**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: **BA RỌI** **KHÔ** **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 “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”.

- QCVN 8-3:2012/BYT “ Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật 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 ………………… | SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ THỊT | Số: …./20… |
| Tên tổ chức, cá nhân:…… | **BA RỌI KHÔ****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, thông tư số 27/2012*/*TT-BYT và thông tư số 08/2015/TT-BYT.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức công bố** |
| 1 | Độ ẩm | g/100g | ≤ ……. |
| 2 | Phẩm màu | mg/kg | Không có |
| 3 | Định tính Borax | mg/kg | Âm tính |
| 4 | Chất điều vị | mg/kg | ≤ ….. |

**1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật:** *phù hợp theo QCVN 8-3:2012/BYT*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 5.105 |
| 2 | *E. Coli*  | CFU/g | 5.102 |
| 3 | *Salmonella* | CFU/25g | Không có |

**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 Cadimi (Cd) | mg/kg | 0,05 |
| 2 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | 0,1 |

**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****(%)** |
| 1 |  Thịt ba rọi heo | ……. kg | ……. |
| 2 |  Đường cát | ……. kg |  |
| 3 |  Muối | ……. kg |  |
| 4 |  Rượu | ……. kg |  |
| 5 |  Chất điều vị (E621) | ……. kg |  |

**3. Thời hạn sử dụng:**

 - Thời hạn sử dụng: …… kể 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 cần phải làm chín trước khi ăn như: hấp, chưng cách thủy ….. )

- Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.

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

* + Chất liệu bao bì: Bao bì nhựa PE đạt theo QCVN 12-1:2011/BYT)

- Quy cách bao gói: ….. g, ….. g, ……. 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**

**BA RỌI KHÔ**

**HIỆU………………**

* Thành phần: Thịt ba rọi heo (…..%), đường cát, muối, rượu, chất điều vị (E621) ……

- HDSD: Sản phẩm cần phải làm chín trước khi ăn như: hấp, chưng cách thủy …..

- HDBQ: Bảo quản sản phẩm 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**

Thịt ba rọi heo

Rửa lần 1

Cắt mỏng

Rửa lần 2

Ướp gia vị

Sấy

Để nguội

Đóng gói

Thành phẩm

 *An Giang, ngày…. tháng……năm 20…..*

 **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

 **…………………………….**

**THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

Các nguyên liệu sử dụng trong quá trình chế biến đảm bảo có nguồn gốc rõ ràng và đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định

Thịt ba rọi heo sau khi mua về được rửa sạch nhằm loại bỏ tạp chất bám trên bề mặt.

Thịt rửa xong được công nhân dùng dao thái mỏng thịt (với độ dày miếng thịt khoảng … cm) và được rửa lại lần 2 bằng nước, xếp vào rổ để cho ráo.

Sau khi ráo nước, thịt ba rọi được mang đi ướp gia vị: đường cát, muối, rượu, chất điều vị và để yên trong …. phút để cho gia vị thấm vào thịt.

Thịt ba rọi được đem vào lò sấy bằng điện để sấy khô ở nhiệt độ khoảng trên 70 oC, cụ thể: …0C trong thời gian … giờ và để nguội trong lò, sau đó mang đi đóng gói, hút chân không để kéo dài thời gian bảo quản

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

*An Giang, ngày…. tháng……năm 20…..*

 **ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

 **…………………………….**

**KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG**

**Sản phẩm: BA RỌI KHÔ**

|  |  |
| --- | --- |
| 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+ Thịt ba rọi heo | + Trạng thái+ Màu sắc+ Mùi vị+ Dịch bệnh | + Săn chắc, đàn hồi+ Màu đỏ tươi+ Mùi đặc trưng+ Không có | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Rửa lần 1 | + Tạp chất | + Không có | + … kg/lần; + cỡ mẫu 1 kg | Nhiệt kếĐồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Cắt mỏng | + Độ dầy | + ………cm. | + … kg/lần; + cỡ mẫu 1 kg | Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Rửa lần 2 | + Tạp chất | + Không có | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | Nhiệt kếĐồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Ướp gia vị | + Tỷ lệ | + Đúng công thức | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | Bằng mắtCân | Quan sát, Đánh giá |  |
| Sấy | + Nhiệt độ+ Thời gian | + ……… oC+ ……… h | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | Nhiệt kếĐồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Để nguội | + Thời gian | + ……… phút | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | Nhiệt kếĐồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Thành phẩm | + Bao gói+ Nhãn | + Kín+ Đúng quy định | + … kg/ lần; + cỡ mẫu 1 kg | 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 | Ngày/tháng/năm | Biện pháp khắc phục | Ghi chú |
|  |  |  |  |  |
| Rửa lần 1 | + Tạp chất | + Không có |  |  |  |  |  |
| Cắt mỏng | + Độ dầy | + ………cm. |  |  |  |  |  |
| Rửa lần 2 | + Tạp chất | + Không có |  |  |  |  |  |
| Ướp gia vị | + Tỷ lệ | + Đúng công thức |  |  |  |  |  |
| Sấy | + Nhiệt độ+ Thời gian | + ……… oC+ ……… h |  |  |  |  |  |
| Để nguội | + Thời gian | + ……… phút |  |  |  |  |  |
| Thành phẩm | + Bao gói+ Nhãn | + Kín+ Đúng quy định |  |  |  |  |  |
| Rửa lần 1 | + Tạp chất | + Không có |  |  |  |  |  |

(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**