**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: **TRÀ HOA …….. HIỆU…………………….**

Xuất xứ:

- Cơ sở : …………………..

- Địa chỉ (02): ………………………………………………

- Điện thoại (02): ..........................................................

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 8-2: 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 ………………… | **TRÀ** | Số: …./20… |
| Tên tổ chức, cá nhân:…… | TRÀ HOA ………..  HIỆU …………. |

**1. Yêu cầu kỹ thuật:**

**1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:**

- Trạng thái: ………………………………………………………….

- Màu sắc: ……………………………………………………………

- Mùi vị: ……………………………………………………………..

- Trạng thái đặc trưng khác: …………………………………………………………..

**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 | Độ ẩm | % | ≤ …….. |
| 2 | Hàm lượng tro tổng | g/100g | 4 - 8 |
| 3 | Phẩm màu | mg/kg | Không có |

**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 | 10 |
| 3 | *Escherichia coli* | MPN/g | Không có |
| 4 | *Bacillus cereus* | MPN/g | 102 |
| 5 | *Clostridium perfringens* | CFU/g | 10 |
| 6 | Tổng số bào tử nấm men – mốc | 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 | 1,0 |
| 2 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) | mg/kg | 0,05 |
| 3 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | 2 |
| 4 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | 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:** (………kg thành phẩm)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nguyên liệu và phụ gia thực phẩm** | **Khối lượng**  **(Ghi theo khối lượng giảm dần)** | **Tỷ lệ**  **(%)** |
| 01 | Trà nguyên liệu | ……. kg | …… |
| 02 | Hoa ……. | ……. 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): để một lượng trà vừa đủ vào bình, sau đó cho nước sôi 1000C vào. Dùng nóng hay lạnh tùy thích.

- 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: Sử dụng bao gói PE đạt theo 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**

**TRÀ HOA …….**

**HIỆU………………**

- Thành phần: trà nguyên liệu (……%), hoa …...... (……%),………………….

- HDSD: Để một lượng trà vừa đủ vào bình, sau đó cho nước sôi 1000C vào. Dùng nóng hay lạnh tùy thích.

- HDBQ: 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 TRÀ HOA ………….**

Trà nguyên liệu

Nguyên liệu hoa

Loại bỏ tạp chất

Loại bỏ tạp chất

Phối chế

Ủ

Sấy

Làm nguội

Cân

Đóng gói,

thành phẩm

*An Giang, ngày…. tháng……năm 20…..*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**……………………………………….**

**QUY TRÌNH SẢN XUẤT TRÀ HOA ………….**

Trà nguyên liệu: lựa chọn những loại trà có nguồn gốc rõ ràng, khô, không bị mốc và đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

Hoa ……..: lựa chọn những hoa còn tươi, không bị hư thối, có mùi thơm đặc trưng của sản phẩm.

Trà và hoa ……..: sau khi kiểm tra đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tiến hành loại bỏ tạp chất và phối chế theo công thức quy định.

Sau khi phối chế xong tiến hành ủ trong khoảng thời gian ……… giờ ở nhiệt độ ……… oC. Kết thúc quá trình ủ sẽ sấy hỗn hợp trên ở nhiệt độ ……… oC trong khoảng thời gian ……… giờ.

Trà thành phẩm trước khi cân, đóng gói cần phải được làm nguội trong khoảng thời gian ……… giờ.

***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: Trà hoa …………**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  + Trà  + Hoa …. | + Nguồn gốc  + Chất lượng  + Chất lượng | + Rõ nguồn gốc  + Không mốc  + Không thối | + … kg/ lần;  + cỡ mẫu 500 g | -Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Phối chế | + Tỷ lệ | + Đúng công thức | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Cân  - Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Ủ | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Nhiệt kế  - Đồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Sấy | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Nhiệt kế  - Đồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Làm nguội | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Nhiệt kế  - Đồng hồ | 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**

**……………………………………….**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  + Trà  + Hoa …. | + Nguồn gốc  + Chất lượng  + Chất lượng | + Rõ nguồn gốc  + Không mốc  + Không thối | + … kg/ lần;  + cỡ mẫu 500 g |  |  |  |
| Phối chế | + Tỷ lệ | + Đúng công thức | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Ủ | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Sấy | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Làm nguội | + Nhiệt độ  + Thời gian | - ……… oC  - ……… giờ | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Thành phẩm | - Nhãn | - Thông tin nhãn theo quy định | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |

**BIỂU MẪU KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG**

(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 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**