



1. Phòng lọc nước RO:  $S= 46m^2$
2. Phòng pha chế:  $S=12,5 m^2$  : Được bố trí 2 bồn pha chế dung tích 2000 lít có hệ thống khuấy trộn. Phễu thu 1 chiều chỉ cho nước ra không cho nước vào.
3. Kho nguyên liệu:  $S= 9,5 m^2$   
Có bố trí:  
Bàn cân nguyên liệu.  
Tủ sấy nguyên liệu.  
Khu vực còn lại bố trí giá kệ để bảo quản nguyên liệu
4. Phòng thay quần áo của nhân viên vào phòng pha chế:  $S=9,5 m^2$   
Bao gồm: phòng thay đồ nam và phòng thay đồ nữ.  
Bố trí:  
Tủ đựng quần áo của nhân viên  
Labaro rửa tay
5. Phòng chiết rót:  $S= 114m^2$   
Bố trí:  
Máy tráng chai và đóng chai, đóng nút( hệ thống liên hoàn khép kín trong tủ kính)  
Máy dẫn nhãn, máy in lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng trên từng sản phẩm  
Máy đóng thùng và in ngày sản xuất và hạn sử dụng trên thùng.  
Khu vực biệt trữ sản phẩm chờ kiểm nghiệm.  
Phễu thu 1 chiều( chỉ cho nước ra không cho nước vào)  
Bàn kiểm nghiệm bán thành phẩm.
6. Kho thành phẩm:  $S=57 m^2$   
Bố trí đủ giá, kệ để bảo quản sản phẩm.
7. Kho biệt trữ thành phẩm bị thu hồi:  $S=8,5 m^2$   
Bố trí đủ giá, kệ
8. Kho bao bì ngoài:  $S= 32 m^2$   
Bố trí đủ giá kệ bảo quản
9. Kho bao bì trực tiếp:  $S= 32 m^2$   
Bố trí đầy đủ giá kệ bảo quản
10. Khu vực biệt trữ bao bì không đạt tiêu chuẩn
11. Khu vực biệt trữ nguyên liệu không đạt yêu cầu.
12. Phòng chiết rót số 2:  $S= 90m^2$   
Bố trí:

Máy tráng chai và đóng chai, đóng nút( hệ thống liên hoàn khép kín trong tủ kính)

Máy dẫn nhãn, máy in lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng trên từng sản phẩm

Máy đóng thùng và in ngày sản xuất và hạn sử dụng trên thùng.

Khu vực biệt trữ sản phẩm chờ kiểm nghiệm.

Phễu thu 1 chiều( chỉ cho nước ra không cho nước vào)

13.Kho thành phẩm:  $S= 38.4m^2$

ST. S.D.A