

Phụ lục I
MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45 /2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng
Bộ Công Thương)*

(1) _____ **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập – Tự do- Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA

Thực hiện Quyết định số /QĐ-..... ngày.....tháng.....năm.....của.... (2) về việc thành lập Đoàn kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm, hôm nay vào hồi.....giờ.....ngày.....tháng.....năm.....

Đoàn kiểm tra, tiến hành làm việc tại Cơ sở sản xuất thực phẩm....., kết quả như sau:

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở sản xuất thực phẩm được kiểm tra:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....

2. Giấy phép kinh doanh số:.....do.....cấp..... ngày.....

3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:.....do.....cấp.....ngày...

4. Giấy chứng nhận HACCP, ISO (nếu có), ghi rõ tên tổ chức cấp, ngày..... tháng..... năm..... cấp

5. Tổng số người lao động.....Trong đó số người tham gia trực tiếp..... sản xuất thực phẩm.

6. Đoàn kiểm tra được thành lập theo Quyết định số:.....

7. Thành phần đoàn kiểm tra gồm các Ông (Bà) có tên sau đây:

9. Đại diện cơ sở kiểm tra.....chức vụ.....

II. Nội dung và kết quả kiểm tra

Kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm.

TT	Nội dung	Kết quả		Ghi chú
		Đạt	Không đạt	
A. Kiểm tra hồ sơ, quy trình sản xuất				
1	Giấy chứng nhận Đăng ký kinh doanh			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP			
3	Giấy phép sản xuất rượu (nếu cơ sở SX rượu)			
4	Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP			
5	Bản công bố hợp quy, bản thông tin chi tiết sản phẩm và mẫu sản phẩm đối chứng			
6	Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm			
7	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng nước			
8	Hồ sơ lưu mẫu sản phẩm			
9	Hợp đồng mua bán nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản TP			
10	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.			
11	Giấy xác nhận đủ sức khỏe			
12	Nội dung ghi nhãn sản phẩm			
13	Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương (nếu có)			
14	Biên bản thanh tra, kiểm tra gần nhất			
B. Kiểm tra hiện trạng tại cơ sở sản xuất				
I. Địa điểm				
1	Địa điểm cơ sở			
2	Môi trường cơ sở			
3	Thiết kế, kết cấu và bố trí nhà xưởng			
4	Hệ thống chiếu sáng			
5	Hệ thống thông gió			

6	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động			
7	Khu nhà vệ sinh			
8	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải			
9	Hệ thống xử lý nước thải			
II. Trang thiết bị dụng cụ sản xuất, chế biến				
1	Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm			
2	Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm			
3	Thiết bị, dụng cụ vệ sinh			
4	Thiết bị giám sát, đo lường			
5	Phương tiện rửa và khử trùng tay			
6	Lưu mẫu và bảo quản mẫu			
7	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại			
8	Bao bì chứa đựng thực phẩm			
9	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng			
10	Sử dụng các hoá chất tẩy rửa			
III. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm				
1	Trang phục khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm			
2	Trang phục bảo hộ lao động			
3	Vệ sinh cá nhân			
IV. Bảo quản thực phẩm				
1	Bảo quản nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm, thành phẩm			
2	Giá, kệ để nguyên liệu, thành phẩm			
3	Thiết bị đo nhiệt độ, độ ẩm			
4	Phương tiện vận chuyển nguyên liệu, thành phẩm			

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1. Kết luận

Các quy định cơ sở sản xuất thực hiện tốt:

.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:

.....

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở sản xuất

.....2.2. Kiến

nghị của cơ sở sản xuất đối với Đoàn kiểm tra

.....

3. Xử lý.....

Đoàn kiểm tra kết thúc hồi.....giờ.....ngày.....thángnăm.....

Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau. Biên bản đã được đọc lại cho những người có tên trên cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. 01 bản được giao cho đoàn kiểm tra và 01 bản được giao cho cơ sở sản xuất thực phẩm được kiểm tra.

Đại diện cơ sở sản xuất được kiểm tra

(Ký tên, đóng dấu)

Trưởng đoàn kiểm tra

(Ký tên)

Ghi chú:

(1) Tên Cơ quan kiểm tra .

(2) Người đứng đầu Cơ quan kiểm tra

Nguồn: **Thông tư 45/2012/TT-BCT**