

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

HỒ SƠ MẪU

**HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ
CẤP GIẤY PHÉP SẢN XUẤT RƯỢU THỦ
CÔNG NHẪM MỤC ĐÍCH KINH DOANH**

Cơ sở: Cơ sở Đông trùng hạ thảo Hoàng Hải

Loại hình sx: Sản xuất rượu thủ công

Chủ cơ sở: Hoàng Văn Hải

Địa chỉ: tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai

Điện thoại: 0906791668

Tháng 3/2020

Số: 07/GP-PKT

Long Thành, ngày 16 tháng 12 năm 2019

**GIẤY PHÉP SẢN XUẤT RƯỢU THỦ CÔNG
NHẪM MỤC ĐÍCH KINH DOANH**

TRƯỞNG PHÒNG KINH TẾ HUYỆN LONG THÀNH

Căn cứ Quyết định số 34/2008/QĐ-UBT ngày 28 tháng 4 năm 2008 về việc Quy định tổ chức các cơ quan chuyên môn thuộc UBND các huyện, thị xã Long Khánh, thành phố Biên Hòa;

Căn cứ Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 9 năm 2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu;

Xét đơn đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh số 01/2019 ngày 19 tháng 11 năm 2019 của hộ kinh doanh Hoàng Văn Hải;

Theo đề nghị của Phòng Kinh tế huyện Long Thành;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh

Cho phép: Hộ kinh doanh Hoàng Văn Hải;

Trụ sở tại: Tổ 5 – khu 12 – xã Long Đức - Long Thành – Đồng Nai;

Điện thoại: 0906791668

Fax:.....;

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 47H8018589, do phòng Tài chính – Kế hoạch cấp đăng ký lần đầu ngày 07 tháng 5 năm 2019.

Được phép sản xuất rượu như sau:

Sản xuất các loại rượu: Rượu nếp trắng chưng cất 1 lần, chưng cất 2 lần .

Quy mô sản xuất sản phẩm rượu: Sản lượng dự kiến sản xuất từ 10.000 lít/ đến 15.000 lít/năm.

Điều 2. Trách nhiệm thực hiện

Hộ kinh doanh Hoàng Văn Hải phải thực hiện đúng các quy định tại Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 9 năm 2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu và những quy định của pháp luật có liên quan.

Điều 3. Thời hạn của giấy phép

Giấy phép này có giá trị đến ngày **15 tháng 12 năm 2024 /**.

Nơi nhận:

- Ông Hoàng Văn Hải;
- Sở Công thương Đồng Nai;
- Đội QLTT số 4;
- UBND xã Long Đức;
- Lưu VT- PKT.



**CƠ SỞ ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO HOÀNG HẢI**

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

Số: 01/2019

Đồng Nai, ngày 19 tháng 11 năm 2019

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY PHÉP
Sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh

Kính gửi: Phòng Kinh tế huyện Long Thành

Tên thương nhân: **CƠ SỞ ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO HOÀNG HẢI**

Địa chỉ trụ sở chính: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, T. Đồng Nai

Điện thoại: 0906 791 668- 0913 777 454 Fax:.....

Địa điểm sản xuất/kinh doanh: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, T. Đồng Nai.

Điện thoại: 0906 791 668- 0913 777 454 Fax:

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số: 47H8018589, do UBND huyện Long Thành, cấp ngày 07 tháng 5 năm 2019

Đề nghị Phòng Kinh tế huyện Long Thành, xem xét cấp Giấy phép Sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh

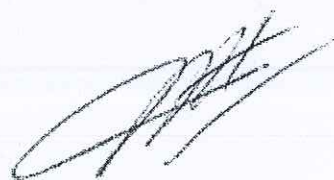
Được phép sản xuất rượu như sau:

Sản xuất các loại rượu: - Rượu nếp trắng chưng cất 01 lần, chưng cất 2 lần, rượu đông trùng hạ thảo.

Quy mô sản xuất sản phẩm rượu: Sản lượng dự kiến từ 10.000 đến 15.000 lít/năm.

Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo Hoàng Hải xin cam đoan thực hiện đúng các quy định tại Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu và những quy định của pháp luật có liên quan. Nếu sai, xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật./.

CHỦ CƠ SỞ



Hoàng Văn Hải

BẢN SAO

UBND HUYỆN LONG THÀNH
PHÒNG TÀI CHÍNH KẾ HOẠCH

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

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

Số: 47H8018589

- Đăng ký lần đầu, ngày 07 tháng 5 năm 2019.

- Tên hộ kinh doanh: **ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO HOÀNG HẢI**
- Địa điểm kinh doanh: **Tổ 5, khu 12, xã Long Đức,**
huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai.

Điện thoại: **0906.791.668**

Website:

- Ngành, nghề kinh doanh: **Mua bán Đông trùng hạ thảo và các sản phẩm chế biến từ Đông trùng hạ thảo, sản xuất rượu, buôn bán rượu chế biến từ Đông trùng hạ thảo (thực hiện các quy định khác của pháp luật)/.**
- Vốn kinh doanh: **500.000.000 đồng (năm trăm triệu đồng).**
- Họ tên cá nhân, hoặc tên đại diện hộ gia đình:

HOÀNG VĂN HẢI

Nam

Sinh ngày: **07/10/1967**

Dân tộc: **Kinh**

Quốc tịch: **VN**

CMND số: **272.146.079**

Ngày cấp: **25/05/2007**

Nơi cấp: **CA Đồng Nai**

Nơi đăng ký thường trú: **Tổ 5, khu 12, xã Long Đức,**

huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai.

Chỗ ở hiện tại: **Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai.**

Ghi chú: khi hoạt động kinh doanh,

cơ sở phải đăng báo địa điểm kinh doanh phù hợp quy hoạch, dưới 10 lao động và không được bán hàng theo quy định.

Số chứng thực: Quyền sở - SCT/BS

Ngày 07/11/2019



**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Lê Đình Tính



Nguyễn Văn Khương

**CƠ SỞ ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO HOÀNG HẢI**

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

Số: 02/2019

Đồng Nai, ngày 19 tháng 11 năm 2019

**QUY TRÌNH
SẢN XUẤT RƯỢU THỦ CÔNG**

Tên thương nhân: CƠ SỞ ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO HOÀNG HẢI

Địa chỉ trụ sở chính: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, T. Đồng Nai

Điện thoại: 0906 791 668- 0913 777 454 Fax:.....

Địa điểm sản xuất/kinh doanh: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, T. Đồng Nai.

Điện thoại: 0906 791 668- 0913 777 454 Fax:

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp (hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương)/Giấy chứng nhận đăng ký hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã/Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số: 47H8018589, do UBND huyện Long Thành, cấp ngày 07 tháng 5 năm 2019

Cơ sở xây dựng quy trình sản xuất rượu thủ công như sau:

1. Rượu chưng cất 1 lần:

- Bước 1: Chọn nguyên liệu

Chọn gạo tẻ hoặc gạo nếp đã chà sạch cám, gạo còn mới, không mối mọt, không lẫn tạp chất, không bị ẩm mốc. (Có thể dụng tấm to nhưng phải đảm bảo đầy đủ các yếu tố trên)

- Bước 2: Nấu chín

Ngâm gạo và đãi rửa hết sạn bẩn, tạp chất còn sót trong gạo và làm hạt gạo tơi xốp và trương phồng sau đó đổ vào nồi to để nấu hoặc hấp chín thành cơm. Nếu là nấu thì lượng nước và gạo theo tỷ lệ 1:1. Yêu cầu cơm phải chín đều, không được nhão, không được khô.

Sau khi cơm chín thì bới cơm trải ra bàn, mâm inox cho nguội.

- Bước 3: Trộn men

Chọn men có thương hiệu, có xuất xứ được phép lưu hành trên thị trường, trộn đều men với cơm khi cơm còn hơi ấm chưa nguội hẳn

- Bước 4: Ủ giai đoạn 1: Ủ KHÔ

Cho cơm đã rắc đều men vào hũ thủy tinh hoặc bình gốm hoặc thùng nhựa có dung tích phù hợp và có nắp đậy kín. Nhiệt độ phù hợp để lên men cơm rượu thành

công là vào khoảng 20 – 25 độ. Thời gian ủ từ 4 -5 ngày , bình com rượu sẽ tự động dậy nước, thơm mùi rượu

- **Bước 5:** Ủ giai đoạn 2: Ủ ƯỚT

Thêm nước sạch vào. cứ 10 kg gạo bạn sẽ đổ thêm 15 lít nước, đậy kín để quá trình lên men được hoàn toàn, rượu hóa hết tinh bột và đường.

Thời gian ủ ươt trong vòng từ 1-2 tuần(tùy theo mùa và thời tiết). Khi nếm com và nước thấy vị cay, nước trong là có thể đem đi chưng cất (nấu).

- **Bước 6:** Chưng cất (nấu) rượu.

Đổ tất cả nước và cái rượu vào nồi và bắt đầu nấu chú ý khi chưng cất tuyệt đối không để bị khô. Thường xuyên kiểm tra nước là mát để tránh rượu bị bay hơi gây thất thoát rượu, tránh lãng phí.

- **Bước 7:** Bảo quản rượu

Rượu sau khi nấu xong phải bảo quản, chứa đựng trong bình sành hoặc bình inox có nắp đậy kín, để trong phòng thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp từ 9 tháng đến 1 năm trở lên để các chất aldehyde, methanol còn sót lại trong rượu bị ô xy hóa hết mới đem ra sử dụng.

2. Rượu chưng cất 2 lần:

Rượu sau khi chưng cất lần 1, lọc bỏ tạp chất (nếu có), đổ vào nồi chưng cất, như chưng cất như lần 1, gia nhiệt đến khoảng 65⁰ c, methanol còn sót lại trong rượu sẽ sôi, bay hơi và ngưng tụ chảy ra trước, đến khi đạt nhiệt độ 78,5⁰c, rượu etamol bắt đầu sôi, bay hơi, lại bỏ rượu đầu, chỉ lấy rượu từ trên 78,5⁰c trở lên. Đến khi nồng độ rượu chảy ra nồng độ giảm xuống còn 20% thì kết thúc quy trình chưng cất lần 2, loại bỏ phần còn lại trong nồi chưng cất.

Rượu sau khi chưng cất lần 2, tiếp tục đưa vào bảo quản như lần 1.

Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo Hoàng Hải xin cam đoan thực hiện đúng quy trình nêu trên và các quy định tại Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu và những quy định của pháp luật có liên quan. Nếu sai, xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật./.

CHỦ CƠ SỞ



Hoàng Văn Hải

Mẫu 7a

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

BẢN CAM KẾT

**BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM
NHỎ LẺ THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA NGÀNH CÔNG THƯƠNG**

Kính gửi: Phòng Kinh tế huyện Long Thành

Tên cơ sở sản xuất: **CƠ SỞ ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO HOÀNG HẢI**

Địa chỉ sản xuất: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai

Điện thoại:.....Fax:.....

Ngành nghề sản xuất: Sản xuất rượu thủ công, bán lẻ rượu

Số lao động tham gia sản xuất: 01 (một) người

Tên chủ cơ sở: Hoàng Văn Hải

Số CMND/hộ chiếu: 272146079 Ngày cấp: 25/5/2007 Nơi cấp: CA Đồng Nai

Địa chỉ thường trú: Tổ 5, khu 12, xã Long Đức, huyện Long Thành, tỉnh Đồng Nai

CAM KẾT

Cơ sở ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO HOÀNG HẢI

cam kết bảo đảm các điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất như sau:

1. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

- a) Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- b) Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- c) Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm;
- d) Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm;
- e) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- f) Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;
- g) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm

2. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm:

- a) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo chương trình do Bộ Công Thương quy định.
- b) Chủ cơ sở có trách nhiệm tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và những người tham gia trực tiếp sản xuất của cơ sở định kỳ ít nhất 01 (một) lần/ năm tại cơ sở y tế cấp quận/huyện trở lên. Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất của cơ sở phải được lưu trữ đầy đủ tại cơ sở sản xuất. Chủ cơ sở và người sản xuất trực

tiếp tại cơ sở phải có Giấy xác nhận đủ sức khỏe để sản xuất thực phẩm do cơ sở y tế cấp quận/huyện trở lên cấp.

c) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm bảo đảm yêu cầu về sức khỏe khi tham gia sản xuất thực phẩm; đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của cơ quan có thẩm quyền, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân và phải có kết quả âm tính với tác nhân gây dịch bệnh tiêu chảy này và vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn; việc xét nghiệm do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện. Đối với các cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được khám sức khỏe, được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

d) Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như Lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

e) Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

f) Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

3. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ

a) Khu vực sản xuất thực phẩm phải được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại và có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm khác.

b) Các công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc và quy trình chế biến một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.

c) Nền nhà khu vực sản xuất phải bằng phẳng, thoát nước tốt, không gây trơn trượt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước, rêu mốc và đọng nước.

d) Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất phải đáp ứng quy định tại Mục 2 của Bản Cam kết này.

4. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm và bảo vệ môi trường

a) Nguyên liệu sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm phải bảo đảm:

- Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc;

- Được bảo quản phù hợp với điều kiện, tiêu chuẩn và hướng dẫn bảo quản của nhà cung cấp;

- Không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

b) Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sử dụng cho thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

c) Cơ sở phải có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

d) Chất thải rắn, nước thải trong khu vực sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về bảo vệ môi trường và của địa phương.

5. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện trong bảo quản, lưu giữ thực phẩm

Khu vực bảo quản và lưu giữ thực phẩm phải bảo đảm:

a) Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.

b) Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.

c) Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

6. Tuân thủ nghiêm chỉnh, đầy đủ các điều kiện trong vận chuyển thực phẩm

a) Chủ cơ sở phải niêm yết tại cơ sở: Quy định đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm trong khu vực sản xuất.

b) Không vận chuyển thực phẩm cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

Cơ sở cam kết đảm bảo và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng, trước pháp luật về an toàn thực phẩm. Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau (cơ quan quản lý giữ 01 bản, cơ sở kinh doanh giữ 01 bản).

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN TIẾP NHẬN

Long Thành, ngày 03 tháng 12 năm 2019

CHỦ CƠ SỞ

- Cơ sở đã đăng ký cam kết chấp hành các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm.

- Sau 03 năm kể từ ngày ký xác nhận, cơ sở phải thực hiện ký cam kết lại theo quy định.

UBND xã Long Đức

(ký và ghi họ tên)

**KT CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Nguyễn Thanh Hùng

Hoàng Văn Hải

BẢN LIỆT KÊ HÀNG HÓA RƯỢU DỰ KIẾN SẢN XUẤT

Số TT	Tên hàng hóa	Quy cách, chất liệu bao bì đóng gói	Ghi chú
1	Rượu nếp trắng chưng cất 1 lần, 35% vol (± 2)	Chai thủy tinh 750ml, can nhựa PE 05, 10, 20 lít	
2	Rượu nếp trắng chưng cất 2 lần 40% vol (± 2)	Chai thủy tinh 1 lít, can nhựa PE 05, 10, 20 lít	
3	Rượu Đông trùng hạ thảo 32% vol (± 2)	Chai thủy tinh 750 ml, bình thủy tinh 03, 04, 5.5, 10, 13, 18, 22, 25, 30 lít	
4	Rượu Đông trùng hạ thảo 40% vol (± 2)	Chai sứ 750 ml, 01 lít, bình thủy tinh 03, 04, 5.5, 10, 13, 18, 22, 25, 30 lít	

CHỦ CƠ SỞ



Hoàng Văn Hải

NHÃN SẢN PHẨM RƯỢU NẾP TRẮNG 35% vol- DỰ KIẾN

MẶT TRƯỚC

HOÀNG HẢI

RƯỢU

NẾP TRẮNG

35% vol

750 ml

HOÀNG HẢI

RƯỢU

NẾP TRẮNG

35% vol

..... Lít

MẶT SAU

RƯỢU NẾP TRẮNG

Thành phần: Rượu nếp trắng 35% vol (± 2),

Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ $< 30^{\circ}\text{C}$,
tránh ánh sáng. Để xa tầm tay trẻ em

Chú ý: Lạm dụng rượu gây hại cho sức
khỏe, không sử dụng quá 100ml/ngày.

Sản xuất tại Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo
HOÀNG HẢI

Địa chỉ: 256, Đ. Trường Chinh (QL51), tổ
5, khu 12, Long Đức, Long Thành, Đồng
Nai

Giấy CNĐKKD số: 47H8018589

Điện thoại: 0906791668, 0913777454

NSX: / /

Hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất...


Hoàng Văn Hải

NHÃN SẢN PHẨM NẾP TRẮNG 40% vol, CHỪNG CÁT 2 LẦN-DỰ KIẾN

MẶT TRƯỚC

HOÀNG HẢI
RƯỢU

NẾP TRẮNG
CHỪNG CÁT 2 LẦN
40% vol
1 Lit

HOÀNG HẢI
RƯỢU

NẾP TRẮNG
CHỪNG CÁT 2 LẦN
40% vol
.....Lít

MẶT SAU

RƯỢU NẾP CHỪNG CÁT 2 LẦN

Thành phần: Rượu nếp trắng 40% vol (± 2),
chưng cất 2 lần..

Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ $< 30^{\circ}\text{C}$,
tránh ánh sáng. Để xa tầm tay trẻ em

Chú ý: Lạm dụng rượu gây hại cho sức
khỏe, không sử dụng quá 100ml/ngày.

Sân xuất tại: Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo
HOÀNG HẢI

Địa chỉ: 256, Đ. Trường Chinh (QL51), tổ 5,
khu 12, Long Đức, Long Thành, Đồng Nai

Giấy CNĐKKD số: 47H8018589

Điện thoại: 0906791668, 0913777454

NSX: / /

Hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất.


Hoàng Văn Hải

NHÃN SẢN PHẨM RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO 32% vol- DỰ KIẾN

MẶT TRƯỚC

HOÀNG HẢI
RƯỢU

ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO

32% vol

750 ml

HOÀNG HẢI
RƯỢU

ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO

32% vol

750 ml

MẶT SAU

RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO

Thành phần: Rượu nếp trắng 32% vol (± 2),
Đông Trùng Hạ Thảo.

Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ $< 30^{\circ}\text{C}$,
tránh ánh sáng. Để xa tầm tay trẻ em

Chú ý: Lạm dụng rượu gây hại cho sức
khỏe, không sử dụng quá 100ml/ngày.

Sản xuất tại Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo
HOÀNG HẢI

Địa chỉ: 256, Đ. Trường Chinh (QL51), tổ 5,
khu 12, Long Đức, Long Thành, Đồng Nai

Giấy CNĐKKD số: 47H8018589

Điện thoại: 0906791668, 0913777454

NSX: / /

Hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất.

Hoàng Văn Hải

NHÃN SẢN PHẨM RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO, 40% vol- DỰ KIẾN

MẶT TRƯỚC

HOÀNG HẢI
RƯỢU

ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO

40% vol

750 ml

HOÀNG HẢI
RƯỢU

ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO

40% vol

..... lít

MẶT SAU

RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO

Hàm lượng *Adenosin* $\geq$

Thành phần: Rượu nếp trắng 40% vol (± 2)
chưng cất 2 lần, Đông Trùng Hạ Thảo.

Bảo quản: Nơi khô thoáng, nhiệt độ $< 30^{\circ}\text{C}$,
tránh ánh sáng. Để xa tầm tay trẻ em

Chú ý: Lạm dụng rượu gây hại cho sức
khỏe, không sử dụng quá 100ml/ngày.

Sản xuất tại: Cơ sở Đông Trùng Hạ Thảo
HOÀNG HẢI

Địa chỉ: 256, Đ. Trường Chinh (QL51), tổ 5,
khu 12, Long Đức, Long Thành, Đồng Nai

Giấy CNĐKKD số: 47H8018589

Điện thoại: 0906791668-0913777454

NSX:

Hạn sử dụng: 03 năm kể từ ngày sản xuất.

Handwritten signature and text:
Hàng - Vải Hài

Số :...07.../BB.RUOU

BIÊN BẢN
Thẩm tra điều kiện sản xuất rượu thủ công

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

Xét hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công của: Ông Hoàng Văn Hải.....

Hôm nay, ngày 16 tháng 12 năm 2019 chúng tôi gồm có:

- Ông : Ông Trần Tiến Hưng.....Chức vụ: Trưởng phòng
- Bà: Bà Trần Kim Phượng.....Chức vụ: Chuyên viên
- Ông (Bà) Phan Thanh Bình.....Chức vụ: CB.TM xã Long Đức
- Ông (Bà) Hoàng Văn Hải.....Chức vụ: Chủ cơ sở.....

Cùng tiến hành lập biên bản thẩm tra điều kiện sản xuất rượu thủ công để làm cơ sở cấp Giấy phép:

1. Điều kiện về chủ thể kinh doanh:

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/ đăng ký doanh nghiệp số: 44H.8018589.....

Ngày 07/05/2019.....do Phòng Tài chính - Kế hoạch.....cấp

2. Điều kiện về địa điểm sản xuất

- Địa chỉ cơ sở sản xuất: Tổ 5 Khu 12 xã Long Đức Long Thành

- Diện tích nơi sản xuất rượu thủ công30.....m²

- Tài liệu chứng minh quyền sử dụng hợp pháp cơ sở dự kiến làm địa điểm bán lẻ:

Sổ GCN : CS 054/97.....

Đạt ☒

Không đạt ☐

3. Quy trình sản xuất rượu thủ công:

Đạt ☒

Không đạt ☐

4. Điều kiện an toàn thực phẩm

☐ Bản cam kết bảo đảm tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ thuộc phạm vi quản lý của ngành công thương đúng theo quy định; ký ngày 03/12/2019.....

5. Điều kiện về phòng cháy chữa cháy, bảo vệ môi trường

☐ Bản cam kết bảo đảm tuân thủ đầy đủ các yêu cầu điều kiện về phòng cháy chữa cháy, bảo vệ môi trường theo quy định; ký ngày 03/12/2019.....

6. Bản sao tự công bố sản phẩm hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm (đối với rượu chưa có quy chuẩn kỹ thuật) của các sản phẩm rượu dự kiến kinh doanh.

Tên sản phẩm tự công bố	Rượu nếp trắng chưng cất lần 1	Rượu nếp trắng chưng cất lần 2	Rượu ngâm đông tuyết hạ thảo
Số	01/ĐTT HH/2019	02/HH/2019	03/HH/2019
Sản phẩm theo tiêu chuẩn	TCVN 7043:2013	TCVN 7043:2013	QCVN 6-3:2010/BYT
Ngày công bố	06/11/2019	06/11/2019	06/11/2019
Nơi công bố	Chi cục VSATTP Đồng Nai	Chi cục VSATTP Đồng Nai	CC VSATTP Đồng Nai

7. Dự kiến số lượng sản phẩm sản xuất bình quân hàng tháng

Tên rượu	Rượu chưng cất lần 1	Rượu chưng cất lần 2	Rượu ĐTHT	Cộng
Số lượng (chai)	500 lít	500 lít	200 lít	
Nồng độ	≈ 35°	≈ 40°	≈ 32-40°	
Doanh thu (đồng)	30 triệu	40 triệu	50 triệu	

8. Kết quả kiểm tra thực tế tại cơ sở sản xuất:

Tại: Thôn... điểm... Kiểm tra... có... Số... đang...
 ...nguồn... Sản xuất... Theo... chu... Kỳ... Sản xuất...
 ... (khoảng... >... Ngày... Sản xuất... lần...). Do...
 ... cấp... cấp... theo... quy... Sản xuất...
 ... của... có... cấp... cấp... Thủ... có... Thủ... điều...
 ... Sản xuất... Thủ...
 ... Riêng... đông... hạ... thảo...
 ... Sản... của... Thủ...
 ... Thủ... của... Thủ...
 ... Thủ... Thủ...
 ... Thủ... Thủ...
 ... Thủ... Thủ...

7. Kết luận:

Kết quả thẩm định điều kiện sản xuất rượu thủ công :

Đạt ☒

Không đạt ☐

Cần khắc phục ☐ những điểm không phù hợp với tiêu chuẩn và điều kiện quy định cần khắc phục, sửa chữa hoặc bổ sung cho phù hợp (ghi rõ):

8. Ý kiến của thương nhân:

chủ cơ sở đồng ý với nội dung biên bản và
không có ý kiến gì thêm.

Biên bản lập xong hồi 11 giờ 15 phút cùng ngày, đã đọc lại cho các thành viên
có mặt nghe và nhất trí ký tên; được lập thành 03 bản, mỗi đơn vị giữ một bản./.

Đại diện phòng Kinh tế

Trưởng phòng



Trần Cầm Hùng

Ghi biên bản

Trần Kim Phụng

Đại diện UBND xã Long Đức

Phan Thanh Bình

Đại diện chủ cơ sở sản xuất