

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG
SẢN PHẨM: Giấm táo mèo Kim Ngân

Mã hiệu: GTM.26
Lần ban hành: 01
Ngày ban hành: 01/01/2026
Thời gian lưu: 02 năm
Quy định hủy: Cắt, xé, đốt

PHÊ DUYỆT TÀI LIỆU

Nội dung	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Họ và tên	Bạch Kim Ngân	Bạch Kim Ngân	Bạch Kim Ngân
Chức danh	Giám đốc	Giám đốc	Giám đốc
Chữ ký			
Ngày phê duyệt			01/01/2026

QUY TRÌNH TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

BẢNG THEO DÕI SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

Lần sửa đổi	Trang/mục	Nội dung sửa đổi, bổ sung	Ngày áp dụng	Người phê duyệt
01	Ban hành lần đầu	Ban hành mới tài liệu	01/01/2026	Bạch Kim Ngân

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	☒		

I. MỤC ĐÍCH

Quy định các nội dung kiểm soát chất lượng trong toàn bộ quá trình sản xuất sản phẩm nhằm bảo đảm nguyên liệu đầu vào, quá trình chế biến, đóng gói, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc theo quy định hiện hành.

II. PHẠM VI ÁP DỤNG

Kế hoạch này được áp dụng đối với toàn bộ hoạt động tiếp nhận nguyên liệu, phân loại, làm sạch, làm nguội, phân loại thành phẩm, đóng gói, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm tại Công ty TNHH Thương mại Ngân Giang Lục Ngạn.

Tất cả người lao động tham gia sản xuất, kinh doanh sản phẩm có trách nhiệm thực hiện đầy đủ các nội dung quy định trong tài liệu này.

III. TÀI LIỆU VIỆN DẪN

1. Luật An toàn thực phẩm.

2. Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

3. QCVN 8-2:2011/BYT (Kim loại nặng).

4. QCVN 8-3:2012/BYT (Vi sinh).

5. Tiêu chuẩn cơ sở.

IV. THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

1. **Mã lô nguyên liệu (NL):** Mã dùng để nhận diện và truy xuất nguồn gốc nguyên liệu đầu vào.

2. **Mã lô sản xuất (SX):** Mã dùng để quản lý, truy xuất quá trình sản xuất và tiêu thụ thành phẩm.

3. **ATTP:** An toàn thực phẩm.

4. **Biểu mẫu (PL):** Các biểu ghi chép, theo dõi và lưu trữ thông tin trong quá trình sản xuất.

V. TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN

1. Chủ cơ sở

Ban hành, tổ chức thực hiện và kiểm tra việc thực hiện kế hoạch kiểm soát chất lượng.

Phê duyệt các biểu mẫu, hồ sơ và kết quả kiểm tra chất lượng sản phẩm.

Chịu trách nhiệm về chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm lưu thông trên thị trường.

2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng cảm quan của nguyên liệu đầu vào.

Ghi chép đầy đủ thông tin nhập nguyên liệu theo biểu mẫu quy định.

Từ chối tiếp nhận nguyên liệu không đạt yêu cầu.

3. Bộ phận sản xuất, đóng gói

Thực hiện đúng quy trình kỹ thuật và các nội dung kiểm soát chất lượng đã được ban hành.

Bảo đảm vệ sinh nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị và người lao động trong quá trình sản xuất.

Ghi chép đầy đủ các biểu mẫu theo dõi từng công đoạn.

4. Bộ phận kinh doanh

Kiểm tra tình trạng sản phẩm trước khi xuất bán.

Thực hiện việc lưu giữ hồ sơ truy xuất nguồn gốc và phản hồi của khách hàng.

Phối hợp xử lý các trường hợp sản phẩm không phù hợp theo quy định của cơ sở.

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM
Sản phẩm: Giấm táo mèo Kim Ngân

T T	Các quá trình SX 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
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Thu hoạch và chuẩn bị nguyên liệu	Độ chín của quả; nguồn gốc nguyên liệu; quả tươi, không dập nát, không sâu bệnh, không nấm mốc, không lẫn tạp chất	Quy trình kỹ thuật của cơ sở; TCCS sản phẩm	1 lần/đợt thu hoạch	Mắt thường	Cảm quan	PL1
2	Phối trộn nguyên liệu	Thành phần nguyên liệu; tỷ lệ phối trộn; khối lượng từng thành phần; vệ sinh dụng cụ; thời gian phối trộn	Công thức sản phẩm; Quy trình kỹ thuật	100% mẻ sản xuất	Cân điện tử, cốc đong	Cảm quan	PL2
3	Ủ tạo Enzym	Thời gian ủ; nhiệt độ; pH (nếu có); tình trạng lên men; màu sắc; mùi; không nhiễm tạp	Quy trình kỹ thuật; TCCS	100% mẻ	Mắt thường	Cảm quan	PL3
4	Thu nước cốt và pha loãng	Độ trong; tỷ lệ pha loãng; chất lượng nước; khối lượng dịch thu được	QCVN 01-1:2018/BYT (nước sử dụng); Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL4
5	Lên men tạo giấm	Thời gian lên men; nhiệt độ; mùi; màu sắc; pH; không có dấu hiệu hư hỏng	QCVN 01-1:2018/BYT (nước sử dụng); Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL5
6	Lão hóa	Thời gian lão hóa (10–12 tháng); điều kiện bảo quản; màu sắc; mùi vị; độ trong	Quy trình kỹ thuật	1 lần/mẻ sản xuất	Mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL6
7	Chiết rót, đóng chai, bảo quản	Khối lượng chiết; độ kín nắp; vệ sinh chai;	TCCS; Quy trình kỹ thuật	100% lô	Cân điện tử, mắt thường	Kiểm tra trực tiếp	PL7
8	Xuất bán, vận chuyển	Tình trạng bao bì; số lượng; phương tiện vận chuyển; hồ sơ truy xuất	Quy trình nội bộ của cơ sở	100% lô xuất	Mắt thường	Cảm quan	PL8

PL1. THEO DÕI THU HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

Ngày thu hoạch	Vùng nguyên liệu/vườn	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Độ chín quả (%)	Tình trạng nguyên liệu	Nội dung chuẩn bị (rửa, bóc vỏ, tách hạt)	Khối lượng sau sơ chế, (kg)	Tỷ lệ hao hụt (%)	Người phụ trách
01/10/2024	Nhà vườn Cao Văn Tuấn (Mộc Châu - Sơn La)	TM011024-04	150	90	Quả tươi, chín đều, không sâu bệnh, không dập nát, không nấm mốc	Rửa sạch, bóc vỏ, tách hạt, loại bỏ quả hư	75	50	

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU

Ngày thu hoạch	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng củi vãi (kg)	Khối lượng đường (kg)	Tỷ lệ phối trộn	Tình trạng sau phối trộn	Người phụ trách	Ghi chú
02/10/2024	TM011024-04	75	6	75 kg củi mơ : 6 kg đường	Đường tan đều, hỗn hợp đồng nhất, không lẫn tạp chất		

PL 3. THEO DÕI QUÁ TRÌNH Ủ TẠO ENZYM

Ngày bắt đầu ủ	Mã lô Ủ	Mã lô nguyên liệu	Thời gian ủ (ngày)	Nhiệt độ môi trường (°C)	Tình trạng lên men	Màu sắc dịch	Mùi sản phẩm	Người phụ trách	Ghi chú
02/10/2024	UTM021024-04	TM011024-04	60	28-32	Lên men bình thường, không nhiễm tạp	Vàng nâu tự nhiên	Thơm đặc trưng, không có mùi lạ		

PL4. THEO DÕI THU NƯỚC CỐT ENZYM VÀ PHA LOÃNG

Ngày thực hiện	Mã lô Enzym	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng dịch Enzym thu được (kg)	Khối lượng nước uống bổ sung (kg)	Tỷ lệ pha loãng	Tình trạng dịch sau pha loãng	Khối lượng dịch sau pha loãng (kg)	Kết quả kiểm tra	Người phụ trách	Ghi chú
01/12/2024	UTM021024-04	TM011024-04	50	150	1:3	Dịch đồng nhất, màu vàng nâu, không lẫn cặn lớn	200	Đạt		

PL5. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÊN MEN TẠO GIẤM

Ngày bắt đầu lên men	Mã lô giấm	Mã lô Enzym	Khối lượng dịch lên men (kg)	Thời gian lên men (ngày)	Nhiệt độ lên men (°C)	Tình trạng dịch lên men	Ngày kết thúc lên men	Người phụ trách	Ghi chú
01/12/2024	GTM011224-04	UTM021024-04	200	30	28-32	Dịch lên men ổn định, màu vàng hổ phách, mùi giấm đặc trưng	01/01/2025		

PL6. THEO DÕI QUÁ TRÌNH LÃO HÓA GIẤM

Ngày bắt đầu lão hóa	Mã lô giấm	Khối lượng dịch lão hóa (kg)	Thời gian lão hóa (tháng)	Điều kiện bảo quản	Tình trạng giấm sau lão hóa	Ngày kết thúc	Người phụ trách	Ghi chú
02/01/2025	GTM011224-04	200	10-12	Bồn chứa kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp	Màu vàng hổ phách trong, mùi giấm dịu, không có cặn bất thường, không có mùi lạ	02/02/2026		

PL7. THEO DÕI QUÁ TRÌNH CHIẾT RÓT VÀ ĐÓNG CHAI

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Loại bao bì (chai/lon)	Thể tích (ml)	Số lượng thành phẩm (chai/lon)	Quy cách đóng gói	Tình trạng thành phẩm nhập kho	Người phụ trách	Ghi chú
03/02/2026	GTM030226-04	Chai nhựa	450	440	24 lon/thùng	Đạt yêu cầu		

PL8. THEO DÕI QUÁ TRÌNH TIÊU THỤ SẢN PHẨM

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Tên khách hàng	Số hợp đồng	Số lượng (lon/chai)	Quy cách đóng gói	Phương thức giao hàng	Tình trạng hàng khi giao	Người phụ trách	Ghi chú
03/02/2026	GTM030226-04	Công ty CP TMDV Thực phẩm Xanh Bền Vững	HĐBH-01/2026	120	450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		
10/8/2026	TM030226-04	Công ty TNHH MTV Thực phẩm Lý Tưởng Việt Nam	HĐBH-02/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		
11/8/2026	TM030226-04	Công ty TNHH Nông Sản Khỏe	HĐBH-03/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		
11/8/2026	TM030226-04	Hệ thống Siêu thị GO!	HĐBH-04/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		
12/8/2026	TM030226-04	Công ty Cổ phần Tiny Cafe	HĐBH-05/2026	120	Lon 450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		