

**UBND THÀNH PHỐ LONG KHÁNH
PHÒNG KINH TẾ**

**HỒ SƠ CẤP/CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM
NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

Long Khánh, tháng....năm

I. QUY TRÌNH CẤP/CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI SỞ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

1. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

1. Trình tự thực hiện:

a) Cơ sở nộp hồ sơ tại Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả của UBND huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Bộ phận một cửa).

b) Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, Cơ quan có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

2. Cách thức thực hiện:

- Nộp trực tiếp hoặc qua đường bưu điện đến Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả của UBND các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa.

- Thời gian tiếp nhận và trả kết quả hồ sơ trong ngày làm việc (trừ thứ Bảy, Chủ nhật và các ngày lễ, Tết theo quy định): Buổi sáng từ: 7h00 phút đến 11h30 phút; buổi chiều từ: 13h00 phút đến 16h30 phút.

3. Thành phần, số lượng hồ sơ:

+ Hồ sơ đăng ký bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

d) Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp;

đ) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

+ Số lượng hồ sơ: 01 bộ

4. Thời hạn giải quyết: 15 ngày kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

5. Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính:

Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

6. Cơ quan giải quyết thủ tục hành chính:

a) Cơ quan có thẩm quyền quyết định:

Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa).

b) Cơ quan hoặc người có thẩm quyền được ủy quyền hoặc phân cấp thực hiện:

Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa).

c) Cơ quan trực tiếp thực hiện TTHC:

Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các đối tượng sau:

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh do Ủy ban nhân dân cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, bao gồm:

TT	Loại hình cơ sở
1	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
2	Cơ sở chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trừ cơ sở chế biến sản phẩm động vật trên cạn gắn với cơ sở giết mổ động vật tập trung được phân cấp cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
3	Cơ sở chế biến muối, muối i-ốt

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh do Ủy ban nhân dân cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký hợp tác xã, bao gồm:

TT	Loại hình cơ sở
1	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
2	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trừ cơ sở chế biến sản phẩm động vật trên cạn gắn với cơ sở giết mổ động vật tập trung);
3	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
4	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản
5	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản
6	Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt.
7	Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt

7. Kết quả thực hiện thủ tục hành chính

- Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. - Thời hạn hiệu lực của giấy chứng nhận: 03 năm.

8. Phí, lệ phí:

Thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản: 700.000 đồng/cơ sở

9. Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai: Không

10. Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính:

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải đáp ứng các quy định tương ứng tại Điều: 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 44, 54, 55 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội.

11. Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính:

+ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội; .

+ Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

+ Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

+ Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính, sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp.

2. Cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản (trường hợp trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận ATTP hết hạn).

1. Trình tự thực hiện:

a) Cơ sở nộp hồ sơ tại Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả của UBND huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Bộ phận một cửa).

b) Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, Cơ quan có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

2. Cách thức thực hiện:

- Nộp trực tiếp hoặc qua đường bưu điện đến Bộ phận tiếp nhận hồ sơ và trả kết quả của UBND các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa.

- Thời gian tiếp nhận và trả kết quả hồ sơ trong ngày làm việc (trừ thứ Bảy, Chủ nhật và các ngày lễ, Tết theo quy định): Buổi sáng từ: 7h00 phút đến 11h30 phút; buổi chiều từ: 13h00 phút đến 16h30 phút.

3. Thành phần, số lượng hồ sơ:

+ Hồ sơ đăng ký bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

d) Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp;

đ) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy

định.

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các điểm b, d và đ cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.

+ Số lượng hồ sơ: 01 bộ

4. Thời hạn giải quyết: 15 ngày kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

5. Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính:

Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

6. Cơ quan giải quyết thủ tục hành chính:

a) Cơ quan có thẩm quyền quyết định:

Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa).

b) Cơ quan hoặc người có thẩm quyền được ủy quyền hoặc phân cấp thực hiện.

Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa (Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa).

c) Cơ quan trực tiếp thực hiện TTHC:

Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; phòng Kinh tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các đối tượng sau:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh do Ủy ban nhân dân cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, bao gồm:

TT	Loại hình cơ sở
1	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
2	Cơ sở chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trừ cơ sở chế biến sản phẩm động vật trên cạn gắn với cơ sở giết mổ động vật tập trung được phân cấp cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)
3	Cơ sở chế biến muối, muối i-ốt

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh do Ủy ban nhân dân cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký hợp tác xã, bao gồm:

TT	Loại hình cơ sở
1	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
2	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trừ cơ sở chế biến sản phẩm động vật trên cạn gắn với cơ sở giết mổ động vật tập trung);
3	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
4	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản
5	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản
6	Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt.
7	Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt

7. Kết quả thực hiện thủ tục hành chính:

- Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Thời hạn hiệu lực của giấy chứng nhận: 03 năm.

8. Phí, lệ phí:

Thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản: 700.000 đồng/cơ sở

9. Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai: Không

10. Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính:

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải đáp ứng các quy định tương ứng tại Điều: 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 44, 54, 55 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội.

11. Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính:

+ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội; .

+ Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

+ Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

+ Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính, sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp.

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

....., ngày..... tháng.... năm....

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

Kính gửi:

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 FaxEmail.....
 5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
 6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:.....
- Đề nghị(tên cơ quan có thẩm quyền)cấp, cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.
- Lý do cấp lại:

Hồ sơ gửi kèm:

-
-
-
...

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

**BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CỦA CƠ SỞ**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 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

Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm

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)

II. HỒ SƠ MẪU CẤP/CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI SỞ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

THÀNH PHẦN NỘI DUNG HỒ SƠ BAO GỒM

1. Đơn đề nghị cấp/cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
2. Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.
4. Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.
5. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

1. ĐƠN

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

.....
Phường Xuân An, ngày 01 tháng 02 năm 20xx

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

Kính gửi: Ủy ban nhân dân thành phố Long Khánh

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: **GIÒ CHẢ - A**

2. Mã số (nếu có):
.....
.

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: **Số 01 đường Trần phú, Khu phố 1, phường Xuân An, thành phố Long Khánh, tỉnh Đồng Nai**

4. Điện thoại : **0985 xxx xxx** Fax

Email: **giocha@gmail.com**

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập: **47F801xxxx**; cấp ngày **01/01/20xx**; nơi cấp: **Phòng Tài chính – Kế hoạch thành phố Long Khánh.**

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: **sản xuất, kinh doanh giò chả (chả lụa, chả chiên)**

Đề nghị: Ủy ban nhân dân thành phố Long Khánh, cấp/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại:

Hồ sơ gửi kèm:

- Bản thuyết minh – bản chính
- Giấy phép kinh doanh (bản sao).
- Giấy khám sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh (bản phô tô).
- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh

...

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

2. BẢN THUYẾT MINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phường Xuân An, ngày 01 tháng 01 năm 20...

BẢN THUYẾT MINH

Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: **Giò chả - A**

2. Mã số (nếu có):
.....

3. Địa chỉ: **Số 01** đường Trần phú, Khu phố 1, phường Xuân An, thành phố Long Khánh, tỉnh Đồng Nai

4. Điện thoại: **0985 xxx xxx** Fax: Email: **giochaxxx@gmail.com**

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) **Hộ kinh doanh**

6. Năm bắt đầu hoạt động: **20xx**

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: **47F801xxxx**; cấp ngày **01/01/20xx** (đăng ký lần đầu); nơi cấp: **Phòng Tài chính – Kế hoạch thành phố Long Khánh.**

8. Công suất thiết kế: **20 kg/ngày**

9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): năm 20xx: **6.500kg/năm**; năm 20xx: **7.300 kg/năm**, năm 20xx: **9500 kg/năm**

10. Thị trường tiêu thụ chính: **trên địa bàn thành phố Long Khánh**

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	
01	Chả lụa	Thịt heo nạc, mỡ heo, phụ gia	Mua bán với ông, bà (thịt được giết mổ tại Lò mổ A – địa chỉ: Phụ gia của Công ty B – địa	Đóng gói bằng lá chuối, bao P.E

			chỉ:.....	
02	Chả chiên	Thịt heo nạc, mỡ heo, phụ gia, dầu chiên	Mua bán với ông, bà (thịt được giết mổ tại Lò mổ A – địa chỉ: Phụ gia của Công ty B – địa chỉ:.....	- Đóng gói bằng lá chuối, bao P.E - Theo yêu cầu của khách hàng

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 **70 m²**, trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : **5m²**

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh : **40 m²**

+ Khu vực đóng gói thành phẩm : **10 m²**

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: **10m²**

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : **5 m²**

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh: *(đính kèm)*

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng
Tủ đông bảo quản	1	Việt Nam	500kg	20xx
Máy xay thịt	1	Việt Nam	20kg/lần	20xx
Máy xay tiêu	1	Việt Nam	0,5kg/lần	20xx
Nồi hấp giò chả	1	Việt Nam	60kg/lần	20xx
Nồi chiên	1	Việt Nam	3-5kg/lần	20xx
.....				

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): không 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: **Bỏ vào thùng xử lý chất thải có nắp đậy và hợp đồng với đơn vị thu gom và xử lý chất thải định kỳ.**

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số: **04 người**, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: **03 người.**

+ Lao động gián tiếp: **01 người.**

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh: **03 người**

- Tập huấn kiến thức về ATTP: **03 người**

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh: **01 lần/ngày**

- Nhân công làm vệ sinh: **02 người; trong đó 02 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
Gusto B61 (Polyphosphate)	Tetranatri diphosphat 45%, Dinatri diphosphat 30%, Kali polyphosphat 25%.	Thái Lan	Chế biến chả	3g/kg
S1000A	Chất nhũ hóa E450iii, E451i, E452i	Mỹ	Chế biến chả (phụ gia giòn dai)	1-5g/kg
Bột ngọt Ajinomôt plus	Mononatri Glutamat 621 98%, Dinatri 5 Inosinat 631 và Dinatri 5 Guanylat 627 2%	Việt Nam	Chế biến chả (gia vị)	1-3g/kg
Nước mắm nam ngư	Nước, muối, tinh cốt cá cơm.....	Việt Nam	Chế biến chả (gia vị)	3-5ml/kg

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,...)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Cửa cơ sở

Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

- Thuê ngoài

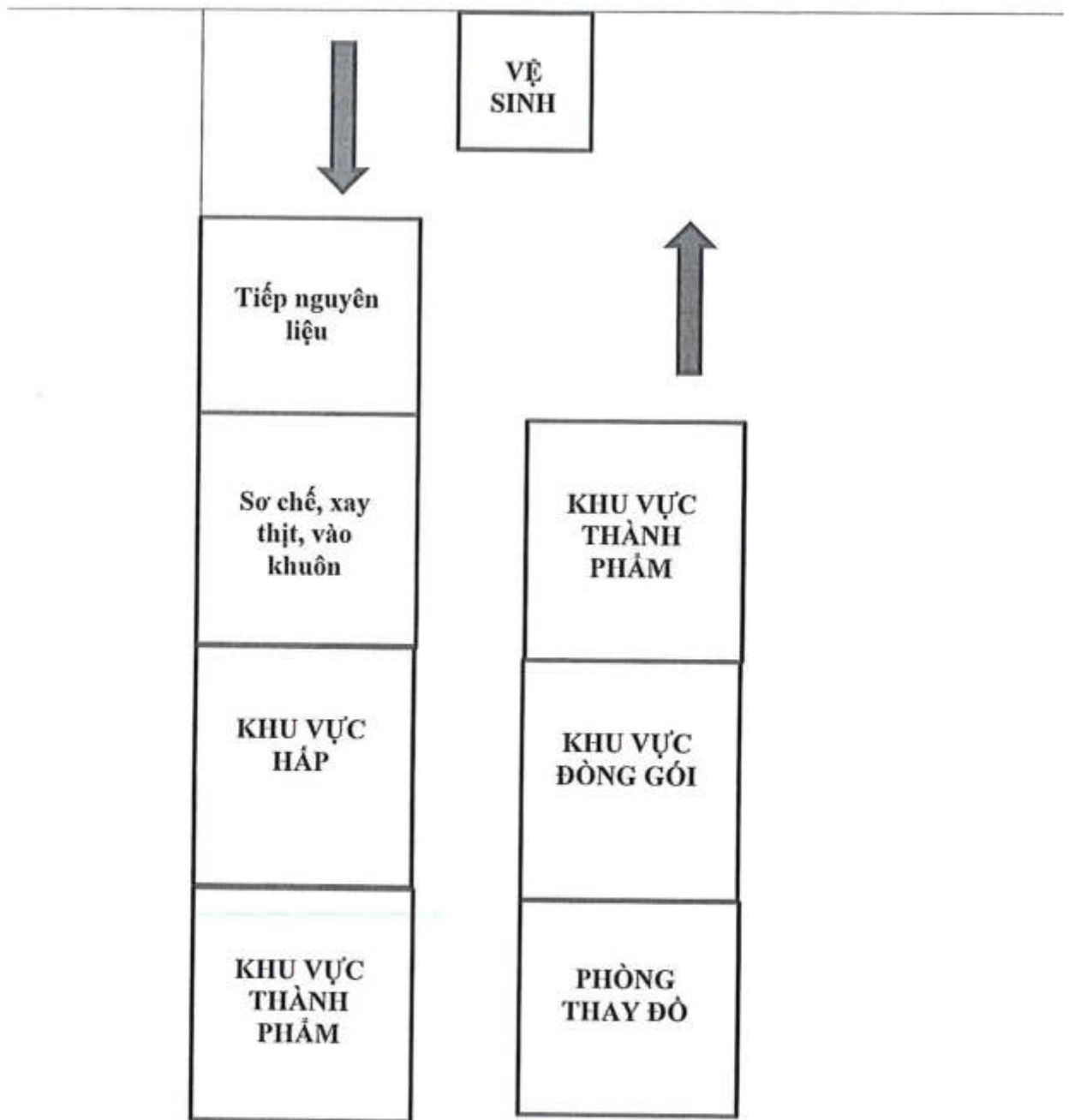
Tên những PKN gửi phân tích: **Trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng QUATEST 3 (7 Đường số 1, KCN Biên Hòa 1, tỉnh Đồng Nai).**

10. Những thông tin khác

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

CHỦ CƠ SỞ

SƠ ĐỒ BỐ TRÍ MẶT BẰNG SẢN XUẤT, KINH DOANH



CHỦ CƠ SỞ

Lưu ý: Tùy điều kiện thực tế, cơ sở vẽ sơ đồ phù hợp theo đúng thực trạng cơ sở (khu vực sản xuất, chế biến phải đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm tránh nhiễm chéo đến sản phẩm).

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

Long Khánh, ngày 26 tháng 6 năm 2023

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

Kính gửi: UBND thành phố Long Khánh

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: CƠ SỞ THANH THỦY

2. Mã số (nếu có):

3. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh: Số 22, đường Trần Phú, Khu phố 1, phường Xuân An, thành phố Long Khánh.

4. Điện thoại : 0983.876.452 Fax

Email

5. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập: 47F8010766

Ngày cấp: 23/6/2016 Nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch.

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: sản xuất giò chả (chả lụa, chả quế)

Đề nghị: UBND thành phố cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại: Giấy hết hạn

Hồ sơ gửi kèm:

- Bản thuyết minh;
- Giấy xác nhận kiến thực ATTP;
- Giấy phép kinh doanh (phô tô)
- Sơ đồ mặt bằng.
- Giấy khám sức khỏe.

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)



Đỗ Đức Thiện

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ
HỘ KINH DOANH**

Số: 47F8010766

- Đăng ký lần đầu, ngày 23 tháng 6 năm 2016.

1. Tên hộ kinh doanh (ghi bằng chữ in hoa): **THANH THỦY**
2. Địa điểm kinh doanh: Số 22, đường Trần Phú, kp 1, P Xuân An, thị xã Long Khánh, tỉnh Đồng Nai.
Điện thoại: 0613876452 Fax:
Email: giahuykcdngmail.com Website:
3. Ngành, nghề kinh doanh: Sản xuất Chả./.
4. Vốn kinh doanh: 30.000.000 đồng (Ba mươi triệu đồng).
5. Họ và tên đại diện hộ kinh doanh:

ĐỒ ĐỨC THIÊN

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 13/6/1962

Dân tộc: Kinh Quốc tịch: Việt Nam

Chứng minh nhân dân số: 270512935

Ngày cấp: 30/3/2006

Nơi cấp: CA. Đồng Nai.

Giấy tờ chứng thực cá nhân khác (nếu không có CMND):

Số giấy chứng thực cá nhân:

Ngày cấp:

Nơi cấp:

Nơi đăng ký thường trú: Số 86 A, đường Hai Bà Trưng, kp 4, P Xuân Hòa, thị xã Long Khánh, tỉnh Đồng Nai.

Chỗ ở hiện tại: Số 86 A, đường Hai Bà Trưng, kp 4, P Xuân Hòa, thị xã Long Khánh, tỉnh Đồng Nai.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Thu

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

Long Khánh, ngày 26 tháng 6 năm 2023

BẢN THUYẾT MINH

Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: **THANH THỦY**
2. Mã số (nếu có):
3. Địa chỉ: Số 22, đường Trần Phú, Khu phố 1, phường Xuân An, thành phố Long Khánh.
4. Điện thoại: 0983.876.452 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) Hộ kinh doanh
6. Năm bắt đầu hoạt động: 2016
7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: 47F8010766
Ngày cấp: 23/6/2016 Nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch.
8. Công suất thiết kế: 50 kg
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): 20 kg/ngày x 300 ngày x 3 năm.
10. Thị trường tiêu thụ chính: thành phố Long Khánh.

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	Chả lụa	Thịt heo nạc, mỡ heo, phụ gia	Lò giết mổ Thy Thọ	Đóng gói bằng lá chuối, bao P.E hoặc theo yêu cầu khách hàng
2	Chả chiên	Thịt heo nạc, mỡ heo, phụ gia, dầu chiên	Lò giết mổ Thy Thọ	Đóng gói trong bao nhựa PE hoặc theo yêu cầu khách hàng
3	Mọc viên	Thịt heo nạc, mỡ heo, phụ gia	Lò giết mổ Thy Thọ	Theo yêu cầu khách hàng

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 110m², trong đó:
- + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : 20 m²
- + Khu vực sản xuất, kinh doanh : 40 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 : 10 m²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh: (đính kèm)

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng
Máy, cối xay thịt	2	Việt Nam	20kg/lần	2016
Nồi hấp giò chả	1	Việt Nam	50kg/lần	2016
Nồi chiên	1	Việt Nam	3-5kg/lần	2016
Tủ lạnh bảo quản	3	Việt Nam	500 lít	2016
Bàn I nóc	2	Việt Nam	-	2016

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): không 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: thu gom vào thùng chứa rác có nắp đậy, Hợp đồng với HTX Môi trường Trúc Anh thu gom, xử lý chất thải theo quy định.

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số: 03 người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: 02 người.

+ Lao động gián tiếp: 01 người.

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh: 02 người

- Tập huấn kiến thức về ATTP: 02 người.

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh: 1 lần /ngày

- Nhân công làm vệ sinh: 01 người; trong đó 01 của cơ sở và không 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
SUPERBINDER K70	Tetranatri diphosphate (INS450 (iii) 45%, pentanatri triphosphate (INS451 (I) 38%, Disodium diphosphate (INS451 (I) 17%	Đức(sản xuất, đóng gói tại Chi nhánh Công ty TNHH sản xuất và Thương mại Đoàn Anh-TP. HCM)	Tạo giòn dai kết dính	3g/kg
ANTIFRESH	Natri acetat (INS 262(I) 20%, Calci propionat (INS 282) 20%, Natri erythobat (INS 316) 20% , Trinatri citrat (INS 331 (iii) 15%, Natri lactat (INS 325) 13%, Acid malic (DL) (INS 296) 12%	Mỹ (sản xuất, đóng gói tại Chi nhánh Công ty TNHH sản xuất và Thương mại Đoàn Anh-TP. HCM)	Bảo quản	
Bột ngọt Ajinomôt plus	Mononatri Glutamar 621 98%, Dinatri 5 Inosinat 631 và Dinatri 5 Guanylat 627 2%	Việt Nam	Chế biến chả (gia vị)	1-3g/kg
Nước mắm nam ngư	Nước, muối, tinh cốt cá cơm.....	Việt Nam	Chế biến chả (gia vị)	3-5ml/kg
Nước rửa chén sunlight	Nước, Sodium Linear Alkylbenzene Sulfonate, Sodium Laureth Sulfate, Magnesium Sulfate 2%, Chất thơm, DMDM Hydantoin, Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone, Chiết xuất chanh 0.01%, Tetrasodium EDTA, Cl 19140	Việt nam	Vệ sinh dụng cụ, thiết bị phục vụ sản xuất, kinh doanh	Theo hướng dẫn trên bao bì
Nước lau sàn nhà Sunlight	Carbomer, Triethanolamine, Alcohol Ethoxylate, Cl 19140, Cl 42051, Chất thơm, Benzisothiazolinone, Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone,	Việt Nam	Vệ sinh mặt sàn khu vực kinh doanh	Theo hướng dẫn trên bao bì

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,...)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Cửa cơ sở Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

.....
- Thuê ngoài Tên những PKN gửi phân tích:

Xét nghiệm tại Trung tâm Quatest 3 (Đồng Nai)

10. Những thông tin khác

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

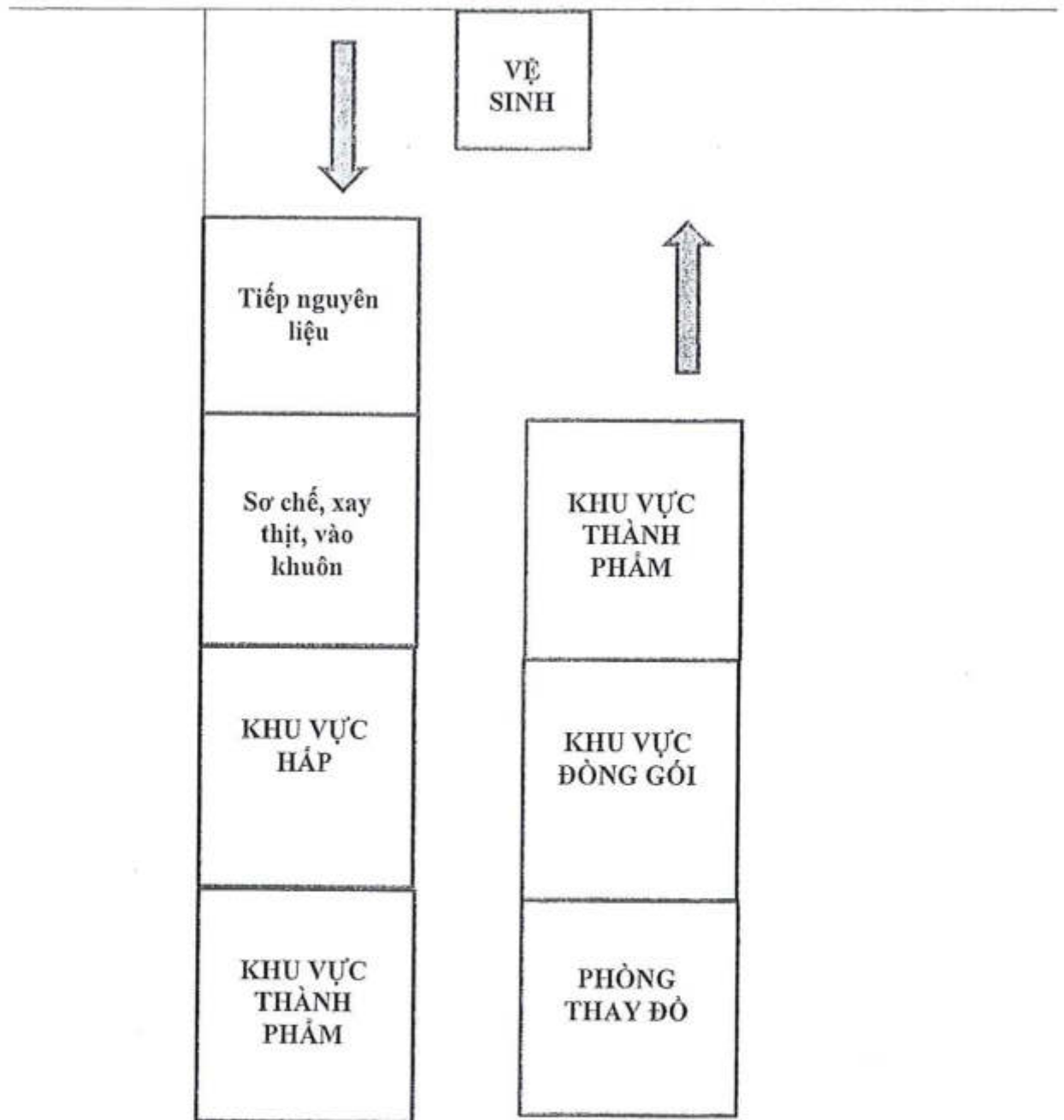
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)



Đỗ Đức Thiện

SƠ ĐỒ BỐ TRÍ MẶT BẰNG SẢN XUẤT, KINH DOANH

(Gửi kèm bản thuyết minh của Cơ sở THANH THỦY)



CHỦ CƠ SỞ

Đỗ Đức Thiện

CƠ SỞ THANH THỦY

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

**GIẤY XÁC NHẬN ĐÃ HỌC TẬP KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 01/2023/XNTH-TT

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm; Tài liệu tập huấn và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản và các văn bản quy định về ATTP.

CƠ SỞ THANH THỦY xác nhận các ông/bà thuộc tổ chức:

Tên cơ sở: **THANH THỦY**.

Địa chỉ: Số 22, đường Trần Phú, khu phố 1, phường Xuân An, thành phố Long Khánh, tỉnh Đồng Nai

Giấy Chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số: 47F8010766 Ngày cấp: 23/6/2016
Nơi cấp: Phòng Tài chính – Kế hoạch thành phố Long Khánh.

Điện thoại: 0983.876.452.

(Có tên trong danh sách kèm theo giấy này) đã được tập huấn kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

Giấy này có giá trị hết ngày 20 tháng 6 năm 2026.

Long Khánh, ngày 20 tháng 6 năm 2023
CHỦ CƠ SỞ



ĐỖ ĐỨC THIỆN

DANH SÁCH ĐƯỢC XÁC NHẬN ĐÃ HỌC KIẾN THỨC VỀ ATTP

(Kèm theo Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm số: 01/2023/XNTH-TT

của cơ sở Thanh Thủy)

TT	Họ và tên	Nam	Nữ	Số CMND/cã n cước công dân	Ngày tháng năm cấp	Nơi cấp
1	Đỗ Đức Thiện	x		075062005 864	14/8/2022	Cục CS QLHC về TTXH
2	Bùi Thị Diệu Trang		x	075162008 836	14/8/2022	Cục CS QLHC về TTXH

SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI
TRUNG TÂM Y TẾ THỊ XÃ LONG KHÁNH

SỔ KHÁM SỨC KHOẺ ĐỊNH KỲ

SỐ SỔ :

Họ tên: *Đỗ Quý Thiện*

Nơi làm việc: *Là xã? Thành phố?*

Năm 201....

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

SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ



1. Họ và tên (chữ in hoa): Đỗ Đức Thiện
 2. Giới: Nam Nữ Tuổi: 1962
 3. Số CMND hoặc Hộ chiếu: 270512985
 cấp ngày 20/2/2006 tại Đông Hải
 4. Hộ khẩu thường trú: P. Xuân Hòa
 5. Chỗ ở hiện tại: P. Xuân Hòa

6. Nghề nghiệp: CS. gia đình
 7. Nơi công tác, học tập:
 8. Ngày bắt đầu vào học/làm việc tại đơn vị hiện nay:/...../.....
 9. Nghề, công việc trước đây (liệt kê các công việc đã làm trong 10 năm gần đây, tính từ thời điểm gần nhất):
 a)
 thời gian làm việc năm tháng từ ngày/...../..... đến/...../.....
 b)
 thời gian làm việc năm tháng từ ngày/...../..... đến/...../.....
 10. Tiền sử bệnh, tật của gia đình:
 11. Tiền sử bản thân:

Tên bệnh	Phát hiện năm	Tên bệnh nghề nghiệp	Phát hiện năm
a)		a)	
b)		b)	

Người lao động xác nhận
(Ký và ghi rõ họ, tên)

Long Khánh, ngày 20 tháng 7 năm 2019.
 Người lập sổ KSK định kỳ
(Ký và ghi rõ họ, tên)

Đỗ Đức Thiện

KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ

I. TIỀN SỬ BỆNH, TẬT

.....

.....



II. KHÁM THỂ LỰC


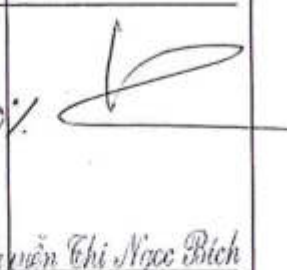

Chiều cao: 164 cm; Cân nặng: 86 kg; Chỉ số BMI:

Mạch: 85 lần/phút; Huyết áp: 130/80 mmHg

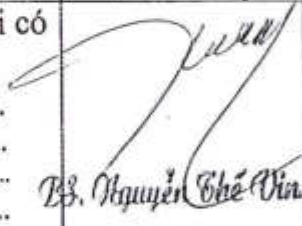
Phân loại thể lực: I

III. KHÁM LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
<p>1. Nội khoa</p> <p>a) Tuần hoàn:</p> <p>Phân loại</p> <p>b) Hô hấp:</p> <p>Phân loại</p> <p>c) Tiêu hóa:</p> <p>Phân loại</p> <p>d) Thận-Tiết niệu:</p> <p>Phân loại</p> <p>đ) Nội tiết:</p> <p>Phân loại</p> <p>e) Cơ-xương-khớp:</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;"><u> bình thường</u></p> <p>Phân loại</p> <p>g) Thần kinh:</p> <p>Phân loại</p> <p>h) Tâm thần:</p> <p>Phân loại</p>	 BS. Nguyễn Chế Đình
<p>2. Mắt:</p> <p>- Kết quả khám thị lực: Không kính: Mắt phải: <u>ND</u> Mắt trái: <u>ND</u> Có kính: Mắt phải: <u>ND</u> Mắt trái: <u>ND</u></p> <p>- Các bệnh về mắt (nếu có):</p> <p>- Phân loại: <u>I</u> <u> bình thường</u></p>	 BS Lê Đình Khoa

3. Tai-Mũi-Họng: - Kết quả khám thính lực: Tai trái: Nói thường: m; Nói thầm: m Tai phải: Nói thường: m; Nói thầm: m - Các bệnh về tai mũi họng (nếu có): - Phân loại: bình thường	 BS. Lê Đình Khoa
4. Răng-Hàm-Mặt - Kết quả khám: + Hàm trên: 12 Si + Hàm dưới: 11 11 36 46 / Si Si / HCV 80% - Các bệnh về Răng-Hàm-Mặt (nếu có): - Phân loại: III	 Nguyễn Thị Ngọc Bích
5. Da liễu: Phân loại: I bình thường	 BS. Trương Văn Rạng

IV. KHÁM CẬN LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
Xét nghiệm huyết học/sinh hóa/X.quang và các xét nghiệm khác khi có chỉ định của bác sỹ:	 BS. Nguyễn Chế Vinh
a) Kết quả: bình thường	
b) Đánh giá:	

V. KẾT LUẬN

1. Phân loại sức khỏe:
 2. Các bệnh, tật (nếu có):

Long Khánh, ngày... tháng... năm 201...

NGƯỜI KẾT LUẬN
 (Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

PHÓ GIÁM ĐỐC



Trương Văn Rạng

SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI
TRUNG TÂM Y TẾ THỊ XÃ LONG KHÁNH

SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ

SỐ SỐ:

Họ tên: Bùi Thị Diệu Trang 1962

Nơi làm việc: Sx già cha' Thanh Thủy

Xuân An - Long Khánh

Năm 2016.

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

SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ



1. Họ và tên (chữ in hoa): BUI THI DIEU TRANG
 2. Giới: Nam Nữ Tuổi: 1962
 3. Số CMND hoặc Hộ chiếu: 270575829
 cấp ngày 30/6/2016 tại Đ.ã.ã. Nãi
 4. Hộ khẩu thường trú: K.P4 - Xuân thà - Long Khánh
Ấ. Nãi
 5. Chỗ ở hiện tại: K.P4 - Xuân thà - Long Khánh

6. Nghề nghiệp: Đ.ã.ã.ã.ã
 7. Nơi công tác, học tập: Giã.ã.ã.ã Thanh Thiã - X.ã.ã
 8. Ngày bắt đầu vào học/làm việc tại đơn vị hiện nay:
 9. Nghề, công việc trước đây (liệt kê các công việc đã làm trong 10 năm gần đây, tính từ thời điểm gần nhất):
 a)
 thời gian làm việc năm tháng từ ngày/...../..... đến/...../.....
 b)
 thời gian làm việc năm tháng từ ngày/...../..... đến/...../.....
 10. Tiền sử bệnh, tật của gia đình:

11. Tiền sử bản thân:

Tên bệnh	Phát hiện năm	Tên bệnh nghề nghiệp	Phát hiện năm
a)		a)	
b)		b)	

Người lao động xác nhận
 (Ký và ghi rõ họ, tên)

[Handwritten signature]

Bui thi Dieu Trang

Long Khánh, ngày 25 tháng 10 năm 2016.

Người lập sổ KSK định kỳ
 (Ký và ghi rõ họ, tên)

[Handwritten signature]

CN. Lý Tuấn Quý

KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ

I. TIỀN SỬ BỆNH, TẬT

.....

.....



II. KHÁM THỂ LỰC



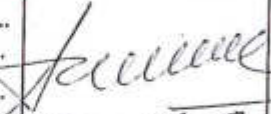
Chiều cao: 158 cm; Cân nặng: 53 kg; Chỉ số BMI:

Mạch: 73 lần/phút; Huyết áp: 120/75 mmHg


Phân loại thể lực: I

III. KHÁM LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
<p>1. Nội khoa</p> <p>a) Tuần hoàn:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>b) Hô hấp:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>c) Tiêu hóa:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>d) Thận-Tiết niệu:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>đ) Nội tiết:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>e) Cơ-xương-khớp:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>g) Thần kinh:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p> <p>h) Tâm thần:</p> <p style="padding-left: 20px;">Phân loại</p>	 BS. Nguyễn Chí Việt
<p>2. Mắt:</p> <p>- Kết quả khám thị lực: Không kính: Mắt phải: <u>10/10</u> Mắt trái: <u>10/10</u> Có kính: Mắt phải: <u>10/10</u> Mắt trái: <u>10/10</u></p> <p>- Các bệnh về mắt (nếu có):</p> <p>- Phân loại: <u>I</u> bình thường</p>	 BS. Lê Đình Khoa

<p>3. Tai-Mũi-Họng: - Kết quả khám thính lực: Tai trái: Nói thường: 5 m; Nói thầm: 3 m Tai phải: Nói thường: 5 m; Nói thầm: 3 m - Các bệnh về tai mũi họng (nếu có): - Phân loại: bình thường</p>	 BS. Lê Đình Khoa
<p>4. Răng-Hàm-Mặt - Kết quả khám: + Hàm trên: R.Si 11 / 1 + Hàm dưới: Siu 11 / 1 - Các bệnh về Răng-Hàm-Mặt (nếu có): - Phân loại: II</p>	 Nguyễn Thị Ngọc Bích
<p>5. Da liễu: Phân loại: bình thường</p>	 BS. Trương Văn Bằng

IV. KHÁM CẬN LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
Xét nghiệm huyết học/sinh hóa/X.quang và các xét nghiệm khác khi có chỉ định của bác sỹ:	
a) Kết quả:	
b) Đánh giá:	bình thường
	BS. Nguyễn Thế Vinh

V. KẾT LUẬN

1. Phân loại sức khỏe: Loại II (Hài) Sức khỏe
 2. Các bệnh, tật (nếu có):

Long Khánh, ngày 26 tháng 6 năm 2013

NGƯỜI KẾT LUẬN
 (Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)
PHÓ GIÁM ĐỐC



Trương Văn Bằng