HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DU LỊCH SƠN TÂY THƯỢNG

YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM SAU THU HOẠCH KHOAI LANG DH-KL79-STT

Mã tài liệu: STT/CL/DH-KL79-STT/2026 | Phiên bản 1.1 | Biên soạn ngày 07/11/2026

Tài liệu quản lý chất lượng nông sản tươi trong hệ thống HTX Sơn Tây Thượng.

I. ĐƠN VỊ CHỊU TRÁCH NHIỆM

Đơn vị: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DU LỊCH SƠN TÂY THƯỢNG.

Mã số hợp tác xã: 4300932297. **Điện thoại:** 0983285056.

Địa chỉ: Khu dân cư Mang Rết, Thôn Huy Em, Xã Sơn Tây Thượng, Tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam.

Người đại diện: Ông TRẦN VĂN BA - Chủ tịch Hội đồng quản trị.

Trang thông tin điện tử: https://htxsontaythuong.com.vn.

II. SẢN PHẨM VÀ PHẠM VI ÁP DỤNG

Nội dung	Thông tin
Tên sản phẩm	Củ khoai lang tươi DH-KL79-STT
Tên giống / nhóm giống	DH-KL79
Thành phần	Củ khoai lang tươi nguyên củ.
Hoạt động áp dụng	Thu hoạch, phân loại, làm sạch, bao gói, bảo quản và giao hàng.
Vùng sản xuất	Các vùng liên kết, tổ chức sản xuất tại Tây Nguyên và Quảng Ngãi.
Xuất xứ lô sản phẩm	Thể hiện theo địa điểm trồng ghi trên phiếu lô.
Mục đích	Tiêu thụ tươi hoặc cung cấp nguyên liệu chế biến.

Tài liệu quy định yêu cầu tiếp nhận, phân loại và kiểm soát chất lượng đối với nông sản tươi nguyên quả/nguyên củ. Sản phẩm gọt cắt, sấy, nghiền, ép hoặc đóng hộp được quản lý theo hồ sơ của từng dạng chế biến.

Yêu cầu chất lượng được áp dụng tại khâu sản xuất và giao nhận; kết quả kiểm tra, phân tích được ghi trên phiếu của từng lô. Bộ phận kỹ thuật quản lý thông tin sản phẩm, bộ phận sơ chế thực hiện kiểm tra và phân loại.

III. BẢNG YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Kiểm tra
Nhận diện	Đúng tên giống, mã lô và nơi sản xuất; phân tách từng giống.	Đối chiếu nhãn và phiếu lô.
Trạng thái	Nguyên vẹn, chắc, tươi; không thối, mốc, dập nát hoặc có mùi lạ.	Kiểm tra cảm quan khi phân loại.
Tạp vật	Bề mặt được làm sạch phù hợp; bao gói không có dị vật hoặc vật sắc nhọn.	Quan sát, kiểm tra bao gói.
Sâu bệnh	Loại sản phẩm có sâu sống, đường đục, vết thối và tổn thương bệnh.	Kiểm tra trực tiếp; cắt mẫu xác định khi cần.
Kích cỡ	Phân nhóm khối lượng, kích cỡ theo đơn hàng; ghi nhóm trên phiếu đóng gói.	Cân, đo theo mẫu đại diện từng nhóm.
Độ chín và phẩm chất	Củ đạt độ già, kích cỡ và phẩm chất sử dụng theo đơn hàng; kiểm tra mặt cắt, chất khô hoặc chất lượng chế biến theo chỉ tiêu giao nhận.	Ghi kết quả và phương pháp trên phiếu kiểm tra.
Bao bì	Sạch, phù hợp tiếp xúc thực phẩm, thông khí và chịu lực; bảo vệ sản phẩm trong vận chuyển.	Kiểm tra vật tư và tình trạng bao gói.

1. Chỉ tiêu định lượng

Quy cách khối lượng, kích cỡ và chỉ tiêu phẩm chất được ghi trong đơn hàng hoặc tiêu chuẩn sản phẩm áp dụng. Phiếu kiểm tra ghi đơn vị đo, thiết bị, phương pháp, mã mẫu và kết quả; bộ phận kiểm tra đối chiếu mức chấp nhận trước khi xuất lô.

2. Chỉ tiêu an toàn thực phẩm

Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng và các chỉ tiêu an toàn khác đáp ứng giới hạn áp dụng cho đúng nhóm sản phẩm và thị trường tiêu thụ. Kế hoạch kiểm nghiệm xác định theo lịch sử vật tư, nguy cơ của đất, nước, bảo quản và yêu cầu khách hàng.

3. Quyết định xuất lô

Lô hàng được xuất khi hồ sơ truy xuất đầy đủ, hoàn thành thời gian cách ly, đạt yêu cầu giao nhận và có kết quả kiểm tra theo kế hoạch. Hàng không đạt được phân lập, ghi nguyên nhân và xử lý; lô không đáp ứng an toàn thực phẩm không đưa ra thị trường.

IV. KIỂM TRA, LẤY MẪU VÀ QUẢN LÝ HỒ SƠ

Thời điểm	Công việc	Hồ sơ
Đầu vụ, thay đổi vùng trồng	Kiểm tra nguồn nước, đất và lịch sử sử dụng vật tư; xác định nguy cơ và kế hoạch phân tích.	Sơ đồ vùng trồng, kế hoạch kiểm tra.
Trước thu hoạch	Rà nhật ký vật tư, cách ly, thời tiết và tình trạng sản phẩm; xác định mã thửa.	Phiếu kiểm tra trước thu hoạch.
Tiếp nhận, sơ chế	Cân khối lượng, kiểm cảm quan, phân hạng, kiểm bao bì; phân tách lô.	Phiếu tiếp nhận và phân loại.
Kiểm nghiệm	Lấy mẫu theo phương pháp áp dụng; niêm phong, ghi mã và chuyển phòng thử nghiệm.	Biên bản lấy mẫu, phiếu kết quả.
Xuất kho	Đối chiếu mã lô, số lượng, chất lượng, nhiệt độ và phương tiện vận chuyển.	Phiếu xuất, giao nhận, nhật ký kho.

1. Thông tin mẫu kiểm nghiệm

Phiếu yêu cầu thử nghiệm ghi tên sản phẩm, tên giống, dạng nguyên quả/nguyên củ, mã lô, địa điểm trồng, ngày thu, tình trạng làm sạch, bao gói và thị trường tiêu thụ. Danh mục phân tích gắn với hoạt chất đã sử dụng và nguy cơ cần kiểm soát; phòng thử nghiệm ghi phương pháp, giới hạn định lượng và kết quả.

2. Phiếu kiểm tra lô hàng

Trường dữ liệu	Ghi chép tại thời điểm kiểm tra
Mã lô; nơi trồng; ngày thu	.....
Khối lượng; nhóm kích cỡ; số lượng bao gói	.....
Cảm quan; phẩm chất; số phiếu phân tích	.....
Ngày kiểm tra; người thực hiện; quyết định xuất	.....

3. Xử lý và thu hồi

Khi phát hiện lô không phù hợp, giữ riêng hàng tồn, dừng giao, xác định người đã nhận, thông báo xử lý và ghi lượng thu hồi. Kiểm tra nguyên nhân tại vùng trồng, sơ chế, kho và vận chuyển; lưu toàn bộ chứng từ xử lý theo mã lô.

V. BẢO QUẢN, GHI NHÃN VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Bảo quản và vận chuyển

Giữ củ lành, khô bề mặt; ưu tiên tồn trữ củ chưa rửa. Liền vết thương ở khoảng 25-32°C, ẩm trên 90%, trong vài ngày đến khoảng một tuần, có thông khí và kiểm tra hằng ngày. Bảo quản khoảng 13-15°C, kiểm soát ẩm, tránh đọng nước và tổn thương lạnh. Thời hạn sử dụng xác định theo điều kiện kho, bao gói và vận chuyển [UCD-KHOAI].

2. Nội dung nhãn và phiếu giao hàng

CỦ KHOAI LANG TƯƠI DH-KL79-STT
Tên giống: DH-KL79. Ký hiệu đơn vị: STT.
Mã lô: ..... Nơi sản xuất: .....
Ngày thu hoạch/đóng gói: ..... Khối lượng tịnh: .....
Điều kiện bảo quản và hạn sử dụng: ghi theo hồ sơ lô.
Đơn vị chịu trách nhiệm: HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DU LỊCH SƠN TÂY THƯỢNG.
Địa chỉ: Khu dân cư Mang Rết, Thôn Huy Em, Xã Sơn Tây Thượng, Tỉnh Quảng Ngãi, Việt Nam. Điện thoại: 0983285056.
Hướng dẫn sử dụng: Rửa, sơ chế và nấu chín trước khi sử dụng.

3. Trách nhiệm thực hiện

Bộ phận sản xuất duy trì nhật ký; bộ phận sơ chế kiểm tra cảm quan và phân loại; bộ phận kho theo dõi nhiệt độ, ẩm và thời gian lưu; bộ phận cung ứng kiểm tra mã lô, nhãn và chứng từ giao nhận. HTX tổ chức tiếp nhận phản ánh, xử lý hàng không phù hợp và cập nhật thông tin chất lượng trên website.

4. Căn cứ phân loại sản phẩm

Điều 4 Nghị định 15/2018/NĐ-CP quy định nhóm thực phẩm thuộc diện tự công bố, trong đó có thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn. Tài liệu này quản lý yêu cầu chất lượng nông sản tươi nguyên quả/nguyên củ. Nghị quyết 15/2026/NQ-CP quy định việc tiếp tục áp dụng Nghị định 15/2018/NĐ-CP trong thời gian tạm ngưng các quy định nêu tại Nghị quyết.

TÀI LIỆU THAM KHẢO VÀ NGUỒN DỮ LIỆU

[ND15] Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018, Điều 4 và Điều 5 về đối tượng và hồ sơ tự công bố thực phẩm. Xem nguồn trực tuyến.

[NQ15] Nghị quyết 15/2026/NQ-CP ngày 06/4/2026: tạm ngưng Nghị định 46/2026/NĐ-CP và Nghị quyết 66.13/2026/NQ-CP; tiếp tục áp dụng Nghị định 15/2018/NĐ-CP trong thời gian tạm ngưng. Xem nguồn trực tuyến.

[UCD-KHOAI] Cantwell, M. và Suslow, T.V. (2001). Sweet Potato. UC Davis Postharvest Research and Extension Center. Tham khảo liền vết thương và giới hạn nhiệt độ bảo quản. Xem nguồn trực tuyến.

Ngày cập nhật: 07/11/2026. Tài liệu được biên soạn phục vụ quản lý sản xuất và cung ứng của HTX Sơn Tây Thượng.