CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NGÂN GIANG LỤC NGẠN

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG
SẢN PHẨM: Giấm tỏi ớt Kim Ngân

Mã hiệu: GTO.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

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	[X]	4. Bộ phận kỹ thuật	[X]
2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu	[X]	5. Bộ phận sản xuất đóng gói	[X]
3. Bộ phận kinh doanh	[X]		

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 tỏi ớt Kim Ngân

TT	Các quá trình SX cụ thể	Các chỉ tiêu giám sát/kiểm soát	Tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật	Tần suất	Thiết bị/phương pháp	Biểu ghi chép
1	Tiếp nhận và kiểm tra nguyên liệu	Nguồn gốc, mã lô; chất lượng Giấm vải, Giấm táo mèo; đường; tỏi, ớt tươi; nguyên liệu không hư hỏng, nấm mốc, tạp chất	Công thức sản phẩm; TCCS; Quy trình kỹ thuật của cơ sở	100% lô	Mắt thường, cảm quan	PL1
2	Sơ chế tỏi, ớt	Tỏi, ớt sạch; không dập hỏng, nấm mốc; rửa sạch; để ráo; loại bỏ phần không đạt	Quy trình kỹ thuật của cơ sở; yêu cầu ATTP	100% mẻ	Mắt thường, cảm quan	Pl2
3	Cân, định lượng nguyên liệu	Đúng tỷ lệ: Giấm vải **30%**; đường **30%**; Giấm táo mèo **20%**; tỏi **10%**; ớt tươi **10%**	Công thức sản phẩm; TCCS	100% mẻ	Cân điện tử, cốc đong	PL3
4	Phối trộn	Hỗn hợp đồng nhất; đường hòa tan; tỏi, ớt phân bố phù hợp; không có tạp chất; màu, mùi đặc trưng	Công thức sản phẩm; Quy trình kỹ thuật; TCCS	100% mẻ	Mắt thường	PL4
5	Chiết rót, đóng chai	Khối lượng/thể tích; độ kín nắp; chai sạch, nguyên vẹn; tình trạng sản phẩm sau đóng chai	TCCS; Quy trình kỹ thuật	100% lô	Cân điện tử; Mắt thường	PL5
6	Dán nhãn, bảo quản và xuất bán	Nội dung nhãn; số lô, HSD; quy cách đóng gói; điều kiện bảo quản; tình trạng bao bì; hồ sơ truy xuất	Quy định về nhãn hàng hóa; TCCS; Quy trình nội bộ	100% lô	Mắt thường; kiểm tra hồ sơ	PL6

PL1. THEO DÕI TIẾP NHẬN VÀ KIỂM TRA NGUYÊN LIỆU

Ngày tiếp nhận	Loại nguyên liệu	Mã lô nguyên liệu	Nguồn gốc/Nhà cung cấp	Khối lượng (kg)	Tình trạng nguyên liệu	Kết quả kiểm tra	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	Giấm vải Kim Ngân	GV070826-01	Sản xuất tại Công ty	30	Trong, màu/mùi đặc trưng, không có cặn bất thường, không mùi lạ	Đạt		
07/8/2026	Giấm táo mèo Kim Ngân	GTM030226-04	Sản xuất tại Công ty	20	Trong, màu/mùi đặc trưng, không có cặn bất thường, không mùi lạ	Đạt		
07/8/2026	Đường			30	Khô, sạch, không vón cục, không nấm mốc, không tạp chất	Đạt		
07/8/2026	Tỏi			10	Tươi, sạch, không dập nát, không nấm mốc, không sâu bệnh	Đạt		
07/8/2026	Ớt tươi			10	Tươi, sạch, không dập nát, không nấm mốc, không hư hỏng	Đạt		

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH SƠ CHẾ TỎI, ỚT

Ngày thực hiện	Loại nguyên liệu	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Nội dung sơ chế	Tình trạng nguyên liệu	Kết quả kiểm tra	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	Tỏi		10	Phân loại, bóc vỏ, rửa sạch, để ráo; loại bỏ củ hư hỏng, nấm mốc	Sạch, không tạp chất, không nấm mốc, không có mùi lạ	Đạt		
07/8/2026	Ớt tươi		10	Phân loại, bỏ cuống, rửa sạch, để ráo; loại bỏ quả hư hỏng, nấm mốc	Tươi, sạch, không tạp chất, không có mùi lạ	Đạt		

PL 3. THEO DÕI CÂN ĐỊNH LƯỢNG VÀ PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU

Ngày phối trộn	Mã lô thành phẩm	Giám vải (kg)	Đường (kg)	Giấm táo mèo (kg)	Ớt tươi (kg)	Tỏi (kg)	Tổng khối lượng (kg)	Kết quả kiểm tra	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	GTO7/8/2026	30	30	20	10	10	100	Đạt		

PL4. 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)	Quy cách đóng gói	Tình trạng thành phẩm nhập kho	Người phụ trách	Ghi chú
07/8/2026	GTO7/8/2026	Chai nhựa	450	220	24 lon/thùng	Đạt yêu cầu		

PL5. THEO DÕI QUÁ TRÌNH TIÊU THỤ SẢN PHẨM

Ngày thực hiện	Mã lô thành phẩm	Tên khách hàng	Số hợp đồng	Số lượng (lon)	Quy cách đóng gói	Phương thức giao hàng	Tình trạng hàng khi giao	Người phụ trách	Ghi chú
10/8/2026	GTO7/8/2026	Công ty CP TMDV Thực phẩm Xanh Bền Vững	HĐBH-01/2026	120	450 ml	Trực tiếp	Bao bì nguyên vẹn, đủ số lượng		