

**TỰ CÔNG BỐ CHẤT
LƯỢNG SẢN PHẨM**

Số: 01/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

V/V Tự công bố sản phẩm Chả ốc Ea Súp nhồi ồng nửa

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 01/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Chả ốc Ea Súp nhồi ồng nửa.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Handwritten signature in blue ink.
GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 01/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả ốc Ea Súp nhồi ống nứa.
2. Thành phần: Ốc nhồi, Thịt Lợn, Gia vị...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 90 ngày kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng.
- Bảo quản: 0°C – (- 18°C)

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 23x17x3,5 cm.

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg

Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

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

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";

- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương

- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).

- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020

- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015

- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.

- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm chả ốc.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
-----	--------------	-------------------------

1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



*GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly*

Số: 08/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V Công bố tiêu chuẩn sản phẩm

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố tiêu chuẩn sản phẩm: HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018
Tiêu chuẩn: TCHTX 01:2022/HTXAP

Áp dụng cho sản phẩm: Chả ốc Ea Súp nhồi ổng nửa.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
TCCS 01:2022/ HTXAP

1. Thông tin sản phẩm:

1.1. Tên sản phẩm: Chả ốc Ea Súp nhồi ống nứa

1.2. Thành phần: Ốc bươu, thịt lợn, gia vị

2. Yêu cầu về kỹ thuật:

2.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm chả ốc.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2.2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

2.3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

3. Thời hạn sử dụng: 03 tháng kể từ ngày sản xuất:

Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) ghi trên bao bì sản phẩm và ghi dưới dạng ngày/tháng/năm, thể hiện như sau: NSX:...../...../....., HSD:...../...../.....

4. Cách sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng, bỏ lẩu.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Bao gói:

- Quy cách đóng gói:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 23x17x3,5 cm.

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg

Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

- Chất liệu bao bì:

+ Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2. Ghi nhãn: Thực hiện theo điểm 2, phụ lục 1, Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017

- a) Định lượng;
- b) Ngày sản xuất;
- c) Hạn sử dụng;
- d) Thành phần hoặc thành phần định lượng;
- đ) Thông tin, cảnh báo;
- e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

5.3. Bảo quản: Bảo quản 0°C – (- 18°C)

6. Quy trình sản xuất: Theo quy trình tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018

7. Xuất xứ và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú – HTX nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



*GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly*

Số: 02/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

V/V Tự công bố sản phẩm Chả cá thác lác Ea Súp

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 02/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Chả Cá thác lác Ea Súp.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Handwritten signature in blue ink.
GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 02/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả Cá thác lác Ea Súp.
2. Thành phần: Cá thác lác, tiêu, tỏi, nước mắm...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Chiên, nướng trước khi sử dụng.
 - Bảo quản: 0°C – (- 18°C)
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 23x17x3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg
Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

HTX nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
 - Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
 - Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
 - Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
 - Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
 - Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
 - Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
 - Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
 - Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả Cá thác lác
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05

3	Pb	0,3
---	----	-----

1. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	LOẠI VI SINH VẬT	GIỚI HẠN VI SINH VẬT
1	TSVSVHK	10 ⁶
2	<i>E.coli</i>	10 ²
3	<i>S.aureus</i>	10 ²
4	<i>Cl.perfringens</i>	10 ²
5	<i>Salmonella</i>	Không có
6	<i>V. parahaemolyticus</i>	10 ²

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

Số: 09/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V Công bố tiêu chuẩn sản phẩm

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố tiêu chuẩn sản phẩm: HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018
Tiêu chuẩn: TCHTX 02:2022/HTXAP

Áp dụng cho sản phẩm: Chả Cá thác lác Ea Súp

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
TCCS 02:2022/ HTXAP

1. Thông tin sản phẩm:

1.1. Tên sản phẩm: Chả Cá thác lác Ea Súp

1.2. Thành phần: Cá thác lác, nước mắm, tiêu, tỏi...

2. Yêu cầu về kỹ thuật:

2.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả Cá thác lác.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2.2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,3

2.3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	LOẠI VI SINH VẬT	GIỚI HẠN VI SINH VẬT
1	TSVSVHK	10^6
2	<i>E.coli</i>	10^2
3	<i>S.aureus</i>	10^2
4	<i>Cl.perfringens</i>	10^2
5	<i>Salmonella</i>	Không có
6	<i>V. parahaemolyticus</i>	10^2

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất:

Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) ghi trên bao bì sản phẩm và ghi dưới dạng ngày/tháng/năm, thể hiện như sau: NSX:...../...../....., HSD:...../...../.....

4. Cách sử dụng: Chiên, nướng trước khi sử dụng.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Bao gói:

- Quy cách đóng gói:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 23x17x3,5 cm.

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg

Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

- Chất liệu bao bì:

+ Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2. Ghi nhãn: Thực hiện theo điểm 2, phụ lục 1, Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017

- a) Định lượng;
- b) Ngày sản xuất;
- c) Hạn sử dụng;
- d) Thành phần hoặc thành phần định lượng;
- đ) Thông tin, cảnh báo;
- e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

5.3. Bảo quản: Bảo quản 0°C – (- 18°C)

6. Quy trình sản xuất: Theo quy trình tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018

7. Xuất xứ và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú – HTX nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



*GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly*

Số: 03/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

V/V Tự công bố sản phẩm Cá thác lác Ea Súp Rút xương

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 03/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Cá thác lác Ea Súp rút xương.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Handwritten signature in blue ink.
GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 03/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Cá thác lác Ea Súp rút Xương.
2. Thành phần: Cá thác lác, tiêu, tỏi, nước mắm...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Chiên, nướng trước khi sử dụng.
 - Bảo quản: 0°C – (- 18°C)
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 40x15x3cm..

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,25 kg

Đóng túi hút chân không: 0,25 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

HTX nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Cá thác lác rút xương
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05

3	Pb	0,3
---	----	-----

2. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	LOẠI VI SINH VẬT	GIỚI HẠN VI SINH VẬT
1	TSVSVHK	10^6
2	<i>E.coli</i>	10^2
3	<i>S.aureus</i>	10^2
4	<i>Cl.perfringens</i>	10^2
5	<i>Salmonella</i>	Không có
6	<i>V. parahaemolyticus</i>	10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

Số: 10/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V Công bố tiêu chuẩn sản phẩm

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố tiêu chuẩn sản phẩm: HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018
Tiêu chuẩn: TCHTX 03:2022/HTXAP

Áp dụng cho sản phẩm: Cá thác lác Ea Súp rút xương.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

BẢN TIÊU CHUẨN SẢN PHẨM
TCCS 03:2022/ HTXAP

1. Thông tin sản phẩm:

1.1. Tên sản phẩm: Cá thác lác Ea Súp Rút xương

1.2. Thành phần: Cá thác lác, nước mắm, tiêu, tỏi...

2. Yêu cầu về kỹ thuật:

2.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Cá thác lác rút xương.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2.2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,3

2.3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	LOẠI VI SINH VẬT	GIỚI HẠN VI SINH VẬT
1	TSVSVHK	10^6
2	<i>E.coli</i>	10^2
3	<i>S.aureus</i>	10^2
4	<i>Cl.perfringens</i>	10^2
5	<i>Salmonella</i>	Không có
6	<i>V. parahaemolyticus</i>	10^2

3. Thời hạn sử dụng: 12 tháng kể từ ngày sản xuất:

Ngày sản xuất (NSX), hạn sử dụng (HSD) ghi trên bao bì sản phẩm và ghi dưới dạng ngày/tháng/năm, thể hiện như sau: NSX:...../...../....., HSD:...../...../.....

4. Cách sử dụng: Chiên, nướng trước khi sử dụng.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản:

5.1. Bao gói:

- Quy cách đóng gói:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 40x15x3cm..

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,25 kg

Đóng túi hút chân không: 0,25 Kg

- Chất liệu bao bì:

+ Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PP, Ống nứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2. Ghi nhãn: Thực hiện theo điểm 2, phụ lục 1, Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017

- a) Định lượng;
- b) Ngày sản xuất;
- c) Hạn sử dụng;
- d) Thành phần hoặc thành phần định lượng;
- đ) Thông tin, cảnh báo;
- e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

5.3. Bảo quản: Bảo quản 0°C – (- 18°C)

6. Quy trình sản xuất: Theo quy trình tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020, ISO 22000:2018

7. Xuất xứ và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

Xuất xứ: Việt Nam

Sản xuất tại: Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú – HTX nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



*GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly*

Số: 07/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM BÒ MỘT NĂNG AN PHÚ

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 07/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Bò Một năng An Phú.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 07/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Bò một nắng.
2. Thành phần: Cá thác lác, tiêu, tỏi...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày ở nhiệt độ ($0^{\circ}\text{C} - (-4^{\circ}\text{C})$); 12 tháng ở nhiệt độ (-18°C) kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng.
 - Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - (-18^{\circ}\text{C})$
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 28 x 20 x 3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg
Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Bò một nắng.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Nguyễn Thị Hương Ly
GIÁM ĐỐC

Số: 08/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V Tự công bố sản phẩm Heo rừng lai một nắng

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 08/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Heo lai Một nắng.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 08/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Heo lai một nắng.
2. Thành phần: Thịt Heo rừng lai F1 99%, Sả, tiêu rừng, ớt, mắc khén, hạt dổi, muối, Gia vị truyền thống 1%.
3. Hướng dẫn sử dụng: Nướng, áp chảo, chiên (*Nên rửa đông trước khi nướng thịt sẽ ngon hơn*); Thời gian nướng: 13 - 15 phút (đối với lò nướng ở 180 độ C) và nướng bằng lò than (ngon nhất); Đồ chấm và ăn kèm: Muối kiến vàng hoặc tương ớt.

Thời hạn sử dụng: 09 tháng kể từ ngày sản xuất.

5. Bảo quản ở nhiệt độ 0⁰C đến -18⁰C (trong ngăn đông Tủ lạnh).

6. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

Kích cỡ (dài, rộng, cao): 28 x 20 x 3,5 cm.

Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,5 kg

Đóng túi hút chân không: 0,5 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

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

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

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";

- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương

- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).

- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020

- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)

- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015

- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.

- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Heo lai một năg.
- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



*GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly*

Số: 12/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM RAM CHẢ ỐC

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 12/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Ram Chả ốc.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 12/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Ram Chả ốc.
 2. Thành phần: Ốc bươu đen, thịt lợn, tiêu, tỏi...
 3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày ở nhiệt độ (0°C – ($- 4^{\circ}\text{C}$); 3 tháng ở nhiệt độ ($- 18^{\circ}\text{C}$) kể từ ngày sản xuất
 4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng, chiên.
 - Bảo quản: 0°C – ($- 18^{\circ}\text{C}$)
 5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 21x16,5x3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,3 kg
Đóng túi hút chân không: 0,3 Kg
- Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả ốc.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Nguyễn Thị Hương Ly
GIÁM ĐỐC

Số: 11/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V Tự công bố sản phẩm Viên Chả ốc

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 11/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Viên Chả ốc.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 11/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Viên Chả ốc.
2. Thành phần: Ốc bưu đen, thịt lợn, tiêu, tỏi, sả, gừng...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày ở nhiệt độ ($0^{\circ}\text{C} - (-4^{\circ}\text{C})$); 3 tháng ở nhiệt độ (-18°C) kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng, chiên.
 - Bảo quản: $0^{\circ}\text{C} - (-18^{\circ}\text{C})$
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 21x16,5x3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,3 kg
Đóng túi hút chân không: 0,3 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả ốc.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Nguyễn Thị Hương Ly
GIÁM ĐỐC

Số: 09/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM Chả ốc cuốn lá lốt

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 09/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Chả ốc cuốn lá lốt.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 09/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả ốc cuốn lá lót.
2. Thành phần: Ốc bưu đen, thịt lợn, tiêu, tỏi, sả...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày ở nhiệt độ (0°C – ($- 4^{\circ}\text{C}$); 3 tháng ở nhiệt độ ($- 18^{\circ}\text{C}$) kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng, chiên.
 - Bảo quản: 0°C – ($- 18^{\circ}\text{C}$)
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 21x16,5x3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,3 kg
Đóng túi hút chân không: 0,3 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả ốc cuốn lá lót.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Nguyễn Thị Hương Ly
GIÁM ĐỐC

Số: 10/QĐ - HTXAP

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
V/V TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM Chả ốc cuốn sả

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 do Chủ tịch nước Công bố ngày 12/7/2006; Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 do Chủ tịch Quốc hội Công bố ngày 21/11/2007;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc ban hành Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ y tế; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ ban hành nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 127/2007/NĐ-CP, ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Thông tư số 21/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và nhu cầu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Tự công bố sản phẩm: Tự công bố số: 10/HTXAP/2022

Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020 và ISO 22000:2018

Áp dụng cho sản phẩm: Chả ốc cuốn sả.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo HTX;
- Các Phòng Kinh doanh - hành chính, Kế hoạch – tài chính, phòng sản xuất;
- Ban Kiểm soát;
- Tổ HACCP, Tổ ISO;
- Các Đơn vị có liên quan;
- Lưu: HC - HTX;

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Hương Ly

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 10/HTXAP/2022

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An Phú

Địa chỉ: Thôn 7, Thị trấn Ea Súp, Huyện Ea Súp, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại: 0908771708

Mã số doanh nghiệp: 6001741844 Mã số thuế: 6001741844

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 40C80024338, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp và Giấy chứng nhận đăng ký Thuế số: 8025858228, cấp ngày 24/02/2021, cơ quan cấp: Chi Cục Thuế huyện Ea Súp cho Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú.

- Giấy chứng nhận đăng ký Hợp tác xã số: 6001741844, cấp ngày 29/6/2022, cơ quan cấp: Phòng tài chính kế hoạch – UBND huyện Ea Súp mã số Thuế: 6001741844.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 04/2021/ATTP-CNĐK, cấp ngày 03/3/2021, cơ quan cấp: Phòng Y Tế - UBND huyện Ea Súp.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 25/10/2021.

- Giấy chứng nhận HACCP CODEX 2020 hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Hợp tác xã nông nghiệp sản xuất thực phẩm An phú cấp ngày 28/11/2022.

- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số: 62/2021/NNPTNT-ĐL, cấp ngày 31/5/2021, cơ quan cấp: Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản – Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn tỉnh Đắk Lắk

- Giấy xác nhận Đăng ký kế hoạch Bảo vệ môi trường số: 02/UBND-GXN ngày 03/6/2021 do Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk Cấp;

- Giấy xác nhận Đăng ký bản cam kết Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn số: 01/GXN-KTHT ngày 03/6/2021 do Phòng Kinh tế hạ tầng - Ủy ban nhân dân huyện Ea Súp, tỉnh Đắk Lắk xác nhận.

Kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế và Viện Mê Kông.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Chả ốc cuốn Sả.
2. Thành phần: Ốc bưu đen, thịt lợn, tiêu, tỏi, sả...
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 04 ngày ở nhiệt độ (0°C – ($- 4^{\circ}\text{C}$); 3 tháng ở nhiệt độ ($- 18^{\circ}\text{C}$) kể từ ngày sản xuất
4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:
 - Sử dụng: Hấp, Luộc, Nướng, chiên.
 - Bảo quản: 0°C – ($- 18^{\circ}\text{C}$)
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
Kích cỡ (dài, rộng, cao): 21x16,5x3,5 cm.
Trọng lượng sản phẩm (kg): 0,3 kg
Đóng túi hút chân không: 0,3 Kg

Sản phẩm đựng trong các túi có chất liệu PE, PP đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (*đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến*)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất thực phẩm An Phú sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, ngày 19 tháng 12 năm 2007, về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
- Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN), tiêu chuẩn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- Tiêu chuẩn HACCP CODEX 2020
- Tiêu chuẩn ISO 22000:2018
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 7924-2:2008(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10780-1:2017
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4830-1:2005(*)
- Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 10912:2015
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên – Bộ Y Tế.
- Theo kết quả thử nghiệm của Viện Mê Kông.

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Màu sắc: đặc trưng sản phẩm Chả ốc.

- Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng

2. Dư lượng kim loại nặng của sản phẩm được quy định (QCVN 8-2:2011/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (mg/Kg)
1	Hg	0,5
2	Cd	0,05
3	Pb	0,1

3. Các chỉ tiêu về vi sinh vật của sản phẩm được quy định (QCVN 8-3:2012/BYT):

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn cho phép (CFU/g)	
		min	max
1	E.coli	5×10^2	5×10^3
2	Staphylococci dương tính với coagulase	10^2	10^3
3	Salmonella	Không phát hiện	
4	TSVSVHK		10^6
5	Cl.perfringens		10^2
6	V. parahaemolyticus		10^2

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Ea Súp, ngày 30 tháng 11 năm 2022

**HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP
SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN PHÚ**



Nguyễn Thị Hương Ly
GIÁM ĐỐC