

Trụ sở chính

49 Pasteur, Q.1, P. Nguyễn Thái Bình, Tp. HCM

ĐT: (84)28-38294 274; Fax: (84)28-38293 012

Website: <http://www.quatest3.com.vn>

Phòng Chứng nhận Hệ thống quản lý

Lầu 3 (P309), 49 Pasteur, Q.1, P. Nguyễn Thái Bình, Tp. HCM

ĐT: (84)28-38294 274 Ext: 309; Fax: (84)28-38293 012

Email : nv-mscert@quatest3.com.vn

**CHƯƠNG TRÌNH CHỨNG NHẬN
HỆ THỐNG QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM
(HTQLATTP)**



ĐĂNG KÝ CHỨNG NHẬN

A. THÔNG TIN VỀ KHÁCH HÀNG

1. Tên khách hàng:.....
.....
2. Số tài khoản:..... Tại
3. Mã số thuế:
4. Địa chỉ:.....
.....
Điện thoại:..... Fax: Email:
5. Đại diện có thẩm quyền:.....
Chức vụ: Điện thoại:
6. Người liên hệ: Chức vụ:.....
Điện thoại: Fax: Email:
7. Liệt kê tên và địa điểm đánh giá chứng nhận (nếu có nhiều địa điểm thì có thể lập phụ lục đính kèm):
.....
Điện thoại: Fax: Email:

B. THÔNG TIN CHỨNG NHẬN

1. Phạm vi chứng nhận (hoạt động sản xuất/ kinh doanh các sản phẩm/ dịch vụ thuộc HTQLATTP):
.....
2. Tiêu chuẩn chứng nhận:
3. Loại hình doanh nghiệp: Quốc doanh Tư nhân
 Cổ phần Liên doanh
 Nước ngoài Nhà nước
 TNHH Khác
4. Doanh nghiệp đã được chứng nhận: ISO 9001; ISO 14001; ISO 22000;
 ISO 45001; HACCP; GMP;
 Chứng nhận sản phẩm:
 Khác:.....
Tổ chức chứng nhận (nếu có):
Tổ chức tư vấn(nếu có):
5. Loại hình chứng nhận: Chứng nhận lần đầu
 Chứng nhận lại
 Chứng nhận mở rộng
 Khác.....
6. Tổng số nhân viên của doanh nghiệp:....., trong đó:
+ Số nhân viên gián tiếp thuộc HTQLATTP đăng ký chứng nhận:.....
+ Số nhân viên trực tiếp sản xuất thuộc HTQLATTP đăng ký chứng nhận:
Ca 1:; Ca 2:.....; Ca 3:.....

7. Sản lượng:.....

8. Đề nghị liệt kê các quá trình gia công, dịch vụ thuê bên ngoài mà tổ chức sử dụng:
.....

C. CÁC THÔNG TIN KHÁC

1. Thời gian đề nghị đánh giá

- Đánh giá sơ bộ:

- Đánh giá chứng nhận:

2. Các yêu cầu khác (nếu có):

D. LỰA CHỌN TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN

Xin vui lòng cung cấp thông tin với chúng tôi về mức độ quan trọng của các yếu tố sau khi Doanh nghiệp quyết định chọn tổ chức chứng nhận

	Không quan trọng		→	Quan trọng	
	1	2	3	4	5
(i) Chi phí đánh giá chứng nhận	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Sự thừa nhận quốc tế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Thời gian cấp chứng nhận	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Dịch vụ sau chứng nhận	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Khác	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E. CÁC TÀI LIỆU GỬI KÈM

Chúng tôi xin gửi kèm các tài liệu sau:

- | | đánh dấu ✓ vào <input type="checkbox"/> |
|---|---|
| 1. Giấy phép đăng ký sản xuất, kinh doanh | <input type="checkbox"/> |
| 2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm | <input type="checkbox"/> |
| 3. Sổ tay an toàn thực phẩm (áp dụng cho ISO 22000) | <input type="checkbox"/> |
| 4. Báo cáo đánh giá nội bộ HTQLATTP gần nhất (áp dụng cho ISO 22000) | <input type="checkbox"/> |
| 5. Biên bản họp xem xét của lãnh đạo gần nhất (áp dụng cho ISO 22000) | <input type="checkbox"/> |
| 6. Các kế hoạch HACCP (theo sản phẩm/ nhóm sản phẩm đăng ký chứng nhận) | <input type="checkbox"/> |
| 7. Kế hoạch OPRP (áp dụng cho ISO 22000) | <input type="checkbox"/> |
| 8. Tài liệu kiểm soát các chương trình tiên quyết PRP (GMP, SSOP) | <input type="checkbox"/> |
| 9. Sơ đồ mặt bằng của nhà xưởng sản xuất | <input type="checkbox"/> |
| 10. Giấy chứng nhận ISO 22000/HACCP/... (nếu đã được chứng nhận) | <input type="checkbox"/> |
| 11. Tài liệu khác
..... | <input type="checkbox"/> |

Ngày tháng năm 201
Đại diện có thẩm quyền
(Ký tên, ghi rõ họ và tên, đóng dấu) (*)

Ghi chú: (*) - Vui lòng đóng dấu giáp lai trên tất cả các trang của đăng ký chứng nhận.

BẢNG THÔNG TIN BỔ SUNG

đánh dấu ✓ vào

STT	NỘI DUNG	CÓ	KHÔNG	MÔ TẢ/ LIỆT KÊ (Ngắn gọn)
1.	<i>Nguồn ô nhiễm từ môi trường xung quanh</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<i>Nhà xưởng được thiết kế theo quy trình một chiều</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<i>Sử dụng các phương tiện vệ sinh cá nhân và khu vực vệ sinh (Phòng thay bảo hộ lao động, bồn rửa tay, bể nhúng ủng...)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	<i>Hệ thống thoát nước thải và rác thải</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<i>Hệ thống xử lý nước và cấp nước</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	<i>Hệ thống thông khí và gió</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	<i>Hệ thống chiếu sáng (tự nhiên hay nhân tạo)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	<i>Thiết bị sản xuất và kiểm soát chất lượng chủ yếu</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	<i>Các phụ gia thực phẩm, chất kháng sinh nhạy cảm, các hóa chất độc hại, nguy hiểm có trong quá trình sản xuất tại địa điểm đánh giá</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	<i>Liệt kê một số văn bản pháp quy quan trọng có liên quan đến lĩnh vực sản xuất/kinh doanh của tổ chức</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>