**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: **MUỐI ỚT 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.

+ Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT.

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 ……………………….. | **GIA VỊ** | Số: …./20….. |
| Tên tổ chức, cá nhân:……………… | MUỐI ỚTHIỆU…………. |

**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 kỹ thuật của nhà sản xuất.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức công bố** |
| 1 | Độ ẩm | g/100g | ≤ ……. |
| 2 | Phẩm màu | mg/kg | Không có |
| 3 | Chất điều vị (E621) | mg/kg | ≤ ……. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 104 |
| 2 | *Coliforms* | MPN/g | 102 |
| 3 | *Escherichia Coli* | MPN/g | 3 |
| 4 | *Staphylococus aureus* | MPN/g | 102 |
| 5 | *Salmonella* | /25g | Không có |
| 6 | Tổng số bào tử nấm mốc – men | CFU/g | 102 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Hàm lượng Arsen (As) | mg/kg | 5 |
| 2 | Hàm lượng chì (Pb) | mg/kg | 2 |
| 3 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg | 1 |
| 4 | Hàm lượng thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |

**1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** *Phù hợp theo áp dụng theo QCVN 8-1:2011/BYT*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | HL Aflatoxin tổng (B1 B2  G1 G2) | µg/kg | 10 |
| 2 | HL Ochratoxin A | µg/kg | 30 |

**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** | **Tỷ lệ (%)** |
| 01 | Muối cục  | …..kg  | …….. |
| 02 | Chất điều vị (Monosodium L-glutamate - E621) | ……kg |  |
| 03 | Ớt | .…..kg | …….. |
| 04 | Tỏi | ..….kg |  |

**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:**

- Hướng dẫn sử dụng (HDSD):

+ Chấm thức ăn hải sản, ăn chay, rau, củ và quả.

+ Chay mặn đều dùng được.

- Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

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

- Chất liệu bao bì: Hũ nhựa PET đạt theo QCVN 12-1: 2011/BYT.

- Quy cách bao gói:

 …… g …. kg …. kg …. kg

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

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

**8. Nội dung ghi nhãn**: (*đính kèm mẫu 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**

**MUỐI ỚT**

**HIỆU………………**

- Thành phần: Muối cục (…%), chất điều vị (E621), ớt (….%), tỏi

 - Hướng dẫn sử dụng:

+ Chấm thức ăn hải sản, ăn chay, rau, củ và quả.

+ Chay mặn đều dùng được.

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

- 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 MUỐI ỚT**

Nguyên liệu

(muối cục trắng)

Xay

(lần 1)

Phối trộn theo tỷ lệ

Sấy khô

Xay

(lần 2)

Đóng gói

Bảo quản, tiêu thụ

 *An Giang , ngày ……. tháng …. năm 20….*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

…….………………

**THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT MUỐI ỚT**

 Muối hột sau khi loại bỏ tạp chất tiến hành xay nhuyễn, sau đó phối trộn với ….. kg ớt được xay nhuyễn, …. kg bột ngọt, …. kg tỏi.

 Muối ớt sau khi được phối trộn đúng theo công thức sẻ được sấy khô trước khi xay lần 2.

 Sau khi xay xong sản phẩm muối ớt sẽ được đóng gói kín và dán nhãn đúng theo quy định trước khi bán cho người tiêu dùng.

***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: **Muối ớt**

|  |  |
| --- | --- |
| 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+ Muối cục+ Ớt | + Chất lượng+ Chất lượng | + Rắn, khô, Không tạp chất+ Màu đỏ đặc trưng, không bị hư hỏng | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 500 g+ …. kg/ lần+ cỡ mẫu 500g | Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Xay lần 1 | -Thời gian xay- Độ nhuyễn | - ….. giờ- Đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g | - Đồng hồ - Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Phối trộn | - Tỷ lệ - Đồng đều | - Đúng công thức- Sự phân bố đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g | - Bằng mắt- Cân  | Quan sát, Đánh giá |  |
| Sấy khô | - Thời gian - Nhiệt độ  | - …… giờ- ……. oC | + 1 lần/ mẻ | - Đồng hồ - Dụng cụ đo | Quan sát, Đánh giá |  |
| Xay lần 2 | -Thời gian xay- Độ nhuyễn | - …… giờ- Đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g | - Đồng hồ - Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Thành phẩm | - Nhãn  | - Thông tin nhãn theo quy định | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g | - 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+ Muối cục+ Ớt | + Chất lượng+ Chất lượng | + Rắn, khô, Không tạp chất+ Màu đỏ đặc trưng, không bị hư hỏng | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 500 g+ …. kg/ lần+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Xay lần 1 | -Thời gian xay- Độ nhuyễn | - ….. giờ- Đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Phối trộn | - Tỷ lệ - Đồng đều | - Đúng công thức- Sự phân bố đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Sấy khô | - Thời gian - Nhiệt độ  | - …… giờ- ……. oC | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |
| Xay lần 2 | -Thời gian xay- Độ nhuyễn | - ….. giờ- Đồng đều | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Thành phẩm | - Nhãn  | - Thông tin nhãn theo quy định | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |

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

Ngày giám sát:……./……/…………….

*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 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**