

HỘ KINH DOANH TRỊNH THỊ HIẾU

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

SẢN PHẨM: Rượu men lá Ba Làng Tam Xuân

Mã hiệu: BL.01
Lần ban hành: 01
Ngày ban hành: 01/8/2026
Thời gian lưu: 02 năm
Quy định hủy: Cắt, xé, đốt

PHÊ DUYỆT TÀI LIỆU

	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Chữ ký			
Họ và tên	Trịnh Thị Hiếu	Trịnh Thị Hiếu	Trịnh Thị Hiếu
Chức danh	Chủ hộ	Chủ hộ	Chủ hộ

BẢNG THEO DÕI NỘI DUNG SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

TRANG/MỤC	TÓM TẮT NỘI DUNG SỬA ĐỔI, BỔ SUNG	NGÀY

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: Rượu men lá Ba Làng Tam Xuân

Các quá trình sản xuất	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)
Tiếp nhận nguyên liệu	Nguồn gốc, xuất xứ; chất lượng gạo; độ khô, sạch; không nấm mốc, không lẫn tạp chất	TCCS của cơ sở	- 1 lần/nguồn mua	Cảm quan; cân điện tử; cân đồng hồ	Cảm quan		
Ngâm nguyên liệu - Hấp chín - Làm nguội	Thời gian ngâm; chất lượng nước; độ sạch của nguyên liệu; nhiệt độ, thời gian đồ/hấp; độ chín đồng đều; nhiệt độ nguyên liệu trước khi phối trộn men; điều kiện vệ sinh khu vực làm nguội	Quy trình kỹ thuật của cơ sở	Từng lô sản xuất	Cảm quan	Cảm quan		
Phối trộn và Ủ men lá	Tỷ lệ men sử dụng; thời gian ủ; nhiệt độ ủ; mùi lên men; điều kiện vệ sinh dụng cụ ủ	Quy trình kỹ thuật của cơ sở	Từng lô sản xuất	Cảm quan; cân điện tử; cân đồng hồ	Cảm quan		
Chưng cất - Lọc rượu	Nhiệt độ chưng cất; tốc độ thu hồi rượu; độ trong; mùi vị; không có cặn, không có tạp chất	Quy trình kỹ thuật của cơ sở	Từng lô sản xuất	Cảm quan; cân điện tử; cân đồng hồ	Cảm quan		
Ủ chín rượu	Thời gian ủ; điều kiện bảo quản; độ trong; mùi vị sau ủ	Quy trình kỹ thuật của cơ sở					
Đóng chai - Ghi nhãn - Bảo quản	Độ sạch của chai, nắp; thể tích rót; độ kín của nắp; nội dung nhãn	Quy trình kỹ thuật của cơ sở	Từng lô sản xuất	Cảm quan; cân điện tử; cân đồng hồ	Cảm quan		
Xuất hàng	Hồ sơ lô hàng; số lượng xuất; tình trạng bao bì; thông tin truy xuất nguồn gốc	Quy trình bảo quản của cơ sở	Từng lô sản xuất	Cảm quan; cân điện tử; cân đồng hồ	Cảm quan		

PL 1. THEO DÕI NHẬP NGUYÊN LIỆU

Ngày nhập	Nguyên liệu	Nhà cung cấp	Mã lô nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Nguồn gốc	Tình trạng nguyên liệu	Người nhập	Ghi chú
01/8/2026	Gạo tẻ	Hộ kinh doanh lương thực Thị Thắng (203 Giáp Hải)	GT-010826-01	100	Bắc Ninh	Đạt	Trình Thị Hiếu	
05/8/2026	Gạo nếp	Hộ kinh doanh lương thực Thị Thắng (203 Giáp Hải)	GN-050826-01	100	Bắc Ninh	Đạt	Trình Thị Hiếu	
10/8/2026	Ngô hạt	Hộ kinh doanh lương thực Thị Thắng (203 Giáp Hải)	NG-100826-01	100	Bắc Ninh	Đạt	Trình Thị Hiếu	

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH NGÂM NGUYÊN LIỆU - HẤP CHÍN - LÀM NGUỘI

Ngày sản xuất	Mã lô sản xuất	Mã lô nguyên liệu	Loại nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Thời gian ngâm (giờ)	Thời gian hấp (phút)	Tình trạng nguyên liệu sau độ/hấp	Nhiệt độ sau làm nguội (°C)	Người thực hiện
02/8/2026	RM-020826-01	GT-010826-01	Gạo tẻ	100	10	60	Đạt yêu cầu theo quy trình kỹ thuật	32	Trình Thị Hiếu
06/8/2026	RN-060826-01	GN-050826-01	Gạo nếp	100	10	70	Đạt yêu cầu theo quy trình kỹ thuật	31	Trình Thị Hiếu
11/8/2026	RG-100826-01	NG-100826-01	Ngô hạt	100	12	90	Đạt yêu cầu theo quy trình kỹ thuật	30	Trình Thị Hiếu

PL 3. THEO DÕI QUÁ TRÌNH PHỐI TRỘN MEN VÀ Ủ MEN LÁ

Ngày sản xuất	Mã lô sản xuất	Loại nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Khối lượng men lá (kg)	Tỷ lệ men (%)	Nhiệt độ phòng ủ ($^{\circ}\text{C}$)	Thời gian ủ (ngày)	Kết quả theo dõi sau ủ	Người thực hiện
02/8/2026	RM-020826-01	Gạo tẻ	100	2,0	2	28	5	Cơm rượu lên men tốt, mùi thơm đặc trưng, không mốc, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu
06/8/2026	RN-060826-01	Gạo nếp	100	2,0	2,5	28	6	Cơm rượu lên men tốt, mùi thơm đặc trưng, không mốc, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu
11/8/2026	RG-100826-01	Ngô hạt	100	2,5	2,5	28	6	Khối nguyên liệu lên men đồng đều, mùi thơm đặc trưng, không mốc, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu

PL 4. THEO DÕI QUÁ TRÌNH CHƯNG CÁT VÀ LỌC RƯỢU

Ngày chưng cất	Mã lô sản xuất	Loại nguyên liệu	Khối lượng cơm rượu (kg)	Thời gian chưng cát (giờ)	Lượng rượu thu được (lít)	Độ cồn (% Vol)	Kết quả lọc rượu	Người thực hiện
07/8/2026	RM-020826-01	Gạo tẻ	100	5,5	48	29,5	Rượu trong, không cặn, không tạp chất	Trình Thị Hiếu
11/8/2026	RN-060826-01	Gạo nếp	100	5,5	50	29,8	Rượu trong, không cặn, không tạp chất	Trình Thị Hiếu
17/8/2026	RG-110826-01	Ngô hạt	100	6	45	29,2	Rượu trong, không cặn, không tạp chất	Trình Thị Hiếu

PL 5. THEO DÕI QUÁ TRÌNH Ủ CHÍN RƯỢU

Ngày bắt đầu ủ	Ngày kết thúc	Mã lô sản xuất	Loại sản phẩm	Lượng rượu thu được (lít)	Thời gian ủ (ngày)	Độ cồn sau hiệu chỉnh (% Vol)	Kết quả	Người thực hiện
07/8/2026	14/8/2026	RM-020826-01	Rượu gạo men lá	48	7	23,5	Rượu trong, không cồn, mùi thơm đặc trưng, vị êm, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu
11/8/2026	18/8/2026	RN-060826-01	Rượu nếp men lá	50	7	23,8	Rượu trong, không cồn, mùi thơm đặc trưng, vị êm, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu
17/8/2026	25/8/2026	RG-110826-01	Rượu ngô men lá	45	8	23,2	Rượu trong, không cồn, mùi thơm đặc trưng, vị êm, không có mùi lạ	Trình Thị Hiếu

PL6. THEO DÕI QUÁ TRÌNH ĐÓNG CHAI – GHI NHẬN – BẢO QUẢN

Ngày đóng chai	Mã lô thành phẩm	Tên sản phẩm	Lượng rượu (lít)	Quy cách đóng chai	Số lượng thành phẩm	Kết quả	Người thực hiện
14/8/2026	RM-140826-01	Rượu men lá Ba Làng Tam Xuân	48	500 ml	96 chai	Đạt	Trình Thị Hiếu
18/8/2026	RN-180826-01	Rượu nếp men lá Ba Làng Tam Xuân	50	500 ml	100 chai	Đạt	Trình Thị Hiếu
25/8/2026	RG-250826-01	Rượu ngô men lá Ba Làng Tam Xuân	45	500 ml	90 chai	Đạt	Trình Thị Hiếu

PL 7. THEO DÕI BÁN HÀNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

Ngày đóng chai	Mã lô thành phẩm	Tên sản phẩm	Quy cách đóng chai	Số lượng xuất	Khách hàng	Địa chỉ	Người thực hiện
15/8/2026	RM-140826-01	Rượu men lá Ba Làng Tam Xuân	500 ml	50 chai	Cửa hàng OCOP Bắc Ninh	467 Minh Khai	Trình Thị Hiếu
19/8/2026	RN-180826-01	Rượu nếp men lá Ba Làng Tam Xuân	500 ml	60 chai	Khách Thái Nguyên		Trình Thị Hiếu
26/8/2026	RG-250826-01	Rượu ngô men lá Ba Làng Tam Xuân	500 ml	90 chai	Cửa hàng nông sản Lê Lợi	373 Lê Lợi	Trình Thị Hiếu