại quả thuộc chi *Capsicum* hoặc chi *Pimenta*, tươi, khô, xay hoặc nghiền |   |
| **16** | **Điều** |   |
| a | Hạt điều |   |
| b | Các sản phẩm chế biến từ hạt điều | Trừ bánh, mứt, kẹo có chứa hạt điều do ngành Công thương quản lý. |
| **17** | **Nông sản thực phẩm khác** |   |
| a | Các loại hạt (hướng dương, hạt bí, hạt dưa,...) đã hoặc chưa chế biến |   |
| b | Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm khác dạng nguyên bản hoặc đã sơ chế, chếbiến *(măng, mộc nhĩ, nấm; sản phẩm từ đậu nành ngoại trừ dầu; vỏ, rễ, lá, thân, hoa ăn được của một số loại cây,...)* | Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý |
| c | Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến | Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý. |
| d | Sản phẩm nguồn gốc từ côn trùng dùng làm thực phẩm *(châu chấu, dế, nhộng tằm, ...)* |   |
| **18** | **Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý** |   |
| **19** | **Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT.** |   |

**PHỤ LỤC VI**

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 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 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
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: (Tên cơ quan kiểm tra)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: ..................................................................................

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

2. Mã số (nếu có): ...........................................................................................................

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: ..............................................................................

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

4. Điện thoại………………….. Fax……………………..

Email…………………………………….

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập: .....................................................

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

Đề nghị …………… *(tên cơ quan kiểm tra)* ………… 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 VII**

BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 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**

**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* | *£* | *DN 100% vốn nước ngoài* | *£* |
| *DN liên doanh với nước ngoài* | *£* | *DN cổ phần* | *£* |
| *DN tư nhân* | *£* | *Khác* | *£* |
|  |  | *(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.

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh:

- Tập huấn 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)* |

**PHỤ LỤC V**

MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |
| --- |
| ***CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc 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)**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°………                   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 theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được kiểm tra, chứng nhận điều kiện ATTP.**(\*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại* |