1

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SƠN HÀ

Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh

HỒ SƠ CÔNG BỐ

GÀ TIÊN YÊN

(Sản phẩm tươi sống)

Đông Ngũ, 2026

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/SONHA/2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà

Địa chỉ: Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh

Điện thoại: 0914250844

Mã số doanh nghiệp: 8025489563-001

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 04/2025/NNPTNT-QN, cấp ngày 16/5/2025, hiệu lực đến ngày 16/5/2028

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: Gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống)

2. Thành phần: Gà Tiên Yên tươi (100%).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Hạn sử dụng và bảo quản:

- 05 ngày ở nhiệt độ $0^oC \div 4\ ^oC$;

- 03 tháng ở nhiệt độ -18 oC hoặc thấp hơn.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì

Gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống) được đóng túi hút chân không.

Chất liệu túi dùng để chứa đựng sản phẩm không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, không gây độc, hại cho người tiêu dùng.

Khối lượng: Ghi trên bao bì.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Cơ sở sản xuất: Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà

Địa chỉ: Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh.

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

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- TCVN 12429-3:2021 Thịt mát - Phần 3: Thịt gia cầm (chỉ viện dẫn khi áp dụng cho nguyên liệu thịt gà mát; không dùng làm tiêu chuẩn chính cho sản phẩm gà ủ muối đã chế biến);

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

- Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 02/SONHA/2026 đính kèm.

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./.

Đông Ngũ, ngày 15 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Hoàng Thị Thu Dung

Phụ lục: Nội dung nhãn sản phẩm dự kiến

Tên sản phẩm: **Gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống)**

Tên cơ sở: Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà

Địa chỉ: Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh.

Điện thoại: 0914250844

Khối lượng: **Ghi trên bao bì**

Ngày sản xuất: **Ghi trên bao bì**

Hạn sử dụng và bảo quản:

- 05 ngày ở nhiệt độ 0 ^{o}C ÷ 4 ^{o}C;

- 03 tháng ở nhiệt độ -18 oC hoặc thấp hơn.

Thành phần: Gà Tiên Yên tươi (100%).

Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trong điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng (đối với sản phẩm đông lạnh). Náu chín trước khi ăn, chế biến các món gà hấp muối, gà luộc, gà nướng, nộm gà...

Tiêu chuẩn cơ sở áp dụng: TCCS 02/SONHA/2026

HỘ KINH DOANH **CƠ SỞ SƠN HÀ**	CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 02/QĐ-SONHA	*Đông Ngũ, ngày 15 tháng 10 năm 2026*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc công bố áp dụng Tiêu chuẩn cơ sở

CHỦ CƠ SỞ HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SƠN HÀ

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 6 năm 2006, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP ngày 16 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 13/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 4 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn;

Căn cứ nhu cầu sản xuất, kinh doanh và trách nhiệm của Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà đối với chất lượng sản phẩm.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố áp dụng 01 Tiêu chuẩn cơ sở (TCCS):

- TCCS 02/SONHA/2026 gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống)- Yêu cầu kỹ thuật

Điều 2. Sản phẩm Gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống) được sản xuất và kinh doanh theo Tiêu chuẩn cơ sở trên.

Điều 3. Các thành viên thuộc Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu Cơ sở.

CHỦ CƠ SỞ



Hoàng Thị Thu Dung

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

BẢN CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN CƠ SỞ

Mã hiệu tiêu chuẩn: TCCS 02/SONHA/2026

Tên tổ chức: Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà

Địa chỉ: Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh.

Điện thoại: 0914250844

CÔNG BỐ

Tên tiêu chuẩn: **Gà Tiên Yên ủ muối hoa tiêu - Yêu cầu kỹ thuật**

Mã ký hiệu: TCCS 01/SONHA/2026

Áp dụng cho sản phẩm, hàng hóa: **Gà Tiên Yên (sản phẩm tươi sống)**

Cơ sở cam kết sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hóa theo đúng tiêu chuẩn công bố trên.

Đông Ngũ, ngày 15 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Hoàng Thị Thu Dung

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SƠN HÀ
Thôn Đông Hải, xã Đông Ngũ, thành phố Quảng Ninh

TIÊU CHUẨN CƠ SỞ
TCCS 02/SONHA/2026
GÀ TIÊN YÊN
(SẢN PHẨM TƯƠI SỐNG)
- YÊU CẦU KỸ THUẬT

Đông Ngũ - 2026

LỜI MỞ ĐẦU

Tiêu chuẩn cơ sở TCCS 02/SONHA/2026 do Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà biên soạn, ban hành và chịu trách nhiệm áp dụng cho sản phẩm Gà Tiên Yên (thịt tươi sống).

1. Phạm vi áp dụng

Áp dụng cho thịt gà Tiên Yên tươi sống, đã giết mổ, làm sạch, có thể để nguyên con hoặc phân chia phần, chưa qua chế biến nhiệt, do Hộ kinh doanh Cơ sở Sơn Hà sản xuất, đóng gói, kinh doanh. Không áp dụng cho gà sống hoặc sản phẩm gà ủ muối hoa tiêu đã chế biến.

2. Tài liệu viện dẫn và căn cứ

– Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản sửa đổi, bổ sung, hướng dẫn còn hiệu lực.

– Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật năm 2006, sửa đổi bổ sung năm 2025; Nghị định 22/2026/NĐ-CP; Thông tư 13/2026/TT-BKHCN (cần đối chiếu văn bản gốc khi ký).

– TCVN 12429-3:2021 – Thịt mát – Phần 3: Thịt gia cầm (áp dụng các yêu cầu phù hợp khi quy trình đáp ứng định nghĩa thịt mát).

– QCVN 8-3:2012/BYT – Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm; QCVN 8-2:2011/BYT – Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (đối chiếu đúng nhóm hàng).

– Nghị định 15/2018/NĐ-CP về an toàn thực phẩm và các văn bản sửa đổi, thay thế hiện hành; quy định về kiểm soát giết mổ, vệ sinh thú y, dư lượng thuốc thú y.

– Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP sửa đổi và các quy định có hiệu lực tại thời điểm ghi nhãn.

3. Yêu cầu nguyên liệu và quy trình

Gà Tiên Yên có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, đủ điều kiện đưa vào giết mổ; có chứng từ nhập nguyên liệu, thông tin lô, kết quả kiểm soát giết mổ và vệ sinh thú y theo quy định. Không sử dụng phụ gia, chất bảo quản hoặc chất cấm; không xử lý sản phẩm bằng hóa chất ngoài danh mục được phép. Thịt phải được làm sạch, tránh nhiễm chéo và duy trì chuỗi lạnh phù hợp.

4. Yêu cầu chất lượng

4.1. Chỉ tiêu cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu
Trạng thái	Thịt tươi, săn chắc, có độ đàn hồi; da sạch, không còn lông, không có tạp chất lạ, không nhớt, không dấu hiệu hư hỏng.
Màu sắc	Màu da và thịt đặc trưng của gà Tiên Yên; không có màu bất thường, tụ máu hoặc tím tái bất thường.
Mùi	Mùi tự nhiên đặc trưng của thịt gà tươi; không có mùi ôi, thiu hoặc mùi lạ.
Sau khi nấu chín	Mùi vị đặc trưng, không có mùi vị lạ; chỉ sử dụng sau khi nấu chín kỹ.

4.2. Chỉ tiêu an toàn và kiểm nghiệm

Chỉ tiêu	Yêu cầu/đánh giá
Salmonella spp.	Đánh giá theo giới hạn và kế hoạch lấy mẫu tương ứng của QCVN 8-3:2012/BYT;
E. coli dương tính β-glucuronidase	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật được cơ sở lựa chọn và xác nhận phù hợp với loại sản phẩm.
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu kiểm soát vệ sinh và độ tươi; xác lập giới hạn nội bộ trên cơ sở tiêu chuẩn áp dụng và dữ liệu thực nghiệm.
Chì (Pb), Cadimi (Cd)	Không vượt giới hạn pháp luật áp dụng cho nhóm thịt gia cầm; đối chiếu QCVN 8-2:2011/BYT và văn bản sửa đổi.
Dư lượng thuốc thú y, chất cấm	Tuân thủ mức giới hạn tối đa, danh mục cấm và quy định kiểm soát hiện hành.

4.3. Kết quả kiểm nghiệm – mẫu Gà Tiên Yên, phiếu VietLabs VLAB0-260815-003/1 ngày 27/08/2026:

Chỉ tiêu	Kết quả
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	$1{,}2 \times 10^5$ CFU/g
E. coli dương tính β-glucuronidase	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	Không phát hiện trong 25 g
Chì (Pb)	Không phát hiện; LOQ 0,05 mg/kg
Cadimi (Cd)	Không phát hiện; LOQ 0,015 mg/kg

5. Lấy mẫu và phương pháp thử

Mẫu đại diện lô, lấy và bảo quản bằng dụng cụ sạch, vô trùng đối với phép thử vi sinh; vận chuyển duy trì điều kiện lạnh phù hợp và tuân thủ hướng dẫn của phòng thử nghiệm. Phương pháp tham khảo: ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 (tổng số vi sinh vật hiếu khí); TCVN 7924-2:2008 (E. coli); ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 (Salmonella); AOAC 2015.01 (Pb, Cd), hoặc phương pháp tương đương được thừa nhận.

6. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

6.1. Bao gói: Sản phẩm đóng trong túi tiếp xúc thực phẩm phù hợp, có thể hút chân không; bao bì nguyên vẹn, sạch, kín. Khối lượng tịnh ghi theo thực tế từng đơn vị sản phẩm.

6.2. Ghi nhãn: Tên hàng hóa; tên, địa chỉ cơ sở chịu trách nhiệm; định lượng; ngày đóng gói/sản xuất; hạn sử dụng; điều kiện bảo quản; hướng dẫn sử dụng; xuất xứ và các nội dung bắt buộc khác theo quy định. Ghi rõ "THỊT GÀ TƯƠI SỐNG – PHẢI NẤU CHÍN TRƯỚC KHI ĂN".

6.3. Bảo quản, hạn sử dụng: áp dụng quy trình thịt gia cầm mát theo TCVN 12429-3:2021, duy trì nhiệt độ sản phẩm từ 0 đến 4 °C và đáp ứng toàn bộ điều kiện quy trình tương ứng, thời hạn bảo quản 05 ngày. Sản phẩm đông lạnh, bảo quản ở −18 °C hoặc thấp hơn; thời hạn bảo quản 90 ngày.

6.4. Vận chuyển: Phương tiện, thùng chứa sạch, đáp ứng yêu cầu vệ sinh thú y, tránh nhiễm chéo, bảo đảm chuỗi lạnh, không để lẫn với hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm.

7. Truy xuất nguồn gốc và kiểm soát lô

Lưu hồ sơ nhà cung cấp, ngày nhập và giết mổ, mã lô, khối lượng, nhiệt độ bảo quản, kết quả kiểm tra, thông tin giao nhận, xử lý sản phẩm không phù hợp và thu hồi khi cần.

Đông Ngũ, ngày 15 tháng 10 năm 2026

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC



Hoàng Thị Thu Dung