# Phụ lục 3

# Hồ sơ, tài liệu kỹ thuật đối với cơ sở đóng gói

|  |  |
| --- | --- |
| **Stt** | **Nội dung** |
| **I. Kiểm soát chất lượng và phòng chống sinh vật gây hại** |
| 1 | Doanh nghiệp phải có hồ sơ được cấp phép hoạt động phù hợp với quy định của Việt Nam. |
| 2 | Sơ đồ mặt bằng và thông tin liên quan đến cơ sở hạ tầng, thiết bị, nội quy làm việc của CSĐG.*(Lưu ý: Khu vực sản xuất tách biệt khu vực phi sản xuất, tránh lây nhiễm chéo từ khu vực phi sản xuất;**Khu vực sản xuất cần có trang thiết bị phục vụ sản xuất, có kho lưu trữ riêng biệt đối với nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu đóng gói, khu vực lưu và xử lý rác thải, phụ phẩm; có khu vực kiểm tra chất lượng sản phẩm đóng gói.**Mặt sàn trong khu nhà xưởng bằng phẳng, không đọng nước, vệ sinh sạch sẽ;**Có khu vực vệ sinh, thay đồ cho công nhân trước khi vào hoặc ra khỏi xưởng và không có mùi lạ…)*. |
| 3 | Quy trình sản xuất từ khâu nhập nguyên liệu, sơ chế, phân loại, xử lý, đóng gói, bảo quản, vận chuyển và xuất hàng. Hồ sơ ghi chép tại mỗi khâu.*(Lưu ý: Thực hiện chế độ vệ sinh đối với các thiết bị sản xuất, công cụ máy móc, nhà xưởng.**Đối với các sản phẩm không đạt chuẩn và các vật liệu thừa phát sinh trong quá trình gia công, cần thu gom riêng biệt, tránh gây ô nhiễm cho thành phẩm.**Vật liệu dùng để đóng gói sản phẩm bảo đảm không tái sử dụng, sạch sẽ, không chứa hóa chất độc hại.**Kho thành phẩm giữ gìn sạch sẽ, vệ sinh định kỳ; thành phẩm được lữu trữ phải có khoảng cách với tường, mặt đất).* |
| 4 | Nhật ký sản xuất và đóng gói (từ tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, phân loại, đóng gói, bảo quản, vận chuyển) và các liên kết đóng gói, chế biến khác. |

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | Hồ sơ kiểm soát chuột và sinh vật gây hại (kiểm tra định kỳ, thành phần sinh vật gât hại phát hiện được, số lượng cá thể, hóa chất sử dụng, đặt bẫy côn trùng…), đặc biệt là những dịch hại mà phía Trung Quốc quan tâm. Các biện pháp phòng chống tái lây nhiễm sinh vật gây hại trong quá trình đóng gói.*(Lưu ý: Không sử dụng các loại mồi nhử có tính độc hại, không được phép nuôi các loại động vật không liên quan đến sản xuất, gia công, các loại vật nuôi với mục đích giữ an toàn như chó không được phép vào dây chuyền khu vực sản xuất. Kiểm tra và ghi chép định kỳ;**Các cửa và cửa sổ đóng mở phải trang bị chống côn trùng, chuột, chim, gián, động vật bay lượn;**Đủ thiết bị chiếu sáng tự nhiên hoặc nhân tạo để bảo đảm điều kiện sản xuất. Thiết bị chiếu sáng cố định cần có che chắn bảo vệ, tránh bị vỡ gây ô nhiễm đến vật phẩm gia công;**Trong nhà đóng gói có thiết bị thích hợp cho việc thông gió và phủi bụi làm sạch, đảm bảo thông thoáng trong khu xưởng, giảm bớt việc đóng bụi;**Có trang bị nhiệt kế, ẩm kế được hiệu chỉnh hàng năm).* |
| 6 | Giấy chứng nhận cơ sở an toàn thực phẩm như: HACCP/GMP/ISO 9001/ISO 22000, chứng nhận tương đương khác (nếu có). |
| 7 | Hồ sơ kiểm tra chất lượng, lưu mẫu sản phẩm đã đóng gói. |
| 8 | Danh mục các loại hóa chất sử dụng trong quá trình sơ chế, bảo quản và đóng gói |
| 9 | Hồ sơ vệ sinh định kỳ CSĐG và quản lý chất thải, bao bì đóng gói. |
| 10 | Hồ sơ kiểm định trang thiết bị trong CSĐG. |
| 11 | Cung cấp 1 video về CSĐG (Quay video toàn bộ quy trình đóng gói; biện pháp kiểm soát SVGH, vệ sinh tại nhà đóng gói, và có phụ đề tiếng Anh hoặc tiếng Trung) |
| **II. Truy xuất nguồn gốc** |
| 12 | Hồ sơ ghi chép gồm: ngày đóng gói, nguồn nguyên liệu, giống, khối lượng đóng gói, phương tiện vận chuyển, nhãn mác... |
| **III. Đào tạo, tập huấn** |
| 13 | Hồ sơ đào tạo, tập huấn cho công nhân liên quan đến quy trình đóng gói, phòng chống sinh vật gây hại và kiểm soát chất lượng dừa tươi. |
| **IV. Các tài liệu liên quan khác** *(nếu có)* |