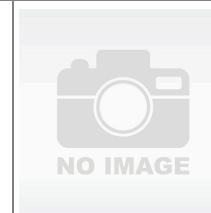


Flow chart name

QTSX CÁ HỒI TROUT CẮT SLICE ĐÔNG LẠNH

Size

Packing

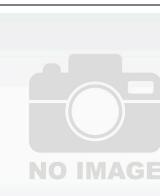
No.	Steps	Processing				Specifications	Pictures	Frequency	Reports																																																								
1	BẢNG THEO DÕI QUÁ TRÌNH BAN HÀNH VÀ CẬP NHẬT TÀI LIỆU	 BẢNG THEO DÕI QUÁ TRÌNH BAN HÀNH VÀ CẬP NHẬT TÀI LIỆU <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">Mã số: 04/SFG-HC</td> </tr> <tr> <td>LSD: 04</td> </tr> <tr> <td>NBH: 22/03/2019</td> </tr> <tr> <td>Tên tài liệu: QUI TRÌNH SẢN XUẤT CÁ HỒI TROUT CẮT SLICE (MA)</td> <td>Ngày ban hành: 06/04/19</td> </tr> <tr> <td>Ngày lập: 18/04/18</td> <td>Lần sửa đổi: 02</td> </tr> <tr> <td>Số tài liệu thu hồi: 02</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Lần sửa đổi</th> <th rowspan="2">Công đoạn/ Trang</th> <th colspan="2">Nội dung sửa đổi</th> <th rowspan="2">Ghi chú</th> </tr> <tr> <th>Trước</th> <th>Sau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">1</td> <td>Rửa 2</td> <td>- Có công đoạn rửa 2</td> <td>- Bỏ công đoạn rửa 2</td> <td>Email Trang CSKH 03/01/19</td> </tr> <tr> <td>Rửa 1, Rửa 2</td> <td>- Nhiệt độ nước ≤ 5°C</td> <td>- Nhiệt độ nước < 10°C</td> <td rowspan="3">Email Nguyên CSKH 11/03/19</td> </tr> <tr> <td>Rửa 2</td> <td>- Ngâm muối 2% trong 3 phút</td> <td>- Ngâm muối 2% trong 30 giây</td> </tr> <tr> <td>Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng</td> <td>Quy cách đóng vụn: 2kg/PA</td> <td>Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA</td> </tr> <tr> <td>Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng</td> <td>Quy cách đóng vụn: 2kg/PA</td> <td>Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA</td> <td>Email Nguyên CSKH 03/04/19</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Nguyên liệu</td> <td>Có 1 nguồn gốc NL: Thô Nhĩ Kỳ</td> <td>- Bổ sung thêm nguồn gốc NL: Nauy (nguyên liệu có 2 nguồn gốc Nauy, Thô Nhĩ Kỳ)</td> <td>Email Nguyên 08/12/2020 10/12/2020 16/12/2020</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td colspan="4">Bổ sung thêm size mới 8g x 20 miếng. QTSX, tiêu chuẩn cảm quan, vi sinh giống với sản phẩm 7g. Tuy nhiên, có khác ở 1 số công đoạn sau:</td> <td colspan="5"> Chưa có size 8g CẮT SLICE-KIÊM-XÉP KHAY * Quy cách cắt slice: - Trọng lượng: 7.0 - 9.0 (g) - Chiều dài: 7.5 - 8.5 (cm) - Chiều rộng: 2.5 - 3.5 (cm) --> Trọng lượng khay: 162 - 166 (g) - Sử dụng khay K4 - Sử dụng manh trắng (5.5x18.5) 3e </td> </tr> <tr> <td></td> <td>CÂN - VÔ BAO PA - HÚT CHÂN KHÔNG</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="5"> - Sử dụng kích thước decal trắng (dục) dán bao PA : 7 x10 (cm) - Bao PA có mép xé 2 bên, cách đáy bao 4 cm : (19 x 26.5) (8e) </td> </tr> </tbody> </table>	Mã số: 04/SFG-HC	LSD: 04	NBH: 22/03/2019	Tên tài liệu: QUI TRÌNH SẢN XUẤT CÁ HỒI TROUT CẮT SLICE (MA)	Ngày ban hành: 06/04/19	Ngày lập: 18/04/18	Lần sửa đổi: 02	Số tài liệu thu hồi: 02	Lần sửa đổi	Công đoạn/ Trang	Nội dung sửa đổi		Ghi chú	Trước	Sau	1	Rửa 2	- Có công đoạn rửa 2	- Bỏ công đoạn rửa 2	Email Trang CSKH 03/01/19	Rửa 1, Rửa 2	- Nhiệt độ nước ≤ 5°C	- Nhiệt độ nước < 10°C	Email Nguyên CSKH 11/03/19	Rửa 2	- Ngâm muối 2% trong 3 phút	- Ngâm muối 2% trong 30 giây	Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA	Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA	Email Nguyên CSKH 03/04/19	2	Nguyên liệu	Có 1 nguồn gốc NL: Thô Nhĩ Kỳ	- Bổ sung thêm nguồn gốc NL: Nauy (nguyên liệu có 2 nguồn gốc Nauy, Thô Nhĩ Kỳ)	Email Nguyên 08/12/2020 10/12/2020 16/12/2020	2	Bổ sung thêm size mới 8g x 20 miếng. QTSX, tiêu chuẩn cảm quan, vi sinh giống với sản phẩm 7g. Tuy nhiên, có khác ở 1 số công đoạn sau:				Chưa có size 8g CẮT SLICE-KIÊM-XÉP KHAY * Quy cách cắt slice: - Trọng lượng: 7.0 - 9.0 (g) - Chiều dài: 7.5 - 8.5 (cm) - Chiều rộng: 2.5 - 3.5 (cm) --> Trọng lượng khay: 162 - 166 (g) - Sử dụng khay K4 - Sử dụng manh trắng (5.5x18.5) 3e						CÂN - VÔ BAO PA - HÚT CHÂN KHÔNG				- Sử dụng kích thước decal trắng (dục) dán bao PA : 7 x10 (cm) - Bao PA có mép xé 2 bên, cách đáy bao 4 cm : (19 x 26.5) (8e)								
Mã số: 04/SFG-HC																																																																	
LSD: 04																																																																	
NBH: 22/03/2019																																																																	
Tên tài liệu: QUI TRÌNH SẢN XUẤT CÁ HỒI TROUT CẮT SLICE (MA)	Ngày ban hành: 06/04/19																																																																
Ngày lập: 18/04/18	Lần sửa đổi: 02																																																																
Số tài liệu thu hồi: 02																																																																	
Lần sửa đổi	Công đoạn/ Trang	Nội dung sửa đổi		Ghi chú																																																													
		Trước	Sau																																																														
1	Rửa 2	- Có công đoạn rửa 2	- Bỏ công đoạn rửa 2	Email Trang CSKH 03/01/19																																																													
	Rửa 1, Rửa 2	- Nhiệt độ nước ≤ 5°C	- Nhiệt độ nước < 10°C	Email Nguyên CSKH 11/03/19																																																													
	Rửa 2	- Ngâm muối 2% trong 3 phút	- Ngâm muối 2% trong 30 giây																																																														
	Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA																																																														
	Cân - Vô PA - HCK, Đóng thùng	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA	Quy cách đóng vụn: 2kg/PA và 500g/PA	Email Nguyên CSKH 03/04/19																																																													
2	Nguyên liệu	Có 1 nguồn gốc NL: Thô Nhĩ Kỳ	- Bổ sung thêm nguồn gốc NL: Nauy (nguyên liệu có 2 nguồn gốc Nauy, Thô Nhĩ Kỳ)	Email Nguyên 08/12/2020 10/12/2020 16/12/2020																																																													
2	Bổ sung thêm size mới 8g x 20 miếng. QTSX, tiêu chuẩn cảm quan, vi sinh giống với sản phẩm 7g. Tuy nhiên, có khác ở 1 số công đoạn sau:				Chưa có size 8g CẮT SLICE-KIÊM-XÉP KHAY * Quy cách cắt slice: - Trọng lượng: 7.0 - 9.0 (g) - Chiều dài: 7.5 - 8.5 (cm) - Chiều rộng: 2.5 - 3.5 (cm) --> Trọng lượng khay: 162 - 166 (g) - Sử dụng khay K4 - Sử dụng manh trắng (5.5x18.5) 3e																																																												
	CÂN - VÔ BAO PA - HÚT CHÂN KHÔNG				- Sử dụng kích thước decal trắng (dục) dán bao PA : 7 x10 (cm) - Bao PA có mép xé 2 bên, cách đáy bao 4 cm : (19 x 26.5) (8e)																																																												

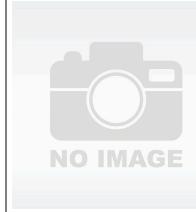
	DÓNG THÙNG		<ul style="list-style-type: none"> - Kích thước thùng: (48 x 42 x20) cm - Quy cách đóng thùng: 60 khay / thùng / kiện. - Dây niềng: Niềng 2 dây màu cam 	
	Bổ sung thêm size mới 7g x 10 miếng. QTSX, tiêu chuẩn cảm quan , vi sinh giống với sản phẩm 7g x20 miếng. Tuy nhiên, có khác ở 1 số công đoạn sau:			
2	CẮT SLICE-KIÊM-XÉP KHAY	Chưa có size 7g x 10 miếng	<ul style="list-style-type: none"> * Quy cách cắt slice: <ul style="list-style-type: none"> - Trọng lượng: 6.5 - 8.0 (g) - Chiều dài: 7.0 - 8.0 (cm) - Chiều rộng: 2.5 - 3.5 (cm) --> Trọng lượng khay: 72 - 77 (g) - Quy cách xếp: 10 miếng/ hàng/khay - Sử dụng khay Saba 10g(TTK-F1) 	
	CÂN - VÔ BAO PA - HÚT CHÂN KHÔNG		<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng chất liệu decal trắng (đục) dán bao PA. - Kích thước bao PA: (15 x 22) (8e) - Thiết kế decal: <i>File đính kèm.</i> 	
	DÓNG THÙNG		<ul style="list-style-type: none"> - Kích thước thùng: (38 x 33.5 x 13) cm - Thiết kế thùng: <i>File đính kèm.</i> - Quy cách đóng thùng: 50 khay / thùng x 2 kiện. - Dây niềng: Niềng 2 dây màu tím 	
2	Thay đổi thiết kế trên Etiket và trên thùng			
	CÂN - VÔ PA - HÚT CHÂN KHÔNG VÀ DÓNG THÙNG	<ul style="list-style-type: none"> * Size 7 g (20 miếng): - Trên Etiket và trên thùng: Có 1 nguồn gốc nguyên liệu: Thô Nhĩ kì - Mã nhận diện: tr7ma 	<ul style="list-style-type: none"> - Trên Etiket và trên thùng : Có 3 nguồn gốc nguyên liệu: Chi lê, Nauy, Thô Nhĩ Kỳ. - Mã nhận diện: tr7x20ma 	Email Nguyên: 30/11/2020 19/01/2021
2	CÂN - VÔ PA - HÚT CHÂN KHÔNG VÀ DÓNG THÙNG	<ul style="list-style-type: none"> * Vụn 2 kg: - Trên Etiket và trên thùng: Có 1 nguồn gốc nguyên liệu: Thô Nhĩ kì - Mã nhận diện: vtr2kgma 	<ul style="list-style-type: none"> - Trên Etiket và trên thùng : Có 3 nguồn gốc nguyên liệu: Chi lê, Nauy, Thô Nhĩ Kỳ. - Mã nhận diện: vtr2ma 	Email Nguyên: 08/12/2020 10/12/2020 16/12/2020

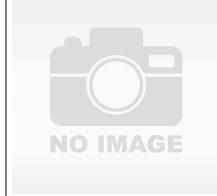
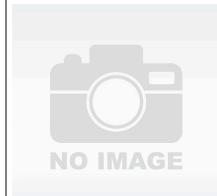
Ngày 24 tháng 02 năm 2021
Người lập

Nguyễn Thị Liễu

2	TIẾP NHẬN GIA VI - PHỤ GIA	1. - Muối tinh nharend vào phái kiểm tra các tiêu chuẩn: Nhận vào phái kiểm tra các tiêu chuẩn theo TC-KT- 03	<ul style="list-style-type: none"> - Hạn sử dụng còn ít nhất 2/3 HSD của sản phẩm. - Bao bì phải còn nguyên vẹn, không rách, bể. 		Mỗi lô	07/SGF-HACCP.
---	----------------------------	---	--	---	--------	---------------

3	BẢO QUẢN GIA VI - PHỤ GIA	<p>1. Tại kho gia vị:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phụ gia nhận vào được đẻ trên pallet hoặc kê và bảo quản tại kho gia vị. <p>2. Tại khu vực sản xuất:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bảo quản ở nơi khô ráo và được đẻ trên pallet trong phòng tiền đông - Phụ gia nhận vào dù số lượng SX trong ngày, cho vào PE cột kín và đẻ trong két chuyên dùng, có tem nhận diện 	Bảo quản ở nhiệt độ phòng, khô thoáng		<p>1. Tại kho bảo quản : Thủ kho kiểm tra: 1 ngày/ lần, P.QA kiểm tra: 1 tháng/ lần.</p> <p>2. Tại khu vực SX: KCS kiểm tra: 1 ngày/ lần</p>	
4	TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp nhận nguyên liệu cá hồi trout không đầu không nội tạng dạng đông lạnh - Nguồn gốc NL: Thổ Nhĩ Kỳ, Nauy - Bảo quản trong kho lạnh 	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ kho lạnh bảo quản $-20 \pm 2^{\circ}\text{C}$. - Nhiệt độ tâm cá $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 		Mỗi lô	01/SGF-CQ
5	BẢO QUẢN 1	Bảo quản trên pallet trong kho lạnh	Nhiệt độ kho : (-) $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$		Hằng ngày	06/SGF-DA
6	RỬA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu được rửa qua 3 lần: <ul style="list-style-type: none"> + Lần 1: Rửa bằng nước lạnh sạch + Lần 2: Rửa bằng nước lạnh sạch có pha chlorine + Lần 3: Rửa bằng nước lạnh sạch. * Yêu cầu: <ul style="list-style-type: none"> - Sau mỗi lần rửa phải chờ ráo nước mới rửa tiếp. - Mỗi lần rửa 2-3 con/lần, lượng nước rửa phải đủ ngập cá, thay nước sau mỗi lần rửa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nồng độ chlorine 50ppm - Nhiệt độ nước $\leq 10^{\circ}\text{C}$ - Thời gian rửa từ 30 - 60s 	 	1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA
7	CẮT LUÔN CÓ, VÂY, LỘT DA	<ul style="list-style-type: none"> * Cắt lườn: Dùng dao cắt phần lườn bụng chiều rộng theo qui định. - Trường hợp khách chưa có đơn hàng nên yêu cầu lưu kho harasu sau khi cấp đông * Cắt cổ, vây: <ul style="list-style-type: none"> - Dùng dao cắt bỏ xương cổ, vây bụng vây lưng. - Tao đường lót da bằng cách cắt nhẹ vào phần da ở phía vây lưng và dưới đuôi cá * Lột da: <ul style="list-style-type: none"> - Lột bỏ hoàn toàn phần da cá 	<ul style="list-style-type: none"> - Chiều rộng lườn: 4 - 5 cm - Nhiệt độ tâm cá $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 	 	1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA

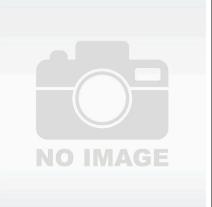
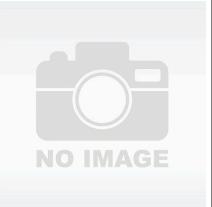
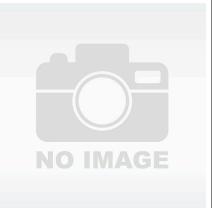
8	LẠNG THỊT ĐEN	- Dùng dao lạng sạch thịt đen, cắt bỏ đuôi		- Nhiệt độ tâm cá : $\leq -12^{\circ}\text{C}$		1h/lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA
9	RĂ ĐÔNG 1	- Đặt rỗ cá trên kệ rã đông tự nhiên ở nhiệt độ phòng đến khi nhiệt độ tâm đạt theo qui định		-Nhiệt độ cá $\leq -6^{\circ}\text{C}$ -Thời gian rã đông : 10-15 phút		1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA
10	FILLET, LANG XƯƠNG, TÁCH RIỀNG LUUNG BỤNG	- Dùng dao hai cán fillet thành hai mảnh bô đường xương giữa như (hình 1) - Dùng dao lạng bô sạch phần xương bụng, xương vây, lưng, bụng. - Chê đường giữa của miếng fillet để tách riêng phần lưng và phần bụng (hình 2).		- Nhiệt độ tâm cá $\leq -6^{\circ}\text{C}$.		1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA
11	RĂ ĐÔNG 2	-Đặt miếng cá fillet trên khay và rã đông tự nhiên		-Thời gian rã đông : 10-15 phút -Nhiệt độ tâm cá: (-)2 -->0°C		1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA
12	NHỎ XƯƠNG	- Đặt cá lên thớt, dùng kiềm nhô sạch xương ghim từ trên đầu xuống. <i>*Yêu cầu: phải có thau nước để dụng xương.</i> - Đối với NL lớn (size : > 2.7 kg trở lên) dùng phần lưng của dao thái lan cán vàng hoặc cán nhíp cạo nhẹ phần thịt để lộ đường xương cá		- Nhiệt độ tâm cá 0 --> 2 °C		30 phút/ lần	08/SGF-CCP
13	KIÊM XƯƠNG - PHÂN MÀU	- Đặt cá lên thớt rà kiềm tra từng miếng và loại bỏ xương còn sót lại. - Phân màu: + Mầu ≥ 26 theo nắc thang màu chuẩn--> SX thành phẩm cắt slice + Mầu < 26 theo nắc thang màu chuẩn--> SX thành phẩm vụn. + Mầu quá nhạt, gần như trắng bạch--> Cấp đồng, chờ ý kiến KH.		-Nhiệt độ tâm cá $\leq 2^{\circ}\text{C}$		30 phút/lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA 08/SGF-CCP
14	RỬA 2	- BTP được rửa qua 4 lần: + Lần 1: Rửa bằng nước lạnh sạch + Lần 2: Rửa bằng nước lạnh sạch có pha chlorine + Lần 3: Rửa bằng nước lạnh sạch. + Lần 4: Rửa qua nước muối 2% <i>* Yêu cầu:</i> - Sau mỗi lần rửa phải chờ ráo nước mới rửa tiếp. - Mỗi lần rửa 3-4 miếng/ lần, lượng nước rửa phải đủ ngập cá, thay nước sau mỗi lần rửa. <i>* Chú ý: Công đoạn này tương ứng với công đoạn RỬA 3 trong biểu mẫu giám sát quá trình chế biến: 01/SGF-GMP/TROUT/MA</i>		- Nồng độ chlorine 50ppm, thời gian rửa 30-60s. - Nhiệt độ nước $\leq 10^{\circ}\text{C}$ - Nồng độ nước muối 2%, thời gian rửa qua nước muối 30 giây. - Thời gian		1h/ lần	Số : 01/SGF-GMP/TROUT/MA

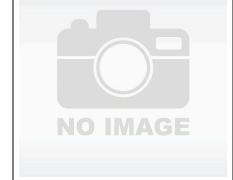
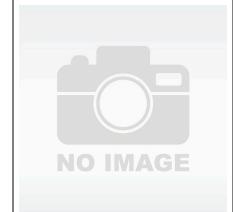
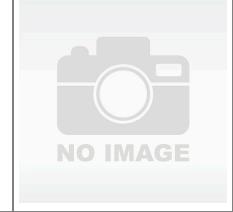
				mỗi lần rửa qua nước sạch là : 20 giây.																																							
15	LAU KHÔ	- Xép một lớp cá lên thớt có lót khăn sạch, bén trên dùng khăn để thấm khô nước. * Yêu cầu: Trong quá trình lau khô 15 phút phải thay khăn / 1 lần.		- Nhiệt độ cá: ≤ 10°C		1h/ lần	Só : 01/SGF-GMP/TROUT/MA																																				
16	CẮP ĐÔNG 1	Xép rời từng miếng cá cấp đông băng chuyên IQF * Nếu cá không cắt slice trong ngày phải: bao gói trong 2 bao PE --> Cột miếng 2 bao PE riêng biệt --> Đóng vào kết thê hiện đầy đủ thông tin (NSX, nguồn nguyên liệu, tên khách hàng, tên sản phẩm...) --> Bảo quản trong kho lạnh.		- Nhiệt độ băng chuyên ≤ - 30°C - Thời gian : 15-20 phút (tùy từng băng chuyên) - Nhiệt độ tâm cá sau cấp đông: ≤ - 16°C. - Nhiệt độ kho lạnh (-) 20 ± 2 °C, thời gian tối đa 1 ngày đêm		1h/ lần	06/SGF-DA 39/SGF-GMP mới																																				
17	TIẾP NHÂN BTP	- Vận chuyển BTP từ kho về khu vực chế biến --> Loại bỏ bao PE bên ngoài, còn lại 1 bao bên trong đựng BTP --> thay két--> dội nước chlorine 50 ppm --> dội lại nước sạch * Yêu cầu: Miếng bao PE phải kín để tránh tạp chất và nước rơi vào bên trong bao PE.		- Nhiệt độ nước ≤ 10°C - Nồng độ chlorine : 50 ppm		1h/ lần	41/SGF-GMP																																				
18	LẶNG THỊT ĐEN	- Dùng dao lạng bóc sạch phần thịt đen còn sót lại		- Nhiệt độ cá : ≤ (-3) --> (-5)°C		1h/ lần	41/SGF-GMP																																				
19	CẮT SLICE - KIÊM - XÉP KHAY	-BTP được cắt thành các size như Bảng 1 BẢNG 1: QUY CÁCH SẢN PHẨM CẮT SLICE	<table border="1" data-bbox="200 1166 1488 1493"> <thead> <tr> <th>Size</th><th>Trọng lượng (g)</th><th>Chiều dài (cm)</th><th>Chiều rộng (cm)</th><th>Trọng lượng khay</th><th>Cách xếp</th><th>Số miếng</th><th>Khay</th><th>Mã nhận diện trên Etiket</th><th>PE</th><th>PA (8e)</th><th>Ghi chú</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7g (20 miếng)</td><td>6.5 - 8.0</td><td>7.0 - 8.0</td><td>2.5-3.5</td><td>140-144</td><td>10m/ hàng x 2/khay</td><td>20</td><td>K4</td><td>trt7x20ma</td><td>Trắng (5.5x18.5)3e</td><td>(19 x 26.5) 8e</td><td>decal trong</td></tr> <tr> <td>7g (10 miếng)</td><td>6.5 - 8.0</td><td>7.0 - 8.0</td><td>2.5-3.5</td><td>72- 77</td><td>10m/ hàng/khay</td><td>10</td><td>Saba 10g (TTK-F1)</td><td>trt7x10ma</td><td>-</td><td>(15 x22)8e</td><td>decal nhựa đục</td></tr> </tbody> </table>	Size	Trọng lượng (g)	Chiều dài (cm)	Chiều rộng (cm)	Trọng lượng khay	Cách xếp	Số miếng	Khay	Mã nhận diện trên Etiket	PE	PA (8e)	Ghi chú	7g (20 miếng)	6.5 - 8.0	7.0 - 8.0	2.5-3.5	140-144	10m/ hàng x 2/khay	20	K4	trt7x20ma	Trắng (5.5x18.5)3e	(19 x 26.5) 8e	decal trong	7g (10 miếng)	6.5 - 8.0	7.0 - 8.0	2.5-3.5	72- 77	10m/ hàng/khay	10	Saba 10g (TTK-F1)	trt7x10ma	-	(15 x22)8e	decal nhựa đục	- Nhiệt độ cá (-3)--> (-5)°C - Đối với các size có sử dụng PE lót giữa 2 hàng thì PE lót phải dứa ra 1-1.5cm		1h/ lần	34/ SGF-GMP
Size	Trọng lượng (g)	Chiều dài (cm)	Chiều rộng (cm)	Trọng lượng khay	Cách xếp	Số miếng	Khay	Mã nhận diện trên Etiket	PE	PA (8e)	Ghi chú																																
7g (20 miếng)	6.5 - 8.0	7.0 - 8.0	2.5-3.5	140-144	10m/ hàng x 2/khay	20	K4	trt7x20ma	Trắng (5.5x18.5)3e	(19 x 26.5) 8e	decal trong																																
7g (10 miếng)	6.5 - 8.0	7.0 - 8.0	2.5-3.5	72- 77	10m/ hàng/khay	10	Saba 10g (TTK-F1)	trt7x10ma	-	(15 x22)8e	decal nhựa đục																																

8g	7.0 -9.0	7.5 -8.5	2.5 -3.5	162 -166	10m/ hàng x 2/khay		20	K4	trt8ma	Trắng (5.5x18.5)3e	(19 x 26.5) 8e	decal nhựa dẻo
Vụn 500g	-	-	-	Net 500g	-		-	-	vtr500gma	-	(18x27)8e	
Vụn 2kg	-	-	-	Net 2kg	-		-	-	vtr2ma	-	(24x37)12e	

* Trong quá trình cắt slice thực hiện các yêu cầu:

- Các miếng cá bị bể/ nứt thi phải loại bỏ
- Kiểm tra trọng lượng từng miếng và hình dạng trên thước chuẩn, đồng thời loại bỏ các tạp chất còn sót lại.
- + Đối với công nhân mới (cắt slice < 3 tháng) khi cắt phải kiểm tra 100%.
- + Đối với công nhân cũ (Cắt slice > 3 tháng) cho phép cắt tối đa 5 miếng kiểm tra 1 miếng.
- Các khay cá không được chồng lên nhau.

20	RỬA 3	<p>* Đổi với sản phẩm vụn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BTP rửa qua 2 lần: + Lần 1: Rửa bằng nước lạnh có pha Chlorine nồng độ theo qui định. + Lần 2: Rửa bằng nước lạnh sạch. <p>* Yêu cầu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sau mỗi lần rửa phải chờ ráo nước mới rửa tiếp. - Mỗi lần rửa 1-2kg/ rổ, lượng nước phải ngập cá, thay nước sau mỗi lần rửa. * Đề ráo: BTP để ráo nước trong khoảng thời gian theo qui định 	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ nước rửa: ≤ 10°C - Nồng độ Chlorine 50 ppm, thời gian mỗi lần rửa 10 giây - Đề ráo trong khoảng thời gian 2 phút 	 NO IMAGE	1h/ lần	41/SGF-GMP										
21	CÂN - VỎ PA - HÚT CHÂN KHÔNG	<p>* Chuẩn bị bao bì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bao bì được chuyển từ kho bao bì dán Etiket vào giữa bao PA, trên Etiket đóng thông tin theo quy cách bảng 2 <p>BẢNG 2: THÔNG TIN TRÊN ETIKET</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Size</th> <th>Thông tin</th> <th>Qui cách</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7g , 8g</td> <td rowspan="2">HSD</td> <td>18 tháng (theo NSX thực tế)</td> <td>YYYY.MM.DD</td> </tr> <tr> <td>Vụn</td> <td>YYYY.MM.DD</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>* Yêu cầu: Đổi với size 7g x20m, 7gx10m, vụn 2kg: Đánh dấu "V" vào ô nguồn gốc nguyên liệu.</p> <p>+ Size 8g thì có 1 nguồn gốc (Nawy), size 500g có 1 nguồn gốc (Thổ Nhĩ Kì) thiết kế sẵn trên Etiket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cân và kiểm tra lại số miếng, chỉnh sửa các miếng cá, cá phải xếp dàn đều trên khay, dùng khăn lau sạch các tạp chất và vụn cá dính ở đáy khay, cho vào bao PA theo qui cách bảng 1 (đính kèm) ở công đoạn Cắt slice - Kiểm - Xếp khay --> Hút chân không <p>*Yêu cầu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các miếng cá phải dàn đều trên khay, không leo lên thành khay. - Mi bàn phải thẳng, không nhăn, không chay, không gấp mí. 	Size	Thông tin	Qui cách	7g , 8g	HSD	18 tháng (theo NSX thực tế)	YYYY.MM.DD	Vụn	YYYY.MM.DD		<ul style="list-style-type: none"> - Qui cách bao của từng sản phẩm - PA phải có mép xé cách đáy bao 4cm - Thời gian hút chân không: 15 giây (tùy máy) - Khoảng cách từ thành khay đến mí ép: 1.5 -2 cm 	 NO IMAGE	1h/ lần	41/SGF-GMP
Size	Thông tin	Qui cách														
7g , 8g	HSD	18 tháng (theo NSX thực tế)	YYYY.MM.DD													
Vụn		YYYY.MM.DD														
22	CẤP ĐÔNG 2	- Cấp đông bằng tủ air blast	<ul style="list-style-type: none"> -Nhiệt độ tủ đông : ≤ - 30°C - Thời gian : 50 - 60 phút (SP cắt slice) - Thời gian: 1,5 - 3 giờ (Tùy vào từng loại SP vụn) 	 NO IMAGE	1h/ lần hoặc theo từng tủ	39/SGF-GMP mới										
23	BẢO QUẢN 2	- Thành phẩm sau đông được đóng vào két, trên két thể hiện đầy đủ thông tin (ngày SX, nguồn nguyên liệu, tên khách hàng, tên sản phẩm,...)	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ kho (-) 20°C ± 2°C - Thời gian tối đa: 1 ngày đêm 	 NO IMAGE	1h/ lần	06/SGF-DA										

24	RÀ KIM LOẠI	<ul style="list-style-type: none"> - Thủ máy trước khi rà và 30 phút/ lần với các cục test - Cho từng bag sản phẩm qua máy rà kim loại 2 lần (ngửa, úp) - Các sản phẩm không đạt cho vào thùng riêng có nhãn nhận diện và xử lý theo hướng dẫn rà kim loại HD - HT - 10 	<ul style="list-style-type: none"> - Tần suất: 30 phút/ lần - 3 cục test chuẩn: + Fe: 1.2 mm; +Sus: 2.0 mm. +Non Fe: 3.0 mm 		30 phút/ lần	05/SGF-CCP																																																											
25	DÓNG THÙNG	<p>- Trước khi đóng thùng tiến hành kiểm tra xi châm không (mí hàn không nhăn/ cháy/gấp mí/ xi châm không), kiểm tra lại thông tin trên etiket, tình trạng xếp khay và các tạp chất khác Các sản phẩm không đạt cho vào thùng riêng có dán nhãn nhận diện, xử lý theo quy định</p> <p>- Trên 2 mặt phu của thùng đóng thông tin theo bảng 3 (dính kèm).</p> <p>BẢNG 3: THÔNG TIN TRÊN 2 MẶT PHỤ THÙNG</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Size</th><th>Thông tin</th><th>Qui cách</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7g, 8g</td><td rowspan="2">HSD</td><td>18 tháng (theo NSX thực tế)</td></tr> <tr> <td>Vụn</td><td>YYYY.MM.DD</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>YYYY.MM.DD</td></tr> </tbody> </table> <p>* Yêu cầu: Đối với size 7g x20m, 7gx10m, vụn 2kg: Đánh dấu "O" vào ô nguồn gốc nguyên liệu + Size 8g: Có 1 ngăn gốc (Nawy), Vụn 500g có 1 nguồn gốc (Thổ Nhĩ Kỳ)</p> <p>- Đếm số khay theo từng size/dòng thùng theo từng size và qui cách theo bảng 4 (dính kèm)</p> <p>BẢNG 4: BẢNG QUI CÁCH ĐÓNG THÙNG</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Size</th><th>Số khay/ thùng</th><th>Số thùng/ kiện</th><th>Trọng lượng tịnh/ thùng (kg)</th><th>Dây niềng</th><th>Kích thước thùng (cm)</th><th>Mã nhận diện trên thùng</th><th>Ghi chú</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7g (20 miếng)</td><td>60</td><td>1</td><td>8.4</td><td>2 dây ngang màu xanh dương</td><td>48 x 42 x 20</td><td>trt7x20ma</td><td></td></tr> <tr> <td>7g (10 miếng)</td><td>50</td><td>2</td><td>3.5</td><td>2 dây ngang màu tím</td><td>38 x 33.5 x 13</td><td>trt7x10ma</td><td></td></tr> <tr> <td>8g</td><td>60</td><td>1</td><td>9.6</td><td>2 dây ngang màu cam</td><td>48 x 42 x 20</td><td>trt8ma</td><td></td></tr> <tr> <td>Vụn 500g</td><td>20</td><td>1</td><td>10</td><td>2 dây ngang màu lá</td><td>35 x 22 x 24.5</td><td>vtr500gma</td><td></td></tr> <tr> <td>Vụn 2 kg</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td><td>2 dây ngang màu đỏ</td><td>35 x 22 x 21</td><td>vtr2ma</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>* Đối với hàng dồn lẻ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp 1: Hàng lẻ của ngày hôm trước, lấy thành phẩm ngày hôm sau đóng NSX, HSD hôm trước cho dù thùng/ kiện. + Khi dồn lẻ phải ghi chú số lượng khay, số thứ tự thùng dồn lẻ để truy xuất hồ sơ (khi cần). - Trường hợp 2: Hàng lẻ trong tháng đó ngưng SX Dán giấy A4 trên thùng thể hiện thông tin "ODD PRODUCT"(số khay lẻ, số kg) Dán thêm băng keo màu xanh dương. - Tối đa 5 kiện thành phẩm phải nhập kho 1 lần. 	Size	Thông tin	Qui cách	7g, 8g	HSD	18 tháng (theo NSX thực tế)	Vụn	YYYY.MM.DD			YYYY.MM.DD	Size	Số khay/ thùng	Số thùng/ kiện	Trọng lượng tịnh/ thùng (kg)	Dây niềng	Kích thước thùng (cm)	Mã nhận diện trên thùng	Ghi chú	7g (20 miếng)	60	1	8.4	2 dây ngang màu xanh dương	48 x 42 x 20	trt7x20ma		7g (10 miếng)	50	2	3.5	2 dây ngang màu tím	38 x 33.5 x 13	trt7x10ma		8g	60	1	9.6	2 dây ngang màu cam	48 x 42 x 20	trt8ma		Vụn 500g	20	1	10	2 dây ngang màu lá	35 x 22 x 24.5	vtr500gma		Vụn 2 kg	5	1	10	2 dây ngang màu đỏ	35 x 22 x 21	vtr2ma		<ul style="list-style-type: none"> - Theo qui cách thùng của từng sản phẩm 		1h/ lần	39.1/SGF - GMP new
Size	Thông tin	Qui cách																																																															
7g, 8g	HSD	18 tháng (theo NSX thực tế)																																																															
Vụn		YYYY.MM.DD																																																															
		YYYY.MM.DD																																																															
Size	Số khay/ thùng	Số thùng/ kiện	Trọng lượng tịnh/ thùng (kg)	Dây niềng	Kích thước thùng (cm)	Mã nhận diện trên thùng	Ghi chú																																																										
7g (20 miếng)	60	1	8.4	2 dây ngang màu xanh dương	48 x 42 x 20	trt7x20ma																																																											
7g (10 miếng)	50	2	3.5	2 dây ngang màu tím	38 x 33.5 x 13	trt7x10ma																																																											
8g	60	1	9.6	2 dây ngang màu cam	48 x 42 x 20	trt8ma																																																											
Vụn 500g	20	1	10	2 dây ngang màu lá	35 x 22 x 24.5	vtr500gma																																																											
Vụn 2 kg	5	1	10	2 dây ngang màu đỏ	35 x 22 x 21	vtr2ma																																																											
26	BẢO QUAN 3	- Sản phẩm được bảo quản trên pallet trong kho lạnh	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ kho lạnh (-) 20 ± 2°C. 		Hằng ngày	06/SGF-DA																																																											
27	TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THÀNH PHẨM	<p>TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG THÀNH PHẨM SẢN PHẨM CÁ HỒI CẮT SLICE (MA)</p> <p>1.TIÊU CHUẨN CẨM QUAN</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chi tiêu kiểm tra</th><th>Tiêu chuẩn</th><th>Hình ảnh</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Trọng lượng, kích thước, cách xếp, số miếng, PA, manh lót, mã nhận diện trên Etiket-> Chi tiết từng size theo qui cách ở bảng 1</td><td>Cách xếp khay size 7g MA</td><td></td></tr> <tr> <td>*Cách do chiều dài, chiều rộng tính ở chỗ dài nhất và chỗ rộng nhất (như hình): Cách do chiều rộng</td><td>Cách do chiều dài</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Chi tiêu kiểm tra	Tiêu chuẩn	Hình ảnh	- Trọng lượng, kích thước, cách xếp, số miếng, PA, manh lót, mã nhận diện trên Etiket-> Chi tiết từng size theo qui cách ở bảng 1	Cách xếp khay size 7g MA		*Cách do chiều dài, chiều rộng tính ở chỗ dài nhất và chỗ rộng nhất (như hình): Cách do chiều rộng	Cách do chiều dài				02-SGF-CQ																																																			
Chi tiêu kiểm tra	Tiêu chuẩn	Hình ảnh																																																															
- Trọng lượng, kích thước, cách xếp, số miếng, PA, manh lót, mã nhận diện trên Etiket-> Chi tiết từng size theo qui cách ở bảng 1	Cách xếp khay size 7g MA																																																																
*Cách do chiều dài, chiều rộng tính ở chỗ dài nhất và chỗ rộng nhất (như hình): Cách do chiều rộng	Cách do chiều dài																																																																

Hình dạng miếng Slice, cách xếp khay, hút chân không: **Chi tiết theo bảng tiêu chuẩn sản phẩm cá hồi sushi dinh kèm**

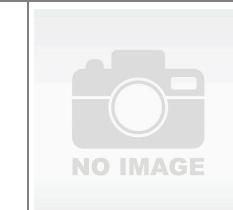
Màu sắc	<ul style="list-style-type: none"> Tự nhiên, đặc trưng của cá hồi Màu ≥ 26 theo măc thang màu chuẩn. Cho phép đi miếng slice có 2 đốm đen trở xuống: 5pcs/ tray  <ul style="list-style-type: none"> Không cho phép đi thành phẩm những miếng slice phần đốm bầm nhiều. 			
Mùi vị	Mùi đặc trưng của cá hồi, vị tự nhiên, không có mùi vị lạ			
Trạng thái miếng cắt	- Không cho phép nứt/ bể thịt			
Tạp chất	Không sót xương và các tạp chất khác			
Nhiệt độ tâm sản phẩm	≤ - 18°C			
Tạp chất	- Không được phép sót xương, vẩy và các tạp chất khác			
Quy cách đóng gói	<ul style="list-style-type: none"> Giống như trong QTSX Thông tin đóng HSD phải đúng, phải rõ nét, không đứt nét/ tẩy xóa 			
2. TIÊU CHUẨN VI SINH NGUYÊN LIỆU VÀ THÀNH PHẨM (Theo tiêu chuẩn thị trường Nhật Bản)				
<i>TPC Cfu/g</i>	<i>Coliform (Cfu/g)</i>	<i>St. aureus /g</i>	<i>Vibrio /25g</i>	<i>Samonella/ 25g</i>
< 3x10 ³	<10	ND	ND	ND
BIỂU MÃU GIÁM SÁT				
Tên biểu mẫu	Số BM	Noi lưu		
Biểu mẫu giám sát quá trình chế biến	01/SGF/GMP/TROUT/MA			
Biểu mẫu theo dõi quá trình chế biến (Công đoạn rửa 3--> Bao gói)	41/SGF-GMP			
Biểu mẫu theo dõi công đoạn cắt slice	34/SGF - GMP			
Biểu mẫu giám sát cấp đông - phân size - ma băng - đóng thùng	39/SGF - GMP			
Biểu mẫu giám sát CCP công đoạn kiểm xương - KST	08/SGF - CCP			
Biểu mẫu theo dõi công đoạn rã kim loại	05/SGF - CCP			
Checklist khu vực sản xuất	03/SGF - Checklist			
Checklist theo dõi tần suất rửa tay, dụng cụ, thiết bị	02/SGF - Checklist			

28 BẢNG
TIÊU
CHUẨN
SẢN
PHẨM
CÁ HỒI
TROUT
CẮT
SLICE
(MA)

SẢN PHẨM CÁ HỒI TROUT CẮT SLICE (MA)

TAI CÔNG ĐOẠN CẮT

STT	TIÊU CHUẨN	MỨC ĐỘ	DIỄN GIẢI	HÌNH ẢNH
1	Màu sắc	Đạt	- Màu thịt tươi, không bị đóm bầm	
2		Tạm chấp nhận nhung khuyến cáo	- Màu không đều, không bị đóm bầm	
3		Không đạt	- Màu nhạt	
5	Hình dạng miếng slice	Rất tốt	<ul style="list-style-type: none"> Các miếng slice đẹp Chiều dài các miếng đạt theo tiêu chuẩn chênh lệch nhau không quá 0.5cm. Chiều rộng đều đạt theo tiêu chuẩn và không chênh lệch nhau quá 0.5cm 	



	Tốt	- Chiều dài và chiều rộng đạt theo tiêu chuẩn	
6	Tạm chấp nhận nhưng khuyến cáo	- Những miếng slice hình dạng không đẹp, không cân đối. - Không được tia gọn, hơi nhọn ở phần đuôi	
7	Không chấp nhận	- Những miếng slice hình dạng xấu, - Chiều dài và chiều rộng không cân đối	

KHAY THÀNH PHẨM

STT	TIÊU CHUẨN	MỨC ĐỘ	DIỄN GIẢI	HÌNH ẢNH
1	Cách xếp khay	Đạt	- Các miếng slice xếp thẳng hàng, dàn đều trên khay.	
2		Không đạt	- Các miếng slice xếp không đều, không thẳng hàng, hình dạng miếng slice hình tam giác	
3	Màu thành phẩm	Đạt	- Màu ≥26 theo nắc thang màu chuẩn	
3		Không đạt	- Màu <26 theo nắc thang màu chuẩn	
4	Mí ép	Đạt	- Mí ép thẳng, không nhăn/cháy/ gấp mí/ xì chân không + Khoảng cách từ thành khay đến mí ép 1-1.5cm	
5		Không đạt	- Mí ép không thẳng/ nhăn/ cháy	
6			- Mí ép sát thành khay/ sát mép bao	
8	Dán Etiket	Đạt	- Etiket nằm giữa khay, cùng chiều với số dán khay, không bị bong tróc	
9		Không đạt	- Etiket không nằm giữa khay, không cùng chiều với số dán khay, bị bong tróc ở các góc	

10	Đạt	- Các miếng slice xếp thẳng hàng, đều trên khay.	
11	Thành phẩm sau HCK	Không đạt	- Các miếng slice xếp không đều, không thẳng hàng

Pictures:

HÌNH THÙNG THÀNH PHẨM

SẢN PHẨM CÁ HỒI CẮT SLICE (MA)

Size 7g x 20 miếng:

Trên Etiket: HSD: 18 tháng (yyyy.mm.dd)

(冷凍食品)	業務用
名 称 サーモントラウトスライス(生食用)	
原 材 料 名 サーモントラウト(養殖)	
内 容 量 8.4キログラム (140グラム×60パック)	
賞 味 期 限 枠外の下部に記載してあります	
保 存 方 法 -18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性 加熱の必要はありません	
原 産 地 名 枠外の下部に記載してあります	
輸 入 者 マルハニチロ株式会社	
東京都江東区豊洲3-2-20	

賞味期限: 2022.08.24

Product of Vietnam

原産地名 口チリ □ノルウェー □トルコ
※該当する原産地名に□をしております
※この商品はベトナムでスライスしました。

Dán dấu "V" vào nguồn gốc nguyên liệu, Mã nhận diện: trt7x20ma

Cách xếp thùng:



Mặt chính :



Thùng thành phẩm: Niềng 2 dây xanh



Size 7g x 20m

Size 7g x 10 miếng:

Trên Etiket: HSD: 18 tháng (yyyy.mm.dd)

(冷凍食品)	業務用
名 称 サーモントラウトスライス(生食用)	
原 材 料 名 サーモントラウト(養殖)	
内 容 量 3.5キログラム (70グラム×50パック)	
賞 味 期 限 枠外の下部に記載してあります	
保 存 方 法 -18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性 加熱の必要はありません	
原 產 地 名 枠外の下部に記載してあります	
輸 入 者 マルハニチロ株式会社	
東京都江東区豊洲3-2-20	

賞味期限: 2022.08.24

原産地名 口チリ □ノルウェー □トルコ
※該当する原産地名に□をしております
※この商品はベトナムでスライスしました。

Dán dấu "V" vào nguồn gốc nguyên liệu, Mã nhận diện: trt7x10ma

Cách xếp khay



Cách xếp thùng:



Mặt phụ của thùng: Đóng HSD 18 tháng (YYYY.MM.DD)

(冷凍食品)	業務用
名 称 サーモントラウトスライス(生食用)	
原 材 料 名 サーモントラウト(養殖)	
内 容 量 3.5キログラム (70グラム×50パック)	
賞 味 期 限 枠外の下部に記載してあります	
保 存 方 法 -18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性 加熱の必要はありません	
原 產 地 名 枠外の下部に記載してあります	
輸 入 者 マルハニチロ株式会社	
東京都江東区豊洲3-2-20	

賞味期限: 2022.08.24

原産地名 口チリ □ノルウェー □トルコ
※該当する原産地名に□をしております
※この商品はベトナムでスライスしました。

Dán dấu tròn vào nguồn gốc nguyên liệu, mã nhận diện: trt7x10ma

Size 7g x 10m

Size 8g(Nauy):

Trên Etiket: HSD: 18 tháng (yyyy.mm.dd)

trt8ma_Decal dán bao cá hồi Trout tươi 8g (MA)
KT: 7x10cm. Ngày TK: 21-08-2020

(冷凍食品)	業務用
名 称 サーモントラウトスライス(生食用)	
原 材 料 名 サーモントラウト(養殖)	
内 容 量 160グラム (20枚)	
賞 味 期 限 枠外の下部に記載してあります	
保 存 方 法 -18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性 加熱の必要はありません	
原 產 地 名 ノルウェー	
輸 入 者 マルハニチロ株式会社	
東京都江東区豊洲3-2-20	

賞味期限: 2022.05.10

Product of Vietnam

※この商品はベトナムでスライスしました。

Mã nhận diện: trt8ma

Vị trí dán etiket:



Cách xếp thùng:



Mặt phụ thùng :



Hình thùng thành phẩm:



HSD: 18 tháng (yyyy.mm.dd);
Mã nhận diện: trt8ma

Size 8g x 20m (Nguồn gốc Nauy)

Vụn: 500g (Thổ Nhĩ Kỳ):

Trên Etiket: Đóng HSD 18 tháng (YYYY.MM.DD)

Decal vụn cá hồi Trout 500g (MA)
7x10cm, sữa ngày 21/03/2019



Mã nhận diện: vtr500gma

Mặt phụ thùng:



Vụn 500g (Nguồn gốc Thổ nhĩ Kỳ)

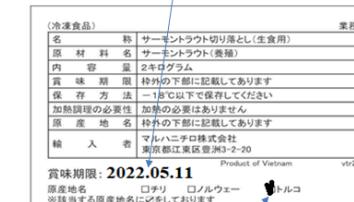
Hình thùng thành phẩm:



* Vụn 2kg:

Trên Etiket: HSD: 18 tháng (yyyy.mm.dd)

Decal dán bao vùn cá hồi Trout 2kg (MA)
Mã: vtr2ma. KT: 7x10cm. Ngày Sữa: 03-12-2020



Danh sách V vào nguồn gốc nguyên liệu, via nhận diện: vtr2ma

Vụn 2kg

Tác giả/ Created Name: Nguyễn Thị Liễu
Ngày tạo/ Created Date: 2021-02-24 16:00:43

Tình trạng/ State: Đã duyệt
Tên người phê duyệt/ Approved Names: