**DANH MỤC HỒ SƠ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH ATTP**

GỒM 02 PHẦN:

1. **HỒ SƠ PHÁP LÝ CHUNG (01 BỘ)**
2. GIẤY PHÉP ĐĂNG KÝ KINH DOANH (01 BỘ)
3. GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN (01 BỘ)
4. CHỨNG NHẬN HACCP, ISO, CÁC CHỨNG NHẬN KHÁC ….. (01 BỘ)
5. **HỒ SƠ CÔNG BỐ (02 BỘ)**
6. BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM (02 BỘ)
7. BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT SẢN PHẨM (02 BỘ)
8. NỘI DUNG NHÃN DỰ THẢO HOẶC NHÃN SẢN PHẨM (02 BỘ)
9. KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM (02 BỘ)
10. QUY TRÌNH SẢN XUẤT (02 BỘ)
11. THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT (02 BỘ)
12. KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (02 BỘ)
13. BIỂU MẪU KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG (02 BỘ)
14. KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ (02 BỘ)
15. CÁC GIẤY TỜ KHÁC CÓ LIÊN QUAN (02 BỘ) (NẾU CÓ)
16. BIÊN LAI THU PHÍ THẨM XÉT HỒ SƠ (02 BỘ)

(**Lưu ý**: Để tránh nhầm lẫn cũng như thất lạc hồ sơ, quý công ty/doanh nghiệp/cơ sở khi đến nộp hồ sơ vui lòng sắp xếp theo thứ tự hồ sơ trên. Đối với hồ sơ công bố chất lượng cần tách 02 bộ riêng biệt. Khi nộp hồ sơ cần phải in danh mục này nộp chung với hồ sơ tại Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm)

**GIẤY PHÉP ĐĂNG KÝ KINH DOANH**

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**GIẤY CHỨNG NHẬN HACCP, ISO …..**

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

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN CÔNG BỐ PHÙ HỢP**

**QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: ……/20…..

Tên tổ chức, cá nhân: …………………………………………………………

Địa chỉ (01): ……………………………………………………………………….

Điện thoại (01):……………………….. Fax: ………………Email:…………………

**CÔNG BỐ:**

Sản phẩm: **GẠO HIỆU…………..**

Xuất xứ:

- Tên cơ sở: …………………………………………….

-Địa chỉ (02): …………………………………………….

- Điện thoại (02):……………………Fax:……………………E-mail:………………….

Phù hợp với quy chuẩn Kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm:

+ Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ y tế về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm;

+ QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

+ QCVN 8-2: 2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính phù hợp của sản phẩm đã công bố./.

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| UBND ……………………….. | **GẠO** | Số: …./20….. |
| Tên tổ chức, cá nhân:…… | GẠO  HIỆU…… |

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: ………………………………………

- Màu sắc: ………………………………………..

- Mùi vị: …………………………………………

- Trạng thái đặc trưng khác: Không có.

**1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:** *theo yêu cầu của nhà sản xuất*

| **STT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức công bố** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Độ ẩm tính theo khối lượng | % | ≤ ……. |

**1.3.Các chỉ tiêu vi sinh vật:** *Phù hợp theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 106 |
| 2 | *Coliforms* | CFU/g | 103 |
| 3 | *Escherichia coli* | CFU/g | 102 |
| 4 | *Staphylococcus aureus* | CFU/g | 102 |
| 5 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | 102 |
| 6 | *Bacillus cereus* | MPN/g | 102 |
| 7 | Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc | CFU/g | 103 |

**1.4. Hàm lượng độc tố vi nấm:** *Phù hợp theo QCVN 8-1:2011/BYT*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin tổng số B1, B2, G1, G2 | µg/kg | 10 |
| 3 | Hàm lượng Ochratoxin A | µg/kg | 5 |

**1.5. Hàm lượng kim loại nặng:** *Phù hợp theo QCVN 8-2:2011/BYT*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Cadimi | mg/kg | 0.4 |

**1.6. Dư lượng thuốc thú y, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và các hợp chất khác**: phù hợp theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế và các quy định hiện hành.

**2. Thành phần cấu tạo:** (……kg thành phẩm)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên nguyên liệu và phụ gia thực phẩm** | **Khối lượng**  **(Ghi theo khối lượng giảm dần)** | **Tỷ lệ (%)** |
| 01 | Gạo | ………… | ……. |

**3. Thời hạn sử dụng:**

- Thời hạn sử dụng: …… tháng (tính từ ngày sản xuất),

- Ngày sản xuất (NSX): …../…../……………

- Hạn sử dụng (HSD): …../…../……………

- NSX và HSD ghi dưới dạng ngày/tháng/năm và ghi trên ……. sản phẩm.

**4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

**4.1. Hướng dẫn sử dụng (HDSD):**

* Đong gạo vào nồi. Vo gạo bằng nước sạch
* Đong nước vào nồi (1 chén gạo = 1,2-1,4 chén nước)
* Lau khô nồi, cắm điện. cơm chín sau 30 phút
* Dùng cơm ngon hơn khi còn nóng. Chúc gia đình ngon miệng

**Lưu ý**: Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy theo khẩu vị

Hạn chế mở nắp hoặc đảo cơm trong khi nấu

**4.2. Hướng dẫn bảo quản (HDBQ):** bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

**5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:**

- Chất liệu bao bì: bao bì PE và PP đạt QCVN 12-1:2011/BYT

- Quy cách bao gói:

………. g ………. kg ………… kg

**6. Quy trình sản xuất:** (đính kèm quy trình và thuyết minh quy trình sản xuất).

**7. Các biện pháp phân biệt thật, giả**: không có.

**8. Nội dung ghi nhãn:** (đính kèm nhãn dự thảo)

**9/ Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :**

Tên tổ chức, cá nhân: …………………..

Địa chỉ: …………………………………

Điện thoại: ………………………

|  |  |
| --- | --- |
|  | *An Giang, ngày…. tháng……năm 20…..* **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**  ………………………… |

**NỘI DUNG NHÃN DỰ THẢO**

**GẠO**

**HIỆU…………………………….**

Thành phần: Gạo (….%)

Hướng dẫn sử dụng:

* Đong gạo vào nồi. Vo gạo bằng nước sạch
* Đong nước vào nồi (1 chén gạo = 1,2-1,4 chén nước)
* Lau khô nồi, cắm điện. cơm chín sau 30 phút
* Dùng cơm ngon hơn khi còn nóng. Chúc gia đình ngon miệng

**Lưu ý**: Có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy theo khẩu vị

Hạn chế mở nắp hoặc đảo cơm trong khi nấu

Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Ngày sản xuất: …../…./…………

Hạn sử dụng: …./…./…………..

Số: ………./20……/YTAG-XNCB Khối lượng tịnh: …….. g

**Sản xuất tại cơ sở: ……………………….**

Địa chỉ: ……………………………………………………..

Điện thoại: ………………………

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM**

**QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

Lúa tươi

Sấy

Lưu kho – Bảo quản

Silo nhập liệu

Sàng tạp chất

Bóc vỏ

Phân ly trấu

Gằng tách thóc

Sàng tạp chất

Xát trắng lần 1

Xát trắng lần 2

Lau bóng lần 1

Lau bóng lần 2

Gằng tách thóc

Sàng tách tấm

Trống tách tấm

Silo chứa Gạo

Silo gạo lứt

Tách màu

Cân đóng gói

Cám xát

Cám lau

Tạp chất

Trấu

Thóc

Tạp chất

Thóc

Tấm 2

Tấm 1

**THUYẾT MINH QUI TRÌNH SẢN XUẤT GẠO**

* Lúa tươi về đến nhà máy được sấy đến độ ẩm ………% thì đóng gói, nhập kho để lưu kho, bảo quản
* Lúa khô đưa vào Silo nhập liệu, được băng tải đưa qua sàng tạp chất để loại bỏ tạp chất có trong nguyên liệu. Sau đó, nguyên liệu được đưa đến máy bóc vỏ để tách vỏ trấu khỏi hạt thóc. Trấu được tách bằng máy phân ly trấu. Gạo lứt sau tách trấu qua thiết bị gằng tách thóc để loại thóc lẫn, thóc lẫn được đưa về máy bóc vỏ, phần gạo lứt đưa vào Silo chứa gạo lứt.
* Gạo lứt từ Silo được băng tải đưa qua sàng tạp chất trước khi vào máy xát trắng 1 và 2. Sau khi qua công đoạn xát trắng 1 và 2 thu được gạo trắng sau xát và cám xát.
* Gạo trắng sau xát tiếp tục qua công đoạn lau bóng 1 và 2. Ở công đoạn này ta thu được gạo trắng sau lau bóng và cám lau. Gạo sau khi lau bóng được đưa qua gằng tách thóc nhằm loại bỏ phần thóc lẫn trong gạo trước khi qua sàng tách tấm để loại bỏ phần tấm nhỏ (tấm 2). Sau khi tách tấm nhỏ gạo tiếp tục qua trống tách tấm để tách tấm lớn (tấm 1) trước khi vào Silo chứa gạo
* Gạo từ Silo được tách màu nhằm loại bỏ các hạt khác màu sau đó đem cân đóng gói.

***Ghi chú***: Tất cả nguồn nước sử dụng trong quá trình chế biến đạt theo quy chuẩn nước ăn uống - QCVN 01:2009/BYT.

Nguyên liệu sử dụng trong quá trình chế biến có nguồn gốc rõ ráng, đạt chất lượng VSATTP theo quy định.

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG**

**Sản phẩm: GẠO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Các quá trình sản xuất cụ thể | Kế hoạch kiểm soát chất lượng | | | | | | |
| Các chỉ tiêu kiểm soát | Quy định kỹ thuật | Tần suất lấy mẫu/ cỡ mẫu | Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra | Phương pháp thử/ kiểm tra | Biểu ghi chép | Ghi chú |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| Nguyên liệu (lúa tươi) | + Độ ẩm | + ≤ …..% | 1 lần/ nông dân | + Máy đo | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Sấy | + Độ ẩm  + Nhiệt độ | + ……. tháng  + ………….. | + …. giờ/lần | + Máy đo  + Nhiệt kế | Quan sát, Đánh giá |  |
| Lưu kho-  Bảo quản | + Độ ẩm  + Mùi mốc | + ≤ …… %  + Không có | + 1 tháng/lần | + Máy đo  + Cảm quan | Quan sát, Đánh giá |  |
| Bóc vỏ | + Sạn  + Thủy tinh  + Kim loại  + Nhựa | + Không có  + Không có  + Không có  + Không có | + ….. giờ/lần | -Sàng tạp chất | Quan sát, Đánh giá |  |
| Xát trắng - Lau bóng - Tách màu | + Độ ẩm  + Tấm | Tùy theo loại gạo  Thành phẩm | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Kẹp gắp, cân,  cảm quan, sàn | Quan sát, Đánh giá |  |
| Đóng gói | + Độ ấm  + Khối lượng tịnh  + Nhãn  + Bao , đường ép,  đường may | + ………..%  +………..  + Theo quy định  + Kín, thẳng | + ….. giờ/lần | -Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**BIỂU MẪU KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Các quá trình sản xuất cụ thể | Các chỉ tiêu kiểm soát | Quy định kỹ thuật | Tần suất lấy mẫu/ cỡ mẫu | Quan sát và đánh giá | | Ghi chú |
| Đạt | Không đạt |  |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| Nguyên liệu (lúa tươi) | + Độ ẩm | + ≤ …..% | 1 lần/ nông dân |  |  |  |
| Sấy | + Độ ẩm  + Nhiệt độ | + ……. tháng  + ………….. | + …. giờ/lần |  |  |  |
| Lưu kho-  Bảo quản | + Độ ẩm  + Mùi mốc | + ≤ …… %  + Không có | + 1 tháng/lần |  |  |  |
| Bóc vỏ | + Sạn  + Thủy tinh  + Kim loại  + Nhựa | + Không có  + Không có  + Không có  + Không có | + ….. giờ/lần |  |  |  |
| Xát trắng - Lau bóng - Tách màu | + Độ ẩm  + Tấm | Tùy theo loại gạo  Thành phẩm | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Đóng gói | + Độ ấm  + Khối lượng tịnh  + Nhãn  + Bao , đường ép,  đường may | + ………..%  +………..  + Theo quy định  + Kín, thẳng | + ….. giờ/lần |  |  |  |

(Trong quá trình kiểm soát chất lượng, nếu đạt thì ghi “Đ”, nếu không đạt thì ghi “K”)

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ**

Yêu cầu :

* Kiểm nghiệm định kỳ**: … lần/năm**
* Công bố chất lượng**: … năm/ lần**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Chỉ tiêu giám sát** | **Tần suất giám sát** | **Đơn vị kiểm nghiệm** | **Ghi chú** |
| Các chỉ tiêu đã công bố chất lượng | … lần/ 01 năm | Phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc chứng nhận theo quy định |  |
|  |  |  |  |

*An Giang, ngày……tháng……năm 20....*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…………………………

**CÁC GIẤY TỜ KHÁC (NẾU CÓ)**

**BIÊN LAI THU PHÍ**