

HỢP TÁC XÃ BÌNH MINH

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

SẢN PHẨM: Khoai tây hấp chín cấp đông

Mã hiệu: KT.01
Lần ban hành: 01
Ngày ban hành: 05/5/2026
Thời gian lưu: 02 năm
Quy định hủy: Cắt, xé, đốt

PHÊ DUYỆT TÀI LIỆU

	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Họ và tên	Thân Thị Khánh Linh	Thân Thị Khánh Linh	Thân Thị Khánh Linh
Chức danh	Giám đốc	Giám đốc	Giám đốc
Chữ ký			
Ngày ban hành			05/5/2026

BẢNG THEO DÕI NỘI DUNG SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

Lần sửa đổi/ban hành	Trang/mục	Nội dung sửa đổi, bổ sung	Ngày áp dụng	Người phê duyệt
Ban hành lần đầu		Ban hành mới tài liệu	05/5/2026	Thân Thị Khánh Linh

TÀI LIỆU NÀY ĐƯỢC PHÂN PHÁT TỚI

1. Chủ Cơ Sở	☒	4. Bộ phận kỹ thuật	☒
2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu	☒	5. Bộ phận sản xuất đóng gói	☒
3. Bộ phận kinh doanh	☒		



KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Sản phẩm: Khoai tây hấp chín cấp đông

Kế hoạch kiểm soát chất lượng							
Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu giám sát/kiểm soát	Tiêu chuẩn/quy chuẩn 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)
Tuyển chọn và phân loại nguyên liệu	Yêu cầu thu hái những củ khoai nguyên vẹn, không dập nát, sâu hỏng.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/khoaitayhapchin	Từng lần nhập nguyên liệu	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL1	
Rửa và gọt vỏ	Khoai tây được rửa sạch đất cát bằng máy rửa công nghiệp. Sau đó, được đưa vào cạo vỏ thủ công để loại bỏ lớp vỏ bên ngoài.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/khoaitayhapchin	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL2	
Hấp chín	Kiểm soát nhiệt độ và thời gian Khoai được chần qua nước nóng hoặc hơi nước ở 100 độ C trong thời gian 15 phút để làm chín khoai, giữ màu tươi và tiêu diệt enzym gây thâm.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/khoaitayhapchin	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL3	
Làm nguội	Kiểm soát nhiệt độ và thời gian Sau khi chần, khoai được làm nguội nhanh bằng nước lạnh để dừng quá trình chín. Thời gian làm nguội khoảng 15-30 phút	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/khoaitayhapchin	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL4	

Cấp đông (IQF)	Kiểm soát nhiệt độ và thời gian Khoai tây được đưa vào hệ thống cấp đông nhanh (IQF) ở nhiệt độ -35 độ C đến -40 độ C, thời gian 8h để đảm bảo từng củ khoai đông rời, không bị dính cục.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/khoaitayhapch in	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL5	
Đóng gói/bảo quản	Kiểm soát bao bì trước và sau khi đóng gói (đảm bảo ATP; tem nhãn, truy xuất nguồn gốc theo quy định); Khoai sau khi cấp đông sẽ được đưa vào đóng gói khối lượng tịnh 1kg hút chân không, dò kim loại, đóng thùng carton và bảo quản trong kho lạnh ở nhiệt độ ổn định dưới -18 độ C.	Cần dùng trọng lượng, thể tích; Tem phải được dán ngay ngắn, đúng vị trí.	Kiểm tra xác suất	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Giám sát công nhân	PL6	
Xuất bán	Sản phẩm được nhập kho bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát; kho bảo quản đảm bảo đạt tiêu chuẩn vệ sinh ATP	Trước khi lên xe các hộp được xếp vào các thùng carton, dán tem mác	Giám sát thường xuyên		Giám sát công nhân	PL7	

PL 1. THEO DÕI NHẬP NGUYÊN LIỆU

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Tình trạng nguyên liệu	Người nhập	Thời gian nhập	Ghi chú
10/5/2026	HTX Sao Thần Nông	1.000	KT01	Đạt		Buổi sáng	8h

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÀM SẠCH, CẠO VỎ

- Các lô hàng sau khi nhập hoặc trước khi đưa vào công đoạn tiếp theo được bóc vỏ, phân loại, làm sạch (tách cuống, loại bỏ những quả/củ không đạt tiêu chuẩn nguyên liệu, loại bỏ các tạp chất không mong muốn).

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Tình trạng nguyên liệu	Người nhập	Thời gian nhập	Ghi chú
10/5/2026	HTX Sao Thần Nông	1000	KT01	Đạt		Buổi sáng	8h15

T

PL 3. THEO DÕI QUÁ TRÌNH HẤP CHÍN

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng nguyên liệu (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Khối lượng bán thành phẩm (lít)	Người kiểm soát	Ghi chú
10/5/2026	HTX Sao Thần Nông	500	KT01	500		9h30-10h00

PL 4. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÀM NGUỘI

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng nguyên liệu (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Khối lượng bán thành phẩm (lít)	Người kiểm soát	Ghi chú
10/5/2026	HTX Sao Thần Nông	500	KT01	500		10h00-10h30

PL 5. THEO DÕI QUÁ TRÌNH CẤP ĐÔNG

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng nguyên liệu (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Khối lượng bán thành phẩm (lít)	Người kiểm soát	Ghi chú
10/5/2026	HTX Sao Thần Nông	500	KT01	500		11h00-19h00

PL 6. THEO DÕI QUÁ TRÌNH ĐÓNG GÓI, NHẬP KHO

Ngày sản xuất/đóng gói	Sản phẩm	Khối lượng nguyên liệu (kg)	Số lô	Số lượng thành phẩm nhập kho (kg)	Người kiểm soát	Ghi chú
11/5/2026	Khoai tây hấp chín cấp đông	500	KT01.5	500		Sáng

