**Mẫu số 1**

**Declaration of the manufacturer**

Attention to: General Administration of China Customs (GACC)

We hereby declare that the information and related materials submitted by this manufacturer are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and Vietnam and the *Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food*.

Name of the manufacturer: …..

Name of the legal representative: ……

Position: ….

*Signature and seal of the legal representative*

Date: …….

**Mẫu số 2- Thông tin được ghi bằng 2 ngôn ngữ Việt và Anh**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**/

**SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**Independence - Freedom - Happiness
---------------**

*………, ngày….. tháng…. năm…./Date*

**BẢN THUYẾT MINH**

**Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất thực phẩm có nguồn gốc thực vật/** *Interpretation of requirements for compliance with food safety regulations*

**I- THÔNG TIN CHUNG/***General information*

1. Tên cơ sở sản xuất/*Name of manufacturer*:

2. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập/ *Business registration certificate or establishment decision*:

Mã số doanh nghiệp/*Registration number*: ……………………..

4. Địa chỉ nơi đặt trụ sở/*Address of head office*:

5. Địa chỉ cơ sở sản xuất/*Address of production place*:

5. Loại hình sản xuất/*Type of production*

DN nhà nước/*State-owned enterprised* [ ]

DN 100% vốn nước ngoài/*Foreign owned enterprised* [ ]

DN liên doanh với nước ngoài/ *Joint venture enterprises with foreign countries* [ ]

DN Cổ phần/*Joint stock enterprises* [ ]

DN tư nhân/*Private enterprise* [ ]

Khác *(ghi rõ loại hình)*/*Other (specify type):* …..

6. Năm bắt đầu hoạt động/*Time to start operating (year):*

7. Công suất thiết kế/*Design capacity*:

8. Sản lượng sản xuất (thống kê 3 năm trở lại đây)/*Production output (last 3 years statistics):*

…..

9. Thị trường tiêu thụ chính/*Main consumer market*:: ……………….

**II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM/** ***PRODUCT DESCRIPTION***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên sản phẩm */Name of product* | Nguyên liệu/Input materials | Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì/ *Packing method and information on the package* |
| Tên nguyên liệu/*Name of materails* | Nguồn gốc/ xuất xứ/ the origin |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT/** ***SUMMARY OF CURRENT CONDITION OF PRODUCTION FACILITIES***

1. Nhà xưởng, trang thiết bị/ *Factory, equipment*

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất/*Total area of production* ………………m2 , trong đó/in which:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/*Material receiving area*: ……….m2

+ Khu vực sản xuất/*Production area*: …………..m2

+ Khu vực đóng gói thành phẩm*/Finished product packing area*: ……..m2

+ Khu vực bảo quản thành phẩm/*Finished product storage area*: ………….m2

+ Khu vực sản xuất khác/*Other production areas*: …………..m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất/*Layout plan of production site*::

2. Trang thiết bị chính/*Main equipment:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thiết bị/*Name of equipment* | Số lượng/ *Quantity* | Nước sản xuất/*The origin*  | Tổng công suất/ *Total capacity* | Năm bắt đầu sử dụng/ *Year started using* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

3. Hệ thống phụ trợ/*Auxiliary system*

- Nguồn nước đang sử dụng/Water source in use

Nước máy công cộng/*Public tap water* [ ]

Nước giếng khoan/*Well water* [ ]

Hệ thống xử lý*/Treatment system*: Có/*Yes* [ ]  Không/*No* [ ]

Phương pháp xử lý/*Treatment method*:

………………………………………………

- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có)/ *Source of ice used (if any)*

Tự sản xuất/*Self-produced* [ ]  Mua ngoài/*Purchased*  [ ]

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá/*Method of controlling ice quality*::

4. Hệ thống xử lý chất thải/*Waste treatment system*

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý/*Method of collection, transportation and treatment:*

5. Người sản xuất/*Manpower*

- Tổng số/*Total*: …………………người/*men*, trong đó/*in which*

+ Lao động trực tiếp/*Direct labor*: …………………người/men.

+ Lao động gián tiếp/Indirect labor: …………………người/men.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định/*Number of people (owners of establishments, people directly engaged in production and business) who are checked for health according to regulations:*

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP/*Number of people (owners of establishments, people directly engaged in production and business) who are granted certificates of knowledge about food safety*:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP/ *Number of people (owners of establishments, people directly engaged in production and business) exempted from issuance of certificates of food safety knowledge:*

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị/*Cleaning factory, equipment*

- Tần suất làm vệ sinh/*Cleaning frequency*:

- Nhân công làm vệ sinh/ *Cleaning workers*: ……….người/men; trong đó/*in which:*

Nhân công của cơ sở/*Employees of the establishment*: …………..

Nhân công thuê ngoài/*Outsourced workers*:

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/ chất bổ sung, chất tẩy rửa-khử trùng sử dụng/ *List of chemicals, additives / supplements, detergents-disinfectants used:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên hóa chất/*Product name* | Thành phần chính/ *Main ingredient* | Nước sản xuất/*The origin*  | Mục đích sử dụng/ *Purpose of use* | Nồng độ/ *Concentration* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,….)/ *Quality management system being applied (HACCP, ISO,...)*

9. Phòng kiểm nghiệm/*Testing Laboratory*

- Của cơ sở/*Establishment’s Lab* [ ]

Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích/ *The criteria can be analyzed*: ………..

……………………………………………………..……………………………………

- Thuê ngoài/ *Outsourced Lab* [ ]

Tên những Phòng thử nghiệm gửi phân tích/*Name of Lab*: ………………………….

……………………………………………………..……………………………………

10. Những thông tin khác (nếu có)/ *Other information (if any)*

Sẵn có và cam kết tuân thủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm của Trung Quốc*/* *Availability and commitment to comply with China's food safety requirements*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tên tiêu chuẩn/*Name of standard* | Có/*Yes* | Không/*No* |
| 1. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Sản xuất Thực phẩm Quy tắc Vệ sinh Chung (GB14881-2013).*National Food Safety Standard Food Production General Hygiene Code (GB14881-2013)* |[ ] [ ]
| 2. Tiêu chuẩn Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Tiêu chuẩn Vệ sinh Nước uống (GB5749-2006).*National Standard of the People's Republic of China: Sanitation Standard for Drinking Water" (GB5749-2006).* |[ ] [ ]
| 3. Giới hạn tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm (GB29921-2013) Bảng 1*National Food Safety Standard Limits of Pathogenic Bacteria in Foods (GB29921-2013) Table 1* |[ ] [ ]
| 4. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia về Sử dụng Phụ gia Thực phẩm (GB2760-2014).*National Food Safety Standard for Use of Food Additives (GB2760-2014).* |[ ] [ ]
| 5. Giới hạn tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của độc tố nấm mốc trong thực phẩm (GB 2761-2017).*National Food Safety Standard Limits of Mycotoxins in Foods (GB 2761-2017).* |[ ] [ ]
| 6. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia Giới hạn của Chất gây ô nhiễm trong Thực phẩm (GB2762-2017)*National Food Safety Standard Limits of Contaminants in Food (GB2762-2017)* |[ ] [ ]
| 7. Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia về Giới hạn Dư lượng Tối đa của Thuốc trừ sâu trong Thực phẩm (GB 2763-2021).*National Food Safety Standard for Maximum Residue Limits of Pesticides in Foods (GB 2763-2021).* |[ ] [ ]
| 8. Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) Yêu cầu chung đối với doanh nghiệp sản xuất thực phẩm" (GB / T 27341-2009)*Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System General Requirements for Food Production Enterprises" (GB/T 27341-2009)* |[ ] [ ]
| 9. Tiêu chuẩn quy định cho từng nhóm thực phẩm/nông sản đăng ký xuất khẩu/ *Standards specified for each group of food/agricultural products registered for export.*(Liệt kê/*List*)……. |[ ] [ ]

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật/*We undertake that the above information is true.*

 ĐẠI DIỆN CƠ SỞ/ REPRESENTATIVE OF FACILITIES

*(Ký tên, đóng dấu/Signed and sealed)*

**Mẫu số 3- Thông tin được ghi bằng 2 ngôn ngữ Việt và Anh**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**/

**SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**Independence - Freedom - Happiness
---------------**

*………, ngày….. tháng…. năm…./Date*

**BẢN XÁC NHẬN/** *Declaration*

**Kiểm soát dịch hại/** *Pest Control*

………………………………..

(tên Cơ quan cấp giấy bằng tiếng Việt và tiếng Anh )

**XÁC NHẬN/** *Declaration*

1. Tên cơ sở sản xuất/*Name of manufacturer*:

2. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập/ *Business registration certificate or establishment decision*:

Mã số doanh nghiệp/*Registration number*: ……………………..

4. Địa chỉ nơi đặt trụ sở/*Address of head office*:

5. Địa chỉ cơ sở sản xuất/*Address of production place*:

**Kiểm soát dịch hại/***Pest Control*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tiêu chí/*Criteria* | Điều kiện và cơ sở/ *Conditions and basis* | Điền vào các yêu cầu và tài liệu hỗ trợ/*Fill in the requirements and supporting materials* | Điểm đánh giá/*Review points* | Xác định sự tuân thủ/ *Compliance determination* |
| Phòng chống và kiểm soát dịch hại kiểm dịch mà Trung Quốc quan tâm*Prevention and control of quarantine pests of concern to China* | Biên bản ghi nhớ, Hiệp định và Nghị định thư về Kiểm tra và Kiểm dịch đối với loại thực phẩm đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc*Memorandum, Agreement and Protocol on Inspection and Quarantine*  | Doanh nghiệp phải đệ trình danh sách các loài gây hại kiểm dịch mà phía Trung Quốc quan tâm, cũng như hệ thống giám sát và kết quả giám sát*The enterprise shall submit the list of quarantine pests of concern to the Chinese side, as well as the monitoring system and monitoring results.* | Doanh nghiệp cần thực hiện các biện pháp hữu hiệu trong quá trình sản xuất và bảo quản để sản phẩm không bị nhiễm dịch hại, theo dõi kiểm dịch dịch hại mà Trung Quốc lo ngại và lưu hồ sơ theo dõi không dưới 2 năm*Enterprises should take effective measures during production and storage to prevent products from being infected by pests, monitor quarantine pests that China is concerned about, and keep monitoring records for no less than 2 years.* | [ ]  Phù hợp/ *Conform*[ ]  Không phù hợp/ *Not conform*[ ]  Không áp dụng/ *Not application*  |
| Nhận dạng dịch hại*Pest identification* | Biên bản ghi nhớ, Hiệp định và Nghị định thư về Kiểm tra và Kiểm dịch đối với loại thực phẩm đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc/*Memorandum, Agreement and Protocol on Inspection and Quarantine*  | Doanh nghiệp phải nộp hồ sơ về sinh vật gây hại được tìm thấy trong quá trình sản xuất và lưu giữ và hồ sơ xác định của tổ chức chuyên môn được ủy thác.*The enterprise shall submit the records of harmful organisms found in the production and storage process and the identification records of the entrusted professional institutions.* | Doanh nghiệp cần có khả năng xác định các sinh vật gây hại được tìm thấy trong quá trình sản xuất và lưu giữ, hoặc ủy thác cho các tổ chức chuyên môn thực hiện việc xác định và lập hồ sơ công việc, hồ sơ này phải được lưu giữ không dưới 2 năm.*Enterprises should have the ability to identify harmful organisms found in the process of production and storage, or entrust professional institutions to carry out identification, and establish work records, which should be kept for no less than 2 years.* | [ ]  Phù hợp/ *Conform*[ ]  Không phù hợp/ *Not conform*[ ]  Không áp dụng/ *Not application*  |
| Kiểm soát sâu bệnh *Pest Control* | Biên bản ghi nhớ, Hiệp định và Nghị định thư về Kiểm tra và Kiểm dịch đối với loại thực phẩm đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc*Memorandum, Agreement and Protocol on Inspection and Quarantine*  | Doanh nghiệp nộp hồ sơ về việc thực hiện các biện pháp phòng trừ sinh vật gây hại tại khu vực sản xuất và bảo quản.*The enterprise submits records of the implementation of pest control measures in production and storage areas.* | Doanh nghiệp phải thường xuyên hoặc khi cần thiết, thực hiện các biện pháp kiểm soát dịch hại trong khu vực sản xuất và bảo quản, các biện pháp kiểm soát liên quan phải được ghi chép và lưu giữ không dưới 2 năm.*Enterprises should regularly or when necessary, implement pest control measures in production and storage areas, and relevant control measures should be recorded and kept for not less than 2 years*. | [ ]  Phù hợp/ *Conform*[ ]  Không phù hợp/ *Not conform*[ ]  Không áp dụng/ *Not application*  |
| Xử lý khử trùng (nếu cần)*Fumigation treatment (if necessary)* | Biên bản ghi nhớ, Hiệp định và Nghị định thư về Kiểm tra và Kiểm dịch đối với loại thực phẩm đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc*Memorandum, Agreement and Protocol on Inspection and Quarantine*  |  | Phương pháp xử lý hun trùng phải đáp ứng các yêu cầu của phía Trung Quốc, các cơ sở và nhân viên thực hiện quá trình hun trùng phải có trình độ hoặc điều kiện liên quan.*The fumigation treatment method should meet the requirements of the Chinese side, and the institutions and personnel implementing fumigation should have relevant qualifications or conditions.* | [ ]  Phù hợp/ *Conform*[ ]  Không phù hợp/ *Not conform*[ ]  Không áp dụng/ *Not application*  |

Nhận xét (nếu có) /*Remark (if any)*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

….., ngày tháng năm/…., *day/month/year*

(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)