**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: **TRỨNG VỊT LỘN HIỆU**

Xuất xứ:

Sản xuất tại:

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 19/12/2007 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **………………….** | **SẢN PHẨM TRỨNG** | **Số:.…/20….** |
| Tên tổ chức, cá nhân:  …………….…… | **TRỨNG VỊT LỘN**  **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 vi sinh vật**: Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 105 |
| 2 | *Coliforms* | MPN/g | 102 |
| 3 | *Escherichia coli* | MPN/g | 3 |
| 4 | *Staphylococcus aureus* | CFU/g | 10 |
| 5 | *Salmonella* | CFU/g | *Không có* |

**1.3. Hàm lượng hóa chất không mong muốn:** dư lượng thuốc thú y, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật dư lượng kháng sinh 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nguyên liệu và phụ gia thực phẩm** | **Khối lượng**  (Ghi theo khối lượng giảm dần) | **Tỷ lệ (%)** |
| 1 | Trứng vịt tươi | …..… kg | ……… |

**3. Thời hạn sử dụng:** …… ngày kể từ ngày sản xuất;

Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) ghi trên nhãn sản phẩm và ghi dưới dạng ngày/tháng/năm, thể hiện như sau: NSX:…../…../……, HSD:…../…../……

**4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:**

- Hướng dẫn sử dụng (HDSD): Chế biến trước khi sử dụng như luộc.

- Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi thoáng , mát.

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

- Chất liệu bao bì: hộp nhựa PET (poly ethylene terephthalate) đạt theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia 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:** có nhãn dự thảo đính kèm

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

- Tên của 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**

**TRỨNG VỊT LỘN**

**HIỆU** …………

- Thành phần: trứng vịt tươi (…..%)

- Hướng dẫn sử dụng: Chế biến trước khi sử dụng như luộc.

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi thoáng mát

- Ngày sản xuất:……./……./……..

- Hạn sử dụng:……./……../………

- Số: ……/20…/YTAG-XNCB Khối lượng tịnh:… g (….. trứng x ….. 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**

Trứng nguyên liệu

Kiểm tra trứng

Xông trùng

Ấp trứng

Soi trứng

Bao gói

Thành phẩm

**THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

**Trứng nguyên liệu trước khi ấp cần phải kiểm tra các tiêu chí sau:**

* Trứng sạch không dính bẩn, Mua từ các đàn vịt có chứng nhận tiêm phòng bệnh cúm.
* Đồng đều, không quá dài, không quá tròn, không rạn nứt, không quá 2 ngày sau khi vịt đẻ
* Khối lượng từ 60g/trứng.

Sau khi kiểm tra xong tiến hành ghi sổ nhập trứng trước khi xông trứng

Xông, sát trùng toàn bộ lô trứng bằng khí ozon trong khoảng thời gian từ 20 - 30 phút, sau đó xả hơi. Kiểm tra, phân loại xếp trứng vào khay theo hướng buồng khí quay lên trên. Xông trứng để diệt khuẩn chuẩn bị cho quá trình ấp trứng

Trong quá trình ấp cần kiểm tra

* Nhiệt độ ấp trứng hằng ngày, điều chỉnh nhiệt độ từ ……o C - …….o C.
* Thời gian ấp …… ngày

Ghi sổ nhập trứng vào lò ấp.

Trước khi bao gói trứng cần phải so đèn

* Ngày …… sau ấp loại bỏ trứng chết phôi, trứng thối, trứng rạn nứt trong quá trình đảo trứng.

Kết thúc quá trình ấp, mang trứng ra môi trường ngoài đóng gói sản phẩm, ghi nhãn và đưa vào khu vực bảo quản chờ xuất hàng

***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: TRỨNG VỊT LỘN**

| **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)** |
| **Chọn trứng** | - Nguồn gốc  - Chất lượng nguyên liệu | - Mua từ các đàn vịt có chứng nhận tiêm phòng bệnh cúm  -Trứng sạch không dính bẩn, Đồng đều, không quá dài, không quá tròn, không rạn nứt  - Khối lượng từ 60g/trứng. | Mỗi lần nhập nguyên liệu; cỡ mẫu: 100 trứng | Bằng mắt, cân | Quan sát, kiểm tra và đánh giá | Biểu mẫu theo dõi sản xuất |  |
| **Xông trùng bằng ozon** | Thời gian xông trùng | …… -…… phút | Mỗi mẻ sản xuất; cỡ mẫu 10 trứng | Đồng hồ | Quan sát, kiểm tra và đánh giá |  |
| **Đưa vào ấp** | Thời gian  Nhiệt độ | …… ngày  ……oC – ……oC | Mỗi mẻ sản xuất; cỡ mẫu 10 trứng | Lịch,  Đồng hồ | Quan sát, kiểm tra và đánh giá |  |
| **Soi trứng bằng đèn** | Thời gian soi trứng | ……. ngày | Mỗi mẻ sản xuất; cỡ mẫu 10 trứng | Lịch | Kiểm tra và đánh giá |  |  |

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

**…………………………….**

**BIỂU MẪU THEO DÕI CHẤT LƯỢNG**

**Sản phẩm: TRỨNG VỊT LỘN**

| **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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Chọn trứng** | - Nguồn gốc  - Chất lượng nguyên liệu | - Mua từ các đàn vịt có chứng nhận tiêm phòng bệnh cúm  -Trứng sạch không dính bẩn, Đồng đều, không quá dài, không quá tròn, không rạn nứt  - Khối lượng từ 60g/trứng. |  |  |  |  |  |
| **Xông trùng bằng ozon** | Thời gian xông trùng | …… -…… phút |  |  |  |  |  |
| **Đưa vào ấp** | Thời gian  Nhiệt độ | …… ngày  ……oC – ……oC |  |  |  |  |  |
| **Soi trứng bằng đèn** | Thời gian soi trứng | ……. ngày |  |  |  |  |  |

***\* Ghi chú:*** *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 sản phẩm: …. lần/năm
* Công bố sản phẩm: …. năm/ lần

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Chỉ tiêu giám sát** | **Tần suất giám sát** | **Đơn vị kiểm nghiệm** | **Ghi chú** |
| Các chỉ tiêu đã công bố | …. 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**