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

*…………, ngày …. tháng …. năm 20….*

**BIÊN BẢN  
Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở**

Thực hiện Quyết định số …………, ngày …….tháng ………năm……. của ..........

Hôm nay, ngày …….tháng..... năm ……., Đoàn thẩm định gồm có:

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

2 ....................................................................... Thư ký

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

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

5 ....................................................................... Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở: ..........

Địa chỉ: ........................................................................................

Điện thoại ……………………………………Fax ..........................

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

2. ................................................................................................

**KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**

I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp.

2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất.

3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất.

II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến.

2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại...

4. Nguồn nước sản xuất, chế biến thực phẩm/thức ăn.

5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn.

6. Sức khoẻ/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/chế biến ....

7. Các nội dung khác có liên quan.

III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...): ..........................................................................................

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết: ................................................

3. Kết luận(1): ...............................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| Đạt | □ |
| Không đạt | □ |
| Chờ hoàn thiện | □ |
| Thời hạn hoàn thiện: | □ ngày kể từ ngày thẩm định. |

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định: ........................................

Biên bản kết thúc hồi: ……..giờ …….. ngày …… tháng …… năm ……. và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

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

IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

Đạt □

Không đạt □

Lý do không đạt: ........................................................................

…, ngày…tháng…năm 20…

**TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH  
*(Ký, ghi rõ họ tên)***