CƠ SỞ KINH DOANH
SƠN HÀ

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG
SẢN PHẨM GÀ TIÊN YÊN

Số TT	Các quy trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
		Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần xuất 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)	(9)
1	Chuẩn bị nguyên liệu	Con người	Thực hiện theo quy định (được tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe định kỳ)	Thường xuyên		Cảm quan		
		Môi trường	Đảm bảo vệ sinh môi trường	Thường xuyên		Cảm quan		
		Dụng cụ	Dụng cụ chứa đựng đảm bảo quy định, có kho chứa đảm bảo	Thường xuyên		Cảm quan		
		Nguyên liệu	Đảm bảo đạt tiêu chuẩn về thời gian nuôi, khỏe mạnh, không bệnh tật, không hóa chất tồn dư	Theo từng lô		Cảm quan, sổ nhật ký chăn nuôi		
2	Cắt tiết	Dụng cụ chứa đựng	Sạch sẽ, để đúng nơi quy định	Vệ sinh theo từng lô		Cảm quan		
		Nguyên liệu	Được vệ sinh sạch	theo từng lô		Cảm quan		
3	Trục nước, quay lông	Dụng cụ chứa đựng	Luôn vệ sinh sạch sẽ, không bụi bẩn bám bên trong và bên ngoài, để đúng nơi quy định	Vệ sinh theo từng ca		Cảm quan		
		Nguyên liệu	Đảm bảo chất lượng, đặt cách mặt sàn trên 40 cm	Thường xuyên theo từng ca		Cảm quan		
		Nồi đun nước, máy v	Vệ sinh sạch sẽ sau mỗi ca	Thường xuyên theo từng ca		Cảm quan		
		Bàn mổ	Được vệ sinh thường xuyên	Thường xuyên		Cảm quan		
		Dụng cụ lấy nội tạng	Được vệ sinh thường xuyên	Thường xuyên		Cảm quan		

4	Tách nội tạng, thân thịt	Dụng cụ chứa đựng	Được vệ sinh theo ca, để cách mặt sàn trên 40 cm	Thường xuyên		Cảm quan		
		Tách riêng nội tạng khỏi thân thịt, tim, gan, mỡ để riêng; lòng, mề để riêng ra khu vực làm lòng	Được thực hiện thường xuyên	Thường xuyên		Cảm quan		
5	Rửa sạch thân thịt, để ráo	Dụng cụ chứa đựng	Đảm bảo vệ sinh, để cách xa mặt sàn	Thường xuyên		Cảm quan		
		Thành phẩm	Đảm bảo quy định, đưa vào tủ bảo ôn bảo quản trong khi chờ làm sạch nội tạng	Thường xuyên		Cảm quan		
6	Làm sạch lòng, mề	Dụng cụ chứa đựng	Đảm bảo vệ sinh, để cách xa mặt sàn	Thường xuyên		Cảm quan		
		Làm sạch lòng mề	Rửa, bóp muối, rửa sạch, để ráo	Theo từng lô		Cảm quan		
6	Đóng gói	Bao bì	Đảm bảo theo quy định	Thường xuyên		Cảm quan		
7	Bảo quản, lưu thông	Làm lạnh nhanh sản phẩm trước khi xuất ra thị trường, nhiệt độ 0 C	Theo từng lô	Theo từng lô		Cảm quan		

Tiên Yên, ngày 18 tháng 01 năm 2026

CHỦ CƠ SỞ

Hoàng Thị Thu Dung

CƠ SỞ KINH DOANH
SƠN HÀ

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ
SẢN PHẨM GÀ TIÊN YÊN

Số TT	Chỉ tiêu kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ (số lần/năm)	Tự công bố lại (Tháng/năm)	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Chỉ tiêu cảm quan	2	3 năm/lần, nếu có thay đổi về chất lượng, quy trình sẽ công bố lại ngay sau khi thay đổi	
2	Chỉ tiêu lý hóa			
3	Chỉ tiêu vi sinh			

Tiên Yên, ngày 18 tháng 01 năm 2026
CHỦ CƠ SỞ

Hoàng Thị Thu Dung

CƠ SỞ KINH DOANH
SƠN HÀ

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ
SẢN PHẨM GÀ TIÊN YÊN

Số TT	Chỉ tiêu kiểm soát	Kiểm nghiệm định kỳ (số lần/năm)	Tự công bố lại (Tháng/năm)	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Chỉ tiêu cảm quan	2	3 năm/lần, nếu có thay đổi về chất lượng, quy trình sẽ công bố lại ngay sau khi thay đổi	
2	Chỉ tiêu lý hóa			
3	Chỉ tiêu vi sinh			

Tiên Yên, ngày 18 tháng 01 năm 2026
CHỦ CƠ SỞ



Hoàng Thị Thu Dung