**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: **XÚC XÍCH 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.

- QCVN 8-2: 2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm,

- QCVN 8-3: 2012/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm,

- Thông tư số 27/2012*/*TT-BYTngày 30/11/2012 của Bộ Y tế Hướng dẫn việcquản lý phụ gia thực phẩm,

- Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia 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 chế biến từ thịt** | **Số:.…/20….** |
| Tên tổ chức, cá nhân:  …………….…… | **XÚC XÍCH**  **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, 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 | Định tính Borax | mg/kg | Âm tính |
| 3 | Phẩm màu hữu cơ tan trong nước | mg/kg | Không có |
| 4 | Chất điều vị (E621) | mg/kg | ≤ ….. |

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

| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Tổng số vi sinh vật hiếu khí | CFU/g | 5 x 105 |
| 2 | *Escherichia coli* | CFU/g | 50 |
| 3 | *Salmonella* | /25g | 0 |

**1.4. Hàm lượng kim loại nặng**: Theo QCVN 8-2:2011/BYT

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chỉ tiêu** | **Đơn vị tính** | **Mức tối đa** |
| 1 | Hàm lượng Chì (Pb) | mg/kg | 0,1 |
| 2 | Hàm lượng Cadimi (Cd) | mg/kg | 0,05 |

**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.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nguyên liệu và phụ gia thực phẩm** | **Khối lượng**  (Ghi theo khối lượng giảm dần) | **Tỷ lệ (%)** |
| 1 | Thịt heo | …..… kg | ……. |
| 2 | Mỡ heo | …….. kg | ……. |
| 3 | Thịt gà | …….. kg | ……. |
| 4 | Đường cát | …….. kg | ……. |
| 5 | Tỏi | …….. kg | ……. |
| 6 | Hành tím | …….. kg | ……. |
| 7 | Nước mắm | ….…. kg | ……. |
| 8 | Muối | ….…. kg | ……. |
| 9 | Tiêu | ….…. kg | ……. |
| 10 | Chất điều vị (E621) | …….. kg | ……. |

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

Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) ghi trên …… 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): Ăn ngay sau khi mở bao bì.

- Hướng dẫn bảo quản (HDBQ): Bảo quản ở nhiệt độ -180C hoặc ngăn đá của tủ lạnh.

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

- Chất liệu bao bì: nhựa PE (poly ethylene) 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**

**XÚC XÍCH**

**HIỆU** …………

- Thành phần: thịt heo, mỡ heo, thịt gà, đường cát, tỏi, hành tím, nước mắm, muối, tiêu, chất điều vị (E621), ……

- Hướng dẫn sử dụng: Ăn ngay sau khi mở bao bì.

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản ở nhiệt độ -180C hoặc trong ngăn đá của tủ lạnh

- Ngày sản xuất:……./……./……..

- Hạn sử dụng:……./……../………

- Số: ……/20…/YTAG-XNCB Khối lượng tịnh:… g (hoặc kg)

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 XÚC XÍCH**

**Nguyên liệu**

(Thịt heo, mỡ heo, thịt gà)

Rửa sạch và để ráo

Xử lý

(Cắt miếng nhỏ)

Ướp gia vị

Đường cát, tỏi, hành tím, nước mắm, muối, tiêu, chất điều vị (E621)

Xay nhuyễn

Định hình

Hấp

Để nguội

Bao gói, dán nhãn

Thành phẩm

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

**……………………………**

**THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT**

**- Nguyên liệu: Thịt heo, mỡ heo và thịt gà dùng để chế biến phải đảm bảo có nguồn gốc rõ ràng và đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định. Thịt heo, mỡ heo và thịt gà không lẫn tạp chất lạ và bụi bẩn. Có màu sắc tự nhiên đặc trưng, không có mùi hôi.**

**- Rửa sạch và để ráo: Thịt heo, mỡ heo và thịt gà được rửa bằng nước sạch nhằm loại bỏ tạp chất và một phần vi sinh bám trên bề mặt thịt. Sau đó để ráo tự nhiên.**

**- Xử lý: Thịt heo, mỡ heo và thịt gà sau khi để ráo thì được cắt thành miếng nhỏ.**

**- Ướp gia vị: Cho gia vị vào thịt heo, mỡ heo, thịt gà đã được cắt miếng nhỏ và trộn đều vào nhau, để trong thời gian** …… **phút nhằm để cho gia vị ngấm đều vào trong sản phẩm.**

**- Xay nhuyễn: hỗn hợp thịt heo, mỡ heo và thịt gà sau khi ướp gia vị cho vào máy xay đều trong khoảng** …… **phút nhằm làm cho hỗn hợp nhuyễn. Tạo cấu trúc nhuyễn để thuận lợi cho công đoạn định hình.**

**- Định hình: cho hỗn hợp đã xay nhuyễn vào bao bì được bó kín chặt thành hình dạng cây xúc xích theo mong muốn.**

- Hấp: cho những cây xúc xích vào nồi hấp cách thủy ở nhiệt độ ……0C, trong thời gian …… phút nhằm mục đích tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh.

**- Để nguội: Sau khi hấp cách thủy xong những** cây xúc xích **được để nguội tự nhiên trong** …… **phút.**

**- Bao gói và dán nhãn: những** cây xúc xích **tiến hành dán nhãn và bao gói thêm 1lần nữa → ta có được thành phẩm.**

**- Bảo quản: thành phẩm được cho vào tủ đông** ở nhiệt độ -180C hoặc trong ngăn đá của tủ lạnh **và bán cho khách 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: XÚC XÍCH**

| **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)** |
| Yêu cầu chung của nguyên liệu | - Nguồn gốc  - Chất lượng nguyên liệu | - Rõ người cung cấp  - Không hư hỏng, còn tươi, còn HSD | Mỗi lần nhập nguyên liệu | Bằng mắt | Quan sát, kiểm tra và đánh giá | Biểu mẫu theo dõi sản xuất |  |
| Xử lý  (Cắt miếng nhỏ) | - Kích cỡ  - Tạp chất | - Miếng nhỏ  - Không có | Mỗi mẻ  Cỡ mẫu: 300g | Bằng mắt và bằng tay | Quan sát, kiểm tra và đánh giá |  |
| Ướp gia vị | Thời gian | …… phút | Mỗi mẻ | Đồng hồ | Quan sát và đánh giá |  |
| Xay nhuyễn | - Thời gian  - Trạng thái | …… phút  Nhuyễn, mịn | Mỗi mẻ  Cỡ mẫu: 5 kg | Bằng mắt và  Đồng hồ | Quan sát, kiểm  tra và đánh giá |  |
| Hấp | - Nhiệt độ  - Thời gian | ……0C  …… phút | Mỗi mẻ | Nhiệt kế, đồng hồ | Quan sát, kiểm tra và đánh giá |  |
| Bao gói và dán nhãn | - Bao bì  - Nhãn mác | - Nguyên vẹn  - Đầy đủ thông tin | Mỗi mẻ  Cỡ mẫu: 5 PE | Bằng mắt | Quan sát, kiểm tra và đánh giá |  |

*An Giang, ngày……tháng……năm 20….*

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**……………………………**

**BIỂU MẪU THEO DÕI SẢN XUẤT**

**Sản phẩm: XÚC XÍCH**

| **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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Yêu cầu chung của nguyên liệu | - Nguồn gốc  - Chất lượng nguyên liệu | - Rõ người cung cấp  - Không hư hỏng, còn tươi, còn HSD |  |  |  |  |  |
| Xử lý  (Cắt miếng nhỏ) | - Kích cỡ  - Tạp chất | - Miếng nhỏ  - Không có |  |  |  |  |  |
| Ướp gia vị | Thời gian | …… phút |  |  |  |  |  |
| Xay nhuyễn | - Thời gian  - Trạng thái | …… phút  Nhuyễn, mịn |  |  |  |  |  |
| Hấp | - Nhiệt độ  - Thời gian | ……0C  …… phút |  |  |  |  |  |
| Bao gói và dán nhãn | - Bao bì  - Nhãn mác | - Nguyên vẹn  - Đầy đủ thông tin |  |  |  |  |  |

***\* 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**