

QUI PHẠM SẢN XUẤT TỐT
SẢN PHẨM NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

Phan Thiết, ngày 10 tháng 12 năm 2024

QUY PHẠM SẢN XUẤT SẢN PHẨM NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

STT	Tên quy phạm	Ký hiệu
01	Tiếp nhận nguyên liệu	BM.01
02	Trộn muối	BM.02
03	Cho vào lu & Rút Nước sôi	BM.03
04	Gài nén & Ủ hương	BM.04
05	Kéo rút & Phối Trộn	BM.05
06	Đóng chai & Bảo quản	BM.06

Ngày soát xét: 10 /12 /2024

Người soát xét:



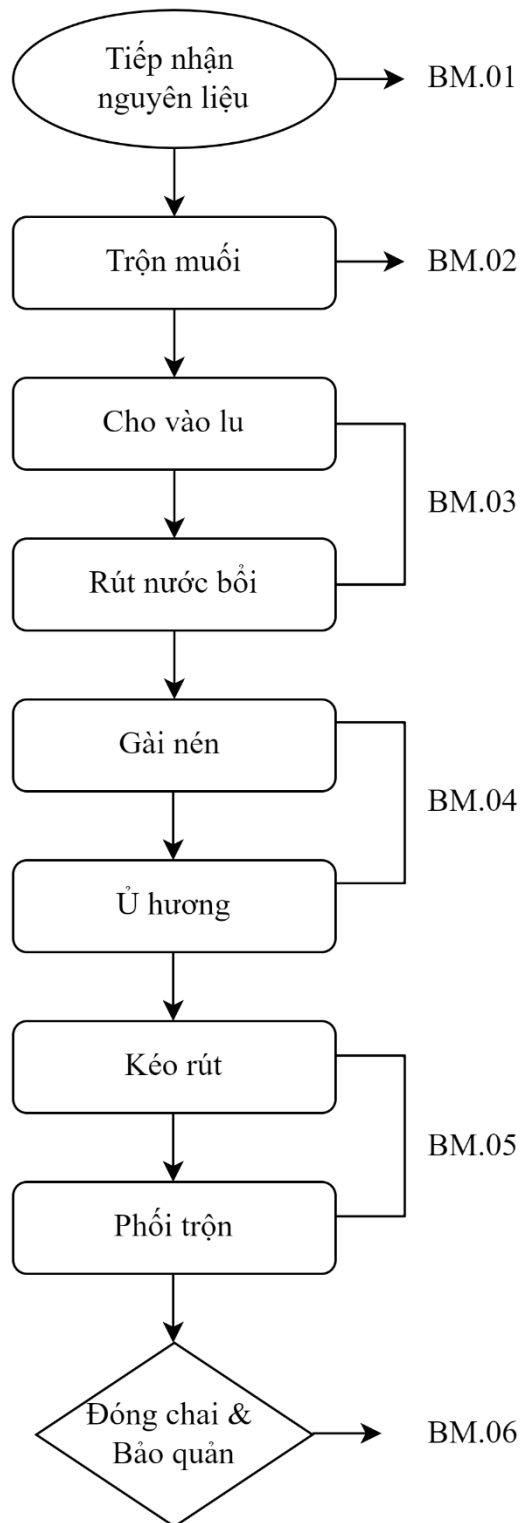
Ngày phê duyệt: 10 /12 /2024

Người phê duyệt:



QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT

1. SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N



Ngày 10 tháng 12 năm 2024

Người phê duyệt

Thư
Trần Văn Thảo

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT

Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

BM.01: Công đoạn tiếp nhận nguyên liệu

1. Mô tả quy trình

Nguyên liệu cá cơm và muối được thu mua từ các tàu ghe và hộ dân địa phương được kiểm soát quy trình quản lý chất lượng đến nhà máy được nhân viên tiếp nhận kiểm tra một số yêu cầu: Nguồn gốc xuất xứ; chủng loại, số lượng; thông tin về kiểm soát cơ sở sản xuất, ĐK vệ sinh nguyên liệu, của phương tiện vận chuyển; chất lượng cảm quan.

Những lô hàng đạt chất lượng được nhập và đưa vào sản xuất.

2. Giải thích quy trình

- Kiểm tra xuất xứ nhằm đảm bảo nguyên liệu được nhập từ các cơ sở sản xuất, vùng khai thác, sản xuất được kiểm soát với quy trình quản lý chất lượng, và các cơ sở cung cấp nguyên liệu đảm bảo yêu cầu của cơ sở.
- Kiểm tra chủng loại, số lượng, khối lượng để đảm bảo nguyên liệu nhập theo đúng các nội dung đã thỏa thuận giữa cơ sở và nhà cung cấp.
- Kiểm tra ĐK vệ sinh của phương tiện vận chuyển, kiểm tra thông tin, đánh giá cảm quan để đảm bảo lô nguyên liệu đáp ứng các yêu cầu về ĐK vệ sinh thực phẩm trước khi nhập.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung

- Nhân viên tại công đoạn này phải thực hiện vệ sinh cá nhân trước khi tiếp xúc với nguyên liệu.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ đã được làm vệ sinh sạch sẽ để tiến hành kiểm tra và chứa đựng nguyên liệu.

3.2. Quy định sản xuất:

Khi nguyên liệu được vận chuyển tới xưởng sơ chế, Nhân viên kiểm tra chất lượng kiểm tra lô nguyên liệu. Một số nội dung cần kiểm tra cụ thể như sau:

- Kiểm tra nguồn gốc xuất xứ: Nguyên liệu cá cơm có giấy xác nhận, cầm kết vùng khai thác. Nguyên liệu muối cung cấp thông tin về nguồn nguyên liệu, phương pháp kiểm soát chất lượng.
- Kiểm tra chủng loại, số lượng, khối lượng: Đáp ứng yêu cầu theo nội dung đã thỏa thuận với nhà cung cấp.
- Kiểm tra thông tin vùng sản xuất: nhà cung cấp phải chứng minh được sản phẩm của mình đảm bảo an toàn (Căn cứ vào sổ nhật ký sản xuất của nhà cung ứng quản lý và sổ nhật ký sản xuất của hộ).
- Kiểm tra ĐK vệ sinh của phương tiện vận chuyển:
Nguyên liệu phải được vận chuyển trên phương tiện sạch đảm bảo vệ sinh và được bảo quản lạnh trong các vật chuyên dụng (sọt nhựa, bao, túi...).
- Đánh giá cảm quan:

Cá cơm phải tươi, không bị hư hỏng, kích thước phù hợp. Cá phải được đánh bắt và xử lý đúng cách để đảm bảo giữ được độ tươi ngon. Muối cần có độ tinh khiết cao, không lẫn tạp chất, không chứa các chất gây hại như kim loại nặng hay các chất hóa học khác.

4. Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên phụ trách có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.
- Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu và nhân viên kiểm tra chất lượng có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.
- Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu.
- Nhân viên kiểm tra chất lượng có trách nhiệm kiểm tra chất lượng nguyên liệu. Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn tiếp nhận nguyên liệu BM.01.**

5. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn tiếp nhận nguyên liệu (Biểu mẫu BM.01)
- Danh sách nhà cung cấp.
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
Công đoạn: Tiếp nhận nguyên liệu
Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu

Số biểu mẫu: BM.01

STT	Thời gian	Nhà cung cấp	Tên nguyên liệu	MS Lô	Khối lượng (kg)	ĐK vệ sinh (Đ/K)	Chất lượng (Đ/K)	Cảm quan (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/hành động sửa chữa
1	09/09/2023	Nguyễn Văn A	Cá cơm	CC-A090924	300 kg	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
2	09/09/2023	Nguyễn Văn B	Muối	M-B090924	100 kg	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
4	20/09/2023	Nguyễn Văn A	Cá cơm	CC-A200924	300 kg	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
5	20/09/2023	Nguyễn Văn B	Muối	M-B200924	100 kg	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu

Ghi chú: Đ: Đạt, K: Không đạt

Ngày tháng năm 2024
Người thẩm tra

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
BM.02: Trộn muối

1. Mô tả quy trình

Cá và muối nguyên sau khi được kiểm tra đạt chất lượng sẽ tiến hành trộn theo tỷ lệ 5:1 (năm phần cá, một phần muối).

2. Giải thích:

Công đoạn trộn muối có tác dụng ức chế vi sinh vật gây thối, đồng thời tạo môi trường thuận lợi cho các phản ứng sinh hóa, hỗ trợ quá trình ủ hương.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung:

Nhân viên tại công đoạn này phải tuân thủ các quy định vệ sinh cá nhân mang đầy đủ bảo hộ lao động, sử dụng đúng các dụng cụ và vệ sinh dụng cụ sản xuất đúng quy trình. Tuyệt đối không để nguyên liệu tiếp xúc với mặt đất.

3.2. Quy định sản xuất:

- Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện và kiểm tra chất lượng nguyên liệu đúng như các yêu cầu qui định trong quy phạm này.

- Cá và muối phải đạt chất lượng phù hợp theo yêu cầu cơ sở, tỷ lệ và thời gian ướp có thể thay đổi phụ thuộc vào điều kiện nguyên liệu.

4. Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên sản xuất có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.

- Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.

- Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu.

- Nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm kiểm tra chất lượng nguyên liệu sau khi trộn muối. Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn trộn muối BM.02.**

5. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn trộn muối (**Biểu mẫu BM.02.**)

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT

Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

Công đoạn: Trộn muối

Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu

Số biểu mẫu: BM.02

STT	Thời gian	Nhà cung cấp	Tên nguyên liệu	MS Lô	Tỷ lệ (Đ/K)	ĐK vệ sinh (Đ/K)	Cảm quan (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/hành động sửa chữa
1	09/09/2023	- Nguyễn Văn A - Nguyễn Văn B	- Cá cơm - Muối	CC-A-M-B090924	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
2	20/09/2023	- Nguyễn Văn A - Nguyễn Văn B	- Cá cơm - Muối	CC-A-M-B200924	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu

Ghi chú: Đ: Đạt, K: Không đạt

Ngày tháng năm 2024

Người thẩm tra

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
BM.03: Cho vào lu & Rút nước boils

1. Mô tả quy trình

Phủ 1 lớp muối dày khoảng 10 cm dưới đáy lu, cho cá và muối đã trộn vào đến khi đầy lu, phủ một lớp muối trên mặt khoảng 5 cm. Sau khi cho vào bể từ 2 – 3 ngày tiến hành rút lấy nước boils, trộn đều cá và muối.

2. Giải thích quy trình

Quá trình cho vào lu và rút nước boils giúp gia tăng hàm lượng đạm trong sản phẩm, đồng thời thúc đẩy quá trình phân giải protein hỗ trợ cho công đoạn ủ hương.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung:

Lu sành trước khi ủ phải được vệ sinh và kiểm tra đạt yêu cầu tiêu chuẩn cơ sở.

Nhân viên tại công đoạn này cần tuân thủ các quy định vệ sinh cá nhân.

3.2. Quy định sản xuất:

Yêu cầu khoảng cách các lớp muối đạt theo yêu cầu kỹ thuật của cơ sở.

Thời gian rút nước boils cách khi trộn cho vào lu khoảng từ 2-3 ngày.

Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên sản xuất có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.
 - Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.
 - Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu.
 - Nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm.
- Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn Cho vào lu & Rút nước boils BM. 03.**

5. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn Cho vào lu & Rút nước boils (Biểu mẫu BM.03).
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT

Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

Công đoạn: Cho vào lu & Rút nước sôi

Tần suất giám sát: Theo từng lô nguyên liệu

Số biểu mẫu: BM.03

STT	Thời gian	MS Lô	Thao tác (Đ/K)	Thời Gian	Cảm quan (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/Hành động sửa chữa
1	09/09/2023	CC-A-M-B090924	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
2	20/09/2023	CC-A-M-B200924	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu

Ghi chú: Đ: Đạt, K: Không đạt

Ngày tháng năm 2024

Người thẩm tra

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
BM.04: Gài nén & Ủ hương

1. Mô tả quy trình

Sau khoảng 3-5 ngày rút nước bởi tiến hành găng vỉ gài, nén bằng đá, cho nước bởi đã rút và chuyển sang công đoạn ủ hương. Sau 6-7 tháng khi nước mắm đã đạt đến độ chượp chín nhất định sẽ tiến hành mở van để chuyển sang công đoạn kéo rút.

2. Giải thích quy trình

Quá trình gài nén giúp cá không nổi lên khỏi mặt muối gây ra thối, đồng thời công đoạn ủ hương thúc đẩy các phản ứng phân giải bởi xúc tác enzyme, tạo hương vị màu sắc cho sản phẩm.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung

Nhân viên tại công đoạn này cần tuân thủ các theo tác; quy định vệ sinh cá nhân và các thông số kỹ thuật theo yêu cầu của cơ sở.

3.2. Quy định sản xuất:

- Yêu cầu quá trình gài nén bằng vỉ ép kín, quá trình ủ hương đáp ứng đủ thời gian, nhiệt độ
- Yêu cầu nước mắm đạt đến độ chượp chín theo yêu cầu tiêu chuẩn cơ sở.

Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên sản xuất có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.
- Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.
- Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu.
- Nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm. Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn Gài nén & Ủ hương BM.04.**

4. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn Gài nén & Ủ hương (Biểu mẫu BM.04).
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT

Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

Công đoạn: Gài nén & Ủ hương

Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu

Số biểu mẫu: BM.04

Thời gian	MS Lô	Điều kiện vệ sinh (Đ/K)	Cảm quan (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/Hành động sửa chữa
09/03/2024	CC-A-M-B090924	Đ	Đ	Huy	Đạt Yêu Cầu
20/03/2024	CC-A-M-B200924	Đ	Đ	Huy	Đạt Yêu Cầu

Ghi chú: Đ: Đạt, K: Không đạt

Ngày tháng năm 2024

Người thẩm tra

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
BM.05: Kéo rút & Phối Trộn

1. Mô tả quy trình

Sau khi quá trình ủ chượp chuyển sang màu nâu vàng và có mùi thơm đặc trưng, tiến hành mở lù (van) ở đáy thùng hoặc bể chứa để nước mắm chảy từ từ ra ngoài sau đó bơm lại vào chượp để tiếp tục quá trình lên men. Sau thời gian 6 tháng sẽ tiếp tục kéo rút. Sau đó tiến hành phối trộn nước mắm sau kéo với đường phèn 8% và Monosodium-L-Glutamate 2%.

2. Giải thích quy trình

Quá trình kéo rút giúp tách nước mắm đã chín ra khỏi xác cá và các tạp chất, đảm bảo nước mắm trong và sạch hơn. Phối trộn giúp tạo giá trị cảm quan cho sản phẩm, thu hút thị hiếu người tiêu dùng.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung

Nhân viên tại công đoạn này cần tuân thủ các quy định vệ sinh cá nhân.

3.2. Quy định sản xuất:

- Quá trình kéo rút để đảo chượp phải thực hiện khi chượp đã chín, đảm bảo đủ thời gian phù hợp theo yêu cầu của cơ sở.
- Đáp ứng đúng tỷ lệ các thành phần trong quá trình phối trộn sản phẩm.

Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên sản xuất có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.
- Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.
- Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu.
- Nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm. Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn Kéo rút & Phối trộn BM.05.**

4. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn Kéo rút & Phối trộn (Biểu mẫu BM.05).
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT

Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N

Công đoạn: Kéo rút & Phối trộn

Tần suất giám sát: theo từng lô nguyên liệu

Số biểu mẫu: BM.05

Thời gian	MS Lô	Thể tích (L)	Thao tác (Đ/K)	Điều kiện vệ sinh (Đ/K)	Cảm quan (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/Hành động sửa chữa
09/09/2024	CC-A-M-B090924-MS	1,2	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt Yêu Cầu
20/09/2024	CC-A-M-B200924-MS	2	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt Yêu Cầu

Ghi chú: Đ: Đạt, K: Không đạt

Ngày tháng năm 2024

Người thẩm tra

QUY PHẠM SẢN XUẤT TỐT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
BM.06: Đóng chai & bảo quản

1. Mô tả quy trình

Thành phần sau khi kéo rút sẽ được chiết rót vào bao bì thủy tinh, đóng nắp, dán nhãn thể hiện thông tin sản phẩm, sau được sẽ được bảo quản, trưng bày trong điều kiện phù hợp.

2. Giải thích quy trình

Đóng chai giúp ngăn cản tiếp xúc trực với môi trường bên ngoài, đảm bảo giữ được hương vị, độ tinh khiết của nước mắm.

3. Các thủ tục cần tuân thủ

3.1. Quy định chung:

Nhân viên tại công đoạn này cần tuân thủ các quy định vệ sinh cá nhân.

3.2. Quy định sản xuất:

- Trước khi đóng chai, chai phải bền, khô, sạch, nguyên vẹn, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm (không chứa độc tố hoặc có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm) và phù hợp với mục đích sử dụng.
- Công nhân lựa chọn chai và thực hiện đóng chai sản phẩm đúng quy cách theo yêu cầu của sản phẩm hoặc của khách hàng:
- Sau khi đóng chai sản phẩm phải đạt các yêu cầu sau: đường đóng phải kín, nắp chai được đầy kín và chắc, trên nhãn in rõ nét ngày sản xuất, hạn sử dụng, mã số lô. Trong đó:
 - + Ngày sản xuất là ngày đóng gói.
 - + Hạn sử dụng từ theo từng loại nước mắm.
 - + Ghi mã số lô theo quy định của cơ sở.

Trước khi sản phẩm được xuất bán, nhân viên tại công đoạn phải thực hiện kiểm tra một số nội dung sau:

- Số lượng, chủng loại: Đảm bảo theo yêu cầu khách hàng.
- ĐK bảo quản: Sản phẩm được bảo quản thường nhiệt độ phòng.
- ĐK vận chuyển: Sản phẩm được vận chuyển trên xe kín tránh ánh sáng, sạch và không có mùi lạ.

2. Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát

- Nhân viên sản xuất có trách nhiệm tổ chức và duy trì việc thực hiện quy phạm này.

- Công nhân thực hiện sản xuất và nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm thực hiện đúng các quy định trong quy phạm này.
- Tần suất giám sát: theo từng đợt xuất hàng.
- Nhân viên kiểm tra chất lượng tại công đoạn có trách nhiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm. Kết quả giám sát được ghi theo **Biểu mẫu giám sát công đoạn đóng chai và bảo quản BM.06.**

3. Hồ sơ lưu trữ

- Kiểm soát chất lượng công đoạn đóng chai và bảo quản (Biểu mẫu BM.06).
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn ít nhất 12 tháng.

BIỂU MẪU GIÁM SÁT
Tên sản phẩm: NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG 25°N
Công đoạn: Đóng chai và bảo quản
Tần suất giám sát: theo từng lô hàng

Số biểu mẫu: **BM.06**

STT	Thời gian	Tên sản phẩm	MS Lô	Số lượng, chủng loại thành phẩm (Đ/K)	ĐK bao gói (Đ/K)	ĐK vệ sinh kho bảo quản (Đ/K)	Người kiểm tra	Nhận xét/Hành động sửa chữa
1	12/09/2024	Nước Mắm Truyền Thống 25°N	CC-A-M-B090924-MS	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu
2	23/09/2024	Nước Mắm Truyền Thống 25°N	CC-A-M-B200924-MS	Đ	Đ	Đ	Huy	Đạt yêu cầu

Ghi chú: **Đ:** Đạt, **K:** Không đạt

Ngày tháng năm 2024
Người thẩm tra