

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG ĐỢT 1

Sản phẩm: NHANG QUẾ TỬ HÂN

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG							
Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định 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)
Nguyên liệu - Bột quế - Keo bời lời - Tầm tre - Nước	- Nguồn gốc - Chất lượng	- Có nguồn gốc rõ ràng - Có công bố chất lượng	Mỗi lần nhập nguyên liệu	- Bảng mắt - Các hồ sơ liên quan	Quan sát, kiểm tra và đánh giá	Biểu mẫu theo dõi sản xuất	
Sơ chế: rửa sạch, phơi khô, sau đó xay nghiền, rây mịn thành bột	- Độ mịn - Thời gian	- 15 phút	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		
Trộn nguyên liệu bột quế với keo bời lời	- Pha trộn tỷ lệ nhất định - Thời gian	- Chế biến: 15 phút	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		

Kéo nhĩ, ra nhĩ	- Độ kết dính vừa đủ - Mùi thơm	- Độ khéo léo, nhịp nhàng của bậc thợ	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		
Quấn nhang	- Độ thẳng của nhang, đẹp mắt	- Kỹ thuật của người thợ, dẻo dai, thoăn thoắt	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		
Phơi nắng	- Nắng, gió vừa đủ - Phòng hút ẩm	- Nhang không bị cong vênh, đẹp mắt	Mỗi mẻ	- 3 đến 5 ngày	Quan sát và đánh giá		
Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác	- Nguyên vẹn - Đầy đủ thông tin	- Nhang đóng gói với khối lượng 500g, 1kg/ hộp	- Bảng mắt	Quan sát, kiểm tra và đánh giá	Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác

Sơn Hạ, ngày 01 tháng 08 năm 2025

CHẤM ĐÓC



Nguyễn Thanh Được

BIỂU MẪU THEO DÕI SẢN XUẤT ĐỢT 1

Sản phẩm: NHANG QUẾ TỬ HÂN

Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Ngày/tháng/năm giám sát			Biện pháp khắc phục	Ghi chú
Nguyên liệu - Bột quế - Keo bời lời - Tăm tre - Nước	- Nguồn gốc - Chất lượng	- Có nguồn gốc rõ ràng - Có công bố chất lượng					
Sơ chế: rửa sạch, phơi khô, sau đó xay nghiền, rây mịn thành bột	- Độ mịn - Thời gian	- 15 phút					
Trộn nguyên liệu bột quế với keo bời lời	- Pha trộn tỷ lệ nhất định - Thời gian	- Chế biến: 15 phút					
Kéo nhũ, ra nhũ	- Độ kết dính vừa đủ - Mùi thơm	- Độ khéo léo, nhịp nhàng của bậc thợ					

Quần nhang	- Độ thẳng của nhang, đẹp mắt	- Kỹ thuật của người thợ, dẻo dai, thoăn thoát					
Phơi nắng	- Nắng, gió vừa đủ - Phòng hút ẩm	- Nhang không bị cong vênh, đẹp mắt					
Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác	- Nguyên vẹn - Đầy đủ thông tin					

Sơn Hạ ngày 01 tháng 01 năm 2025.

CHỖ ĐÓC



Ngô Thanh Được

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ ĐỢT 1

*** Yêu cầu:**

- Kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm: 02 lần/năm
- Công bố sản phẩm: 02 năm/ lần

Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Đơn vị kiểm nghiệm	Ghi chú
Các chỉ tiêu đã công bố	02 lần/ 01 năm	Phòng kiểm nghiệm được chứng nhận theo quy định	

Sơn Hạ, ngày 11 tháng 04 năm 2025.


GIAM ĐỐC
HỢP TÁC XÃ
THẢO DƯỢC
QUẢNG NGÃI
X. SƠN HÀ - T. QUẢNG NGÃI
Ngô Thanh Được

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG ĐỢT 2

Sản phẩm: NHANG QUẾ TÚ HÂN

KẾ HOẠCH KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG						
Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Tần suất lấy mẫu /cỡ mẫu	Thiết bị thử nghiệm/ kiểm tra	Phương pháp thử/ kiểm tra	Biểu ghi chép
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Nguyên liệu - Bột quế - Keo bời lời - Tầm tre - Nước	- Nguồn gốc - Chất lượng	- Có nguồn gốc rõ ràng - Có công bố chất lượng	Mỗi lần nhập nguyên liệu	- Bảng mắt - Các hồ sơ liên quan	Quan sát, kiểm tra và đánh giá	Biểu mẫu theo dõi sản xuất
Sơ chế: rửa sạch, phơi khô, sau đó xay nghiền, rây mịn thành bột	- Độ mịn - Thời gian	- 15 phút	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá	
Trộn nguyên liệu bột quế với keo bời lời	- Pha trộn tỷ lệ nhất định - Thời gian	- Chế biến: 15 phút	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá	

Kéo nhĩ, ra nhĩ	- Độ kết dính vừa đủ - Mùi thơm	- Độ khéo léo, nhịp nhàng của bậc thợ	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		
Quấn nhang	- Độ thẳng của nhang, đẹp mắt	- Kỹ thuật của người thợ, dẻo dai, thoăn thoắt	Mỗi mẻ	- Đồng hồ - Bảng mắt	Quan sát và đánh giá		
Phơi nắng	- Nắng, gió vừa đủ - Phòng hút ẩm	- Nhang không bị cong vênh, đẹp mắt	Mỗi mẻ	- 3 đến 5 ngày	Quan sát và đánh giá		
Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác	- Nguyên vẹn - Đầy đủ thông tin	- Nhang đóng gói với khối lượng 500g, 1kg/ hộp	- Bảng mắt	Quan sát, kiểm tra và đánh giá	Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác

Sơn Hạ, ngày 02 tháng 04 năm 2026

CHỖ CHỮ ĐÓC



Ngôn Thành Được

BIỂU MẪU THEO DÕI SẢN XUẤT ĐỢT 2

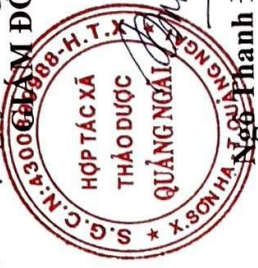
Sản phẩm: NHANG QUẾ TÚ HÂN

Các quá trình sản xuất cụ thể	Các chỉ tiêu kiểm soát	Quy định kỹ thuật	Ngày/tháng/năm giám sát			Biện pháp khắc phục	Ghi chú
Nguyên liệu - Bột quế - Keo bời lời - Tăm tre - Nước	- Nguồn gốc - Chất lượng	- Có nguồn gốc rõ ràng - Có công bố chất lượng					
Sơ chế: rửa sạch, phơi khô, sau đó xay nghiền, rây mịn thành bột	- Độ mịn - Thời gian	- 15 phút					
Trộn nguyên liệu bột quế với keo bời lời	- Pha trộn tỷ lệ nhất định - Thời gian	- Chế biến: 15 phút					
Kéo nhĩ, ra nhĩ	- Độ kết dính vừa đủ - Mùi thơm	- Độ khéo léo, nhịp nhàng của bậc thợ					

Quần nhang	- Độ thẳng của nhang, đẹp mắt	- Kỹ thuật của người thợ, dẻo dai, thoăn thoắt					
Phơi nắng	- Nắng, gió vừa đủ - Phòng hút ẩm	- Nhang không bị cong vênh, đẹp mắt					
Thành phẩm	- Bao bì - Nhãn mác	- Nguyên vẹn - Đầy đủ thông tin					

Sơn Hạ ngày 02 tháng 07 năm 2026.

CHỖ CHỮ M ĐÓC



Ngô Thanh Được

HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC
QUẢNG NGÃI

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

KẾ HOẠCH GIÁM SÁT ĐỊNH KỲ ĐỢT 2

* Yêu cầu:

- Kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm: 02 lần/năm
- Công bố sản phẩm: 02 năm/ lần

Chỉ tiêu giám sát	Tần suất giám sát	Đơn vị kiểm nghiệm	Ghi chú
Các chỉ tiêu đã công bố	02 lần/ 01 năm	Phòng kiểm nghiệm được chứng nhận theo quy định	

Sơn Hạ, ngày 02 tháng 06 năm 2026.

S.G.C.N: 43008999

GIAM ĐOC

HỢP TÁC XÃ
THẢO DƯỢC
QUẢNG NGÃI

X. SƠN HÀ - T. QUẢNG NGÃI

Ngô Thanh Được