**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: **TƯƠNG ỚT 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 8-1:2011/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”

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:…… | TƯƠNG ỚT  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*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **TÊN CHỈ TIÊU** | **ĐƠN VỊ TÍNH** | **MỨC CÔNG BỐ** |
| 1 | Phẩm màu | mg/kg | Không có |
| 2 | Độ ẩm | % | ≤ ……… |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **TÊN CHỈ TIÊU** | **ĐƠN VỊ TÍNH** | **MỨC TỐI ĐA** |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/ml | 104 |
| 2 | *Coliforms* | MPN/ml | 102 |
| 3 | *Escherichia coli* | MPN/ml | 3 |
| 4 | *Staphylococcus aureus* | MPN/ml | 102 |
| 5 | *Salmonella* | /25g | Không có |
| 6 | Tổng số bào tử nấm mốc -men | CFU/ml | 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 | 5.0 |
| 2 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg /kg | 1.0 |
| 3 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg /kg | 2.0 |
| 4 | Hàm lượng Thủy ngân (Hg) | mg /kg | 0.05 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Hàm lượng Aflatoxin tổng | µg /kg | 10 |
| 2 | Hàm lượng Ochratoxin A | µg /kg | 30 |

**1.6 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 tương ớt

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên nguyên liệu** | **Khối lượng**  **(Ghi theo khối lượng giảm dần)** | **Tỷ lệ**  **(%)** |
| 1 | Ớt | ….kg | ……. |
| 2 | Muối | ….kg |  |
| 3 | Cà chua | ….kg |  |
| 4 | Nước | ….lít |  |
| 5 | Đường cát | ….kg |  |
| 6 | 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): Sản phấm dùng làm gia vị, chấm, ướp, tẩm.

- Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản nơi khô, mát, tránh ánh nắng mặt trời. Lắc đều trước khi sử dụng.

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

- Chất liệu bao bì: bao bì PE và PP 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**

**TƯƠNG ỚT**

**HIỆU…………………………….**

- Thành phần: ớt (…%), muối, cà chua, nước, đường, tỏi….

- Hướng dẫn sử dụng: sản phẩm dùng làm gia vị, chấm, ướp tẩm.

- Hướng dẫn bảo quản: bảo quản nơi khô mát, tránh ánh nắng mặt trời. Lắc đều

trước khi sử dụng.

- 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 TƯƠNG ỚT**

Cà chua, tỏi, ớt

Làm sạch

Hấp chín

Xay nhuyễn

Đường cát, muối,…

Đun sôi

Làm nguội

Bán thành phẩm

Vô chai, hủ

Đóng nắp, dán nhãn

Thành phẩm

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

…………………………

**THUYẾT MINH QUI TRÌNH SẢN XUẤT TƯƠNG ỚT**

Nguyên liệu: khi mua về phải tiến hành kiểm tra chất lượng như sau:

* Ớt, cà chua, tỏi: còn tươi, không bị dập bể.
* Đường cát: kiểm tra còn nguyên vẹn bao bì, nhãn mác rõ ràng.
* Muối: chọn muối sạch có màu trắng đục, không có tạp chất.
* Nước: sử dụng nước sạch trong suốt, không màu, không mùi vị lạ.

Sau khi kiểm tra chất lượng xong tiến hành đem ớt, cà chua, tỏi được mang đi rửa sạch. Sau đó hấp chín ớt, cà chua, tỏi thời gian khoảng …. giờ.

Tiếp theo mang tất cả ớt, cà chua, tỏi đi xay nhuyễn cho đến khi nát ra.

Cho hỗn hợp: nước, đường cát, muối,… và hỗn hợp ớt, cà chua, tỏi đã xay nhuyễn xong vào chung để đun sôi khoảng …. phút rồi tắt lửa tiếp tục điều vị rồi để nguội.

Sau đó vô chai, hủ rồi đóng nắp, dán nhãn đúng theo quy cách bao gói. Kiểm tra cảm quan, bao bì, thông tin trên nhãn.

Đem đi bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát.

***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: Tương 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 | + Trạng thái  + Màu sắc | + Quả to tròn, không  bị hư hỏng  + Đặc trưng | + …. kg/ lần  + cỡ mẫu 500g | -Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá | Biểu mẫu kiểm soát chất lượng |  |
| Hấp | + Nhiệt độ  + Thời gian | + ……. oC  + ……. giờ | + 1 lần/ mẻ | - Đồng hồ  - Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Đun sôi  Điều vị | + Nhiệt độ  + Thời gian  + Tỷ lệ | + ……. oC  + ……. giờ  + Đúng công thức | + 1 lần/ mẻ | - Cân  - Đồng hồ | Quan sát, Đánh giá |  |
| Bao bì | Khối lượng | + Đúng quy cách  bao gói. | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | - Cân | Quan sát, Đánh giá |  |
| Nhãn | Nội dung  ghi nhãn | + Đúng quy định | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g | -Bằng mắt | Quan sát, Đánh giá |  |
| Thành phẩm | Bảo quản | + Khô ráo,  thoáng mát | + 1 lần/ tháng  + 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 | + Trạng thái  + Màu sắc | + Quả to tròn, không  bị hư hỏng  + Đặc trưng | + …. kg/ lần  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Hấp | + Nhiệt độ  + Thời gian | + ……. oC  + ……. giờ | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |
| Đun sôi  Điều vị | + Nhiệt độ  + Thời gian  + Tỷ lệ | + ……. oC  + ……. giờ  + Đúng công thức | + 1 lần/ mẻ |  |  |  |
| Bao bì | Khối lượng | + Đúng quy cách  bao gói. | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Nhãn | Nội dung  ghi nhãn | + Đúng quy định | + 1 lần/ mẻ  + cỡ mẫu 500g |  |  |  |
| Thành phẩm | Bảo quản | + Khô ráo,  thoáng mát | + 1 lần/ tháng  + 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**