**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):………………………..

**CÔNG BỐ:**

Sản phẩm: **MỨT DỪA HIỆU…………**

Xuất xứ:

- Cơ sở: ………………………………………………….

- Địa chỉ (02): ………………………………………………..

- Điện thoại (02): …………………………….

Phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật/quy định an toàn thực phẩm số:

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

- QCVN 8-2: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật 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 ……………….. | **MỨT DỪA** | Số: …../20…..  |
| Tên tổ chức, cá nhân:………… | MỨT DỪA HIỆU…. |

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: ……………………………………………..

- Màu sắc: ……………………………………………….

- Mùi vị: …………………………………………………

- Trạng thái đặc trưng: Không có.

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

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

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** *Phù hợp theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 10 |
| 3 | *Escherichia coli* | MPN/g | 0 |
| 4 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | 10 |
| 5 | *Bacillus cereus* | MPN/g | 102 |
| 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 | Chì (Pb) | mg/kg | 1 |

**1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** 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:** cho ….. kg thành phẩm

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên nguyên liệu và phụ gia thực phẩm** | **Khối lượng (Ghi theo khối lượng giảm dần)** | **Tỷ lệ****(%)** |
| 01 | Dừa | ……kg | ……… |
| 02 | Đường cát | ……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): Sản phẩm ăn ngay

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

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

- Chất liệu bao bì: Nhựa PE (Poly ethylene) 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**

**MỨT DỪA**

**Hiệu………………….**

- Thành phần: Dừa ….%, đường cát…..

 - Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm ăn ngay

- Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.

- 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 MỨT DỪA**

Dừa nguyên liệu

Xử lý nguyên liệu

Phối trộn

Sên mứt

Bao gói, dán nhãn

Thành phẩm

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

 **……………………**

**THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

 Dừa khô lột vỏ, cạy lấy phần cơm dừa, rửa bằng nước sạch, gọt bỏ lớp vỏ nâu dính vào phần cơm dừa, sau đó thái mỏng rồi rửa lại bằng nước sạch lần 2, để

 ráo.

 Đường cát trắng, chọn loại có nguồn gốc nhãn mác tiếng Việt rõ ràng

 Sau khi xử lý nguyên liệu xong thì trộn đều ….kg dừa với ….kg đường cát rồi để yên cho các miếng mứt ngấm đường trong …. phút.

Kết thúc quá trình phối trộn sẽ chuẩn bị cho sên mứt. Đốt lò đun nồi mứt trong khoảng …. phút đến khi nước cạn, đường trong chảo bắt đầu kéo chỉ thì giảm lửa và tăng cường đảo trộn đến khi trên các miếng mứt xuất hiện các tinh thể đường màu trắng thì tắt lò nhắc chảo xuống rồi để nguội. Tổng thời gian trong quá trình sên mứt khoảng …. phút.

 Mứt sên xong làm nguội … phút sẽ cho vào bao bì dán nhãn theo quy định.

 ***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: Mứt dừa**

|  |  |
| --- | --- |
| 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+ Dừa + Đường | + Chất lượng+ Nhãn  | + Không bị mốc, lên men, hư hỏng+ Có nhãn hiệu, đầy đủ thông tin+ Hạn sử dụng | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg+ … kg/ lần+ cỡ mẫu 500g | Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Xử lý nguyên liệu | - Tạp chất | + Không lẫn tạp chất | + 1 lần/ mẻ | - Đồng hồ - Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Phối trộn | - Tỷ lệ  | - ….. g dừa- …. g đường | + 1 lần/ mẻ  | - Bằng mắt- Cân  | Quan sát, Đánh giá |  |
| Sên mứt | - Thời gian  | - …… giờ | + 1 lần/ mẻ | - Đồng hồ  | Quan sát, Đánh giá |  |
| Bao gói | - Độ kín- Khối lượng | - Kín- ……. g | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g | - Bằng mắt- Cân | Quan sát,Đánh giá |  |
| Thành phẩm | - Nhãn  | - Thông tin nhãn theo quy định | + 1 lần/ mẻ | - Bằng mắt  | Quan sát, Đánh giá |  |

 An Giang, ngày…..tháng…..năm………

 **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+ Dừa + Đường | + Chất lượng+ Nhãn  | + Không bị mốc, lên men, hư hỏng+ Có nhãn hiệu, đầy đủ thông tin+ Hạn sử dụng | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg+ …. kg/ lần+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Xử lý nguyên liệu | - Tạp chất | + Không lẫn tạp chất | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |
| Phối trộn | - Tỷ lệ  | - ….. g dừa- …. g đường | + 1 lần/ mẻ  |  |  |  |
| Sên mứt | - Thời gian  | - …… giờ | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |
| Bao gói | - Độ kín- Khối lượng | - Kín- ……. g | + 1 lần/ mẻ+ cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Thành phẩm | - Nhãn  | - Thông tin nhãn theo quy định | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |

(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**: ……/năm**
* Công bố chất lượng**: ……/ 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 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**