

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP KHÁNH LÂM
THUYẾT MINH QUY TRÌNH SẢN XUẤT
MẮM CÁ SẠC ĐỒNG KHÁNH LÂM
(Tài liệu phục vụ hồ sơ OCOP năm 2026)

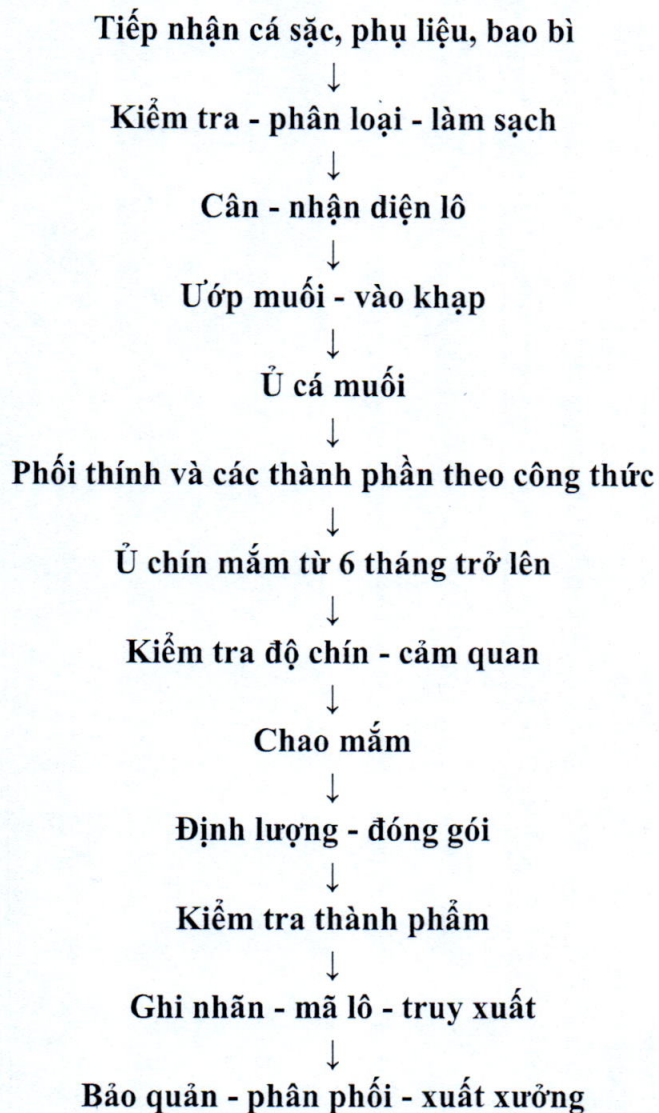
Căn cứ xây dựng: Quy phạm sản xuất (GMP) ban hành kèm Quyết định số 06/QĐ-HTX ngày 05/12/2025 của HTX Nông nghiệp Khánh Lâm; đối chiếu TCCS 01:2026/HTXKL và hồ sơ tự công bố sản phẩm

Nguyên tắc thống nhất công thức: Sản phẩm được chuẩn hóa theo TCCS/hồ sơ tự công bố: cá sặc 83%, thính 10%, gia vị khác 7% (muối, đường, bột ngọt và rượu trắng).

CÔNG ĐOẠN	THÔNG SỐ/YÊU CẦU KỸ THUẬT CHÍNH	THUYẾT MINH VÀ ĐIỂM KIỂM SOÁT
1. Tiếp nhận cá sặc, phụ liệu và bao bì	Cá sặc tươi, sạch, không ươn hỏng, không mùi lạ; có thông tin nguồn gốc. Thính, muối, đường và thành phần khác phải bảo đảm ATTP; bao bì phù hợp tiếp xúc thực phẩm.	Kiểm tra nguồn cung cấp, lô nguyên liệu, phương tiện vận chuyển, dụng cụ chứa và cảm quan cá. Chỉ tiếp nhận lô đạt yêu cầu; ghi ngày nhận, người cung cấp, khối lượng và mã nhận diện lô. Từ chối nguyên liệu hư hỏng, nhiễm bẩn hoặc không rõ nguồn gốc.
2. Kiểm tra, phân loại và làm sạch	Cá được kiểm tra lại độ tươi, kích cỡ, tình trạng làm sạch; loại bỏ cá hư hỏng và tạp chất.	Dụng cụ, khay/thùng chứa, rổ và bề mặt tiếp xúc phải sạch. Thao tác nhanh, nhẹ nhàng, hạn chế làm dập cá và nguy cơ nhiễm chéo.
3. Cân và nhận diện lô	Cân riêng từng lô; không để lẫn lô. Ghi nhận khối lượng nguyên liệu.	Cân để kiểm soát định mức và truy xuất. Mỗi lô được gắn mã/phiếu nhận diện liên kết với nguồn nguyên liệu, ngày tiếp nhận và các công đoạn sản xuất tiếp theo.
4. Ướp muối - vào khay	Muối theo công thức sản phẩm đã phê duyệt; tỷ lệ muối trong thành phần sản phẩm là 4-5%. Dùng khay/dụng cụ chuyên dùng sạch.	Cân đúng lượng theo công thức mẻ, phối đều, đưa vào khay sạch và nhận diện lô. Kiểm soát vệ sinh người thao tác, dụng cụ và khu vực sản xuất.
5. Ủ cá muối	Cá sau ướp muối được ủ trong khay theo quy trình truyền thống của HTX, trong điều kiện sạch và phù hợp.	Theo dõi thời gian ủ, tình trạng khay và cảm quan. Khay phải được che đậy, bố trí tránh bụi, côn trùng, động vật gây hại và các nguồn ô nhiễm.
6. Phối thính và các thành phần	Phối theo công thức cá sặc 83%, thính 10%, gia vị khác	Chỉ sử dụng nguyên liệu/phụ liệu đạt yêu cầu. Phối trộn đều, hạn chế làm nát

	7% (muối, đường, bột ngọt và rượu trắng). Cân đong chính xác theo mẻ.	cá. Không tự ý bổ sung thành phần ngoài công thức TCCS/tự công bố. Ghi nhận mã mẻ và người thực hiện.
7. Ủ chín mắm	Mắm sau phối thính được tiếp tục ủ; thời gian theo GMP hiện hành của HTX là từ 6 tháng trở lên.	Đây là giai đoạn hình thành màu, mùi, vị và trạng thái đặc trưng. Theo dõi mã lô, ngày bắt đầu ủ, thời gian ủ và cảm quan; duy trì che đậy và vệ sinh khắp trong suốt quá trình.
8. Kiểm tra độ chín và cảm quan	Mắm đạt độ chín phù hợp; màu, mùi, vị đặc trưng; không có dấu hiệu hư hỏng hoặc bất thường.	Kiểm tra độ chín, độ mặn, màu, mùi, vị và trạng thái cá. Lô không đạt phải được nhận diện, cách ly, ghi nhận nguyên nhân và xử lý theo quy định nội bộ.
9. Chao mắm	Mắm đạt yêu cầu được chao/hoàn thiện theo công thức sản phẩm đã phê duyệt.	Cân đong đúng công thức, thao tác trong dụng cụ sạch và khu vực bảo đảm vệ sinh. Không bổ sung nguyên liệu ngoài công thức đã công bố. Ghi nhận mã mẻ/lô.
10. Chuẩn bị bao bì, định lượng và đóng gói	Hũ/bao bì sạch, khô, nguyên vẹn, phù hợp tiếp xúc thực phẩm; khối lượng tịnh đúng quy cách công bố.	Kiểm tra bao bì trước sử dụng; định lượng và đóng kín trong khu vực sạch, khô. Vật liệu bao gói được bảo quản riêng, tránh bụi, ẩm, côn trùng và nguồn gây nhiễm.
11. Kiểm tra thành phẩm	Thành phẩm đáp ứng yêu cầu cảm quan và các chỉ tiêu chất lượng, ATTP theo TCCS 01:2026/HTXKL và hồ sơ tự công bố.	Kiểm tra bao bì, khối lượng, màu, mùi, vị, trạng thái sản phẩm và mã lô. Sản phẩm không phù hợp phải cách ly, xác định nguyên nhân và xử lý trước khi xuất xưởng.
12. Ghi nhãn, mã lô và truy xuất	Nhãn thống nhất với hồ sơ tự công bố, TCCS và quy định ghi nhãn; mỗi lô có thông tin nhận diện để truy xuất.	Kiểm tra tên sản phẩm, thành phần, khối lượng tịnh, NSX, HSD, hướng dẫn sử dụng/bảo quản, thông tin chủ thể và nội dung bắt buộc. Mã lô phải liên kết được với nguyên liệu, mẻ sản xuất và thành phẩm.
13. Bảo quản, phân phối và xuất xưởng	Bảo quản theo điều kiện đã xác lập trong hồ sơ sản phẩm và ghi trên nhãn; sau khi mở nắp sử dụng trong vòng 30 ngày theo nội dung nhãn đã chốt.	Sắp xếp theo lô, tránh nền/tường và nguồn ô nhiễm. Phương tiện vận chuyển sạch, phù hợp, không chở chung hóa chất/chất thải hoặc hàng gây nhiễm chéo. Ghi nhận lô xuất và nơi nhận để truy xuất.

SƠ ĐỒ TÓM TẮT QUY TRÌNH



Điểm kiểm soát hồ sơ: Mỗi lô/mẻ sản xuất phải có ghi chép tối thiểu về nguồn nguyên liệu, khối lượng, ngày tiếp nhận, mã lô, công đoạn ướp muối, phối thính, thời gian ủ, chao/đóng gói, ghi nhãn, bảo quản và thông tin xuất hàng; hồ sơ giám sát GMP được lưu theo thời hạn quy định của HTX.

