

HỘ KINH DOANH DẦU THỰC VẬT ĐỨC DUY

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

SẢN PHẨM: Dầu lạc Đức Duy

Mã hiệu: DL.01

Lần ban hành: 01

Ngày ban hành: 01/4/2026

Thời gian lưu: 02 năm

Quy định hủy: Cắt, xé, đốt

PHÊ DUYỆT TÀI LIỆU

	Biên soạn	Kiểm tra	Phê duyệt
Chữ ký			
Họ và tên			Thân Văn Giai
Chức danh			Chủ hộ

BẢNG THEO DÕI NỘI DUNG SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

TRANG/MỤC	TÓM TẮT NỘI DUNG SỬA ĐỔI, BỔ SUNG	NGÀY

TÀI LIỆU NÀY ĐƯỢC PHÂN PHÁT TỚI

1. Chủ Cơ Sở	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Bộ phận kỹ thuật	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Bộ phận tiếp nhận nguyên liệu	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Bộ phận sản xuất đóng gói	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Bộ phận kinh doanh	<input checked="" type="checkbox"/>		

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG
Sản phẩm: Dầu lạc Đức Duy

Các quá trình sản xuất cụ thể	Kế hoạch kiểm soát chất lượng						
	Các chỉ tiêu giám sát/kiểm soát	Tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật	Tần suất 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)
Nhập nguyên liệu (quả lạc)	Yêu cầu thu hái những quả lạc lành lặn, nguyên vẹn, phơi khô, không dập nát, sâu hỏng.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/daulacducdy	Từng lần nhập nguyên liệu	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL1	
Bóc vỏ/Làm sạch	Loại bỏ lớp vỏ cứng bên ngoài và những hạt mốc, thối hỏng và các tạp chất khác.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/daulacducdy	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL2	
Ép và lọc dầu (ép nhiệt)	Kiểm soát nhiệt độ và thời gian Dầu được qua công đoạn lọc để loại bỏ hết các bã lạc, cặn còn sót lại trong quá trình ép.	Tiêu chuẩn cơ sở số: 01:2026/daulacducdy	Kiểm tra 100% các mẻ	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	PL3	
Đóng gói/bảo quản	Kiểm soát bao bì trước và sau khi đóng gói (đảm bảo ATTP; tem nhãn, truy xuất nguồn gốc theo quy định)	Cân đúng trọng lượng, thể tích; Tem phải được dán ngay ngắn, đúng vị trí.	Kiểm tra xác suất	Cảm quan, kiểm tra trực tiếp	Giám sát công nhân	PL4	
Xuất bán	Sản phẩm được nhập kho bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát; kho bảo quản đảm bảo đạt tiêu chuẩn vệ sinh ATTP	Trước khi lên xe các hộp được xếp vào các thùng catton, dán tem mác	Giám sát thường xuyên		Giám sát công nhân	PL5	

PL 1. THEO DỐI NHẬP NGUYÊN LIỆU

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Tình trạng nguyên liệu	Người nhập	Thời gian nhập	Ghi chú
10/4/2026	HTX Hồ Hồ cao	200	DL01	Đạt	Thân Văn Giai	Buổi sáng	

PL 2. THEO DÕI QUÁ TRÌNH BỐC VỎ, PHÂN LOẠI, LÀM SẠCH

- Các lô hàng sau khi nhập hoặc trước khi đưa vào công đoạn tiếp theo được bóc vỏ, phân loại, làm sạch (tách cuống, loại bỏ những quả/củ lạt không đạt tiêu chuẩn nguyên liệu, loại bỏ các tạp chất không mong muốn).

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Tình trạng nguyên liệu	Người nhập	Thời gian nhập	Ghi chú
11-12/4/2026	HTX Hồ Hồ cao	65	DL01	Đạt	Thân Văn Giai	Buổi chiều	

T

PL 3. THEO DÕI QUÁ TRÌNH ÉP, LỌC DẦU

Ngày nhập	Hộ thành viên/Khách hàng	Khối lượng nguyên liệu (kg)	Mã KH/Hộ liên kết	Khối lượng bán thành phẩm (lít)	Người kiểm soát	Ghi chú
13/4/2026	HTX Hồ Hồ cao	65	DL01	32	Thân Văn Giai	

PL 4. THEO DÕI QUÁ TRÌNH ĐÓNG GÓI, NHẬP KHO

Ngày sản xuất/đóng gói	Sản phẩm	Khối lượng nguyên liệu (Lít)	Số lô	Số lượng thành phẩm nhập kho (chai)	Người kiểm soát	Ghi chú
14/4/2026	Dầu lạc Đức Duy	32	DL01.4	32	Thân Văn Giai	Chiều

