

Số 95 /TB-THCSMT

Bến Cát, ngày 19 tháng 8 năm 2025

THÔNG BÁO

Về việc tham gia kiểm tra xưởng chế biến và hồ sơ năng lực của nhà thầu

Kính gửi: - Hộ kinh doanh Phúc Hậu

- Căn cứ vào Thông báo số 93/TB-THCSMT ngày 10 tháng 8 năm 2025 Về việc thành lập Hội đồng lựa chọn đối tác thực hiện dịch vụ giảng dạy Chương trình ngoài giờ chính khóa và cung cấp thực phẩm cho học sinh năm học 2025-2026 của Trường THCS Mỹ Thạnh;

- Căn cứ vào kết quả xem xét, thảo luận tại cuộc họp ngày 18/8/2025;

- Căn cứ nhu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm và quyền lợi học sinh,

Nhằm thẩm định thực tế **cơ sở vật chất, điều kiện chế biến, bảo quản, vận chuyển và tính pháp lý của hồ sơ năng lực** mà nhà thầu đã cung cấp, trước khi quyết định lựa chọn nhà thầu chính thức. Nhà trường thông báo Hộ kinh doanh Phúc Hậu có tên trên những nội dung sau:

1. Thời gian, địa điểm kiểm tra

Thời gian kiểm tra: Vào lúc 10 giờ 00 ngày 22/8/2025 (Thứ sáu)

Địa điểm: Tại xưởng sản xuất/chế biến và nơi lưu giữ hồ sơ của nhà thầu.

Thành phần: Đại diện nhà trường, Ban đại diện Cha mẹ học sinh.

2. Nội dung kiểm tra

* Giấy tờ pháp lý & an toàn thực phẩm

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP do cơ quan có thẩm quyền cấp;
- Giấy chứng nhận kiểm nghiệm nguồn nước, môi trường, PCCC, cam kết dịch vụ...

- Giấy chứng nhận Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm

- Hợp đồng thuê, sử dụng nhà xưởng.

* Nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa

- Giấy kiểm dịch động vật, thực vật (đối với thịt, cá, rau, củ quả...);
- Nhãn mác, bao bì, hạn sử dụng (đối với thực phẩm chế biến/khô);

- Hợp đồng/hóa đơn chứng minh nguồn gốc.

*** Cơ sở vật chất & năng lực cung ứng**

- Xưởng chế biến đáp ứng điều kiện vệ sinh (sàn, trần, hệ thống thoát nước, xử lý nước thải...);

- Khu sơ chế, phân loại, bảo quản thực phẩm riêng biệt;

- Phương tiện vận chuyển chuyên dụng;

- Hồ sơ chứng minh năng lực cung ứng thường xuyên, liên tục.

*** Cam kết dịch vụ**

- Cam kết giao hàng đúng số lượng, chủng loại, thời gian, địa điểm;

- Cam kết đổi trả khi hàng hóa không đạt chất lượng;

- Kế hoạch ứng phó sự cố về ATVSTP.

3. Yêu cầu đối với nhà thầu

- Chuẩn bị đầy đủ hồ sơ pháp lý, giấy tờ kiểm nghiệm, hợp đồng cung cấp, cam kết chất lượng.

- Chuẩn bị xưởng sản xuất, chế biến, kho bảo quản, phương tiện vận chuyển để đoàn kiểm tra thực tế.

- Bảng báo giá thực phẩm dự kiến cung cấp cho học sinh/ngày (bao gồm buổi trưa và xế) và kèm bảng định lượng cung cấp theo giá.

- Có văn bản phản hồi đồng ý hoặc không đồng ý tham gia kiểm tra gửi về Trường THCS Mỹ Thanh trước 12h00 ngày 21/8/2025 (Thứ Năm)

Quá thời hạn trên, nếu không nhận được phản hồi, nhà trường sẽ xem như nhà thầu từ chối tham gia.

Đây là yêu cầu bắt buộc trong quá trình đánh giá, lựa chọn nhà thầu. Rất mong Quý nhà thầu phối hợp đầy đủ, đúng thời gian quy định.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VP

HIỆU TRƯỞNG



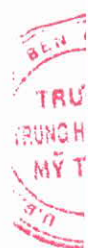
Phụ lục 1

Tiêu chí đánh giá hồ sơ

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
1. Đặc tính kỹ thuật của hàng hóa		
Đặc tính kỹ thuật của hàng hóa	- Hàng hóa tươi, sống, mới 100%, chưa qua chế biến (trừ sản phẩm chả, giò, bún tươi, bánh phở, bánh bao, bánh bông lan). Nhà thầu phải chào toàn bộ hàng hóa thuộc phạm vi cung cấp theo yêu cầu của chủ đầu tư, đủ số lượng, đúng chủng loại và đặc tính kỹ thuật đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như các yêu cầu khác theo phụ lục đính kèm. - Có cam kết cung cấp đầy đủ tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa và chất lượng hàng hóa khi Chủ đầu tư yêu cầu. - Có cam kết hàng hóa đáp ứng các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.	Đạt
	Hàng hóa không có đầy đủ nguồn gốc, tên sản phẩm hàng hoá, Ký mã hiệu, năm sản xuất, hãng sản xuất và giấy chứng nhận đi kèm trùng khớp với tên sản phẩm và đáp ứng đầy đủ về đặc tính kỹ thuật	Không đạt
2. Tiêu chuẩn chất lượng hàng hóa		
Tiêu chuẩn đóng gói hàng hóa	Tiêu chuẩn đóng gói hàng hoá tươi sống, rau củ quả: - Đối với thực phẩm tươi sống (bao gồm cả rau củ quả) khi giao hàng được đóng gói bằng túi nilong tự huỷ sinh học. - Cam kết hàng hoá có dán thông tin sản phẩm, thông tin nhà sản xuất và tem truy xuất nguồn gốc xuất xứ. - Cam kết cung cấp hàng mẫu để kiểm tra, thử nghiệm hàng hoá khi chủ đầu tư yêu cầu trong quá trình xét duyệt trúng thầu.	Đạt
	Không đáp ứng các yêu cầu trên.	Không

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
		đạt
3. Năng lực các đơn vị cung ứng, sơ chế lương thực, thực phẩm		
4.1 Năng lực cung cấp hàng hóa có nguồn gốc từ động vật: Thịt gia súc, gia cầm,... của nhà thầu.	- Hợp đồng nguyên tắc với cơ sở đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm, kèm theo tài liệu chứng minh đơn vị cung ứng thực phẩm cho nhà thầu đủ điều kiện hoạt động theo quy định của pháp luật như: có giấy chứng nhận HACCP CODEX cho lĩnh vực sản xuất/chế biến/sơ chế thịt gia súc, gia cầm hoặc tương đương.	Đạt
	Không có hoặc có nhưng không đáp ứng các yêu cầu trên.	Không đạt
4.2 Năng lực cung cấp hàng hóa có nguồn gốc từ thực vật: Rau, củ, quả... của nhà thầu	- Nhà thầu cung cấp hợp đồng nguyên tắc giữa nhà thầu với các đơn vị cung ứng sản phẩm cho nhà thầu. - Tài liệu chứng minh đơn vị cung ứng thực phẩm cho nhà thầu đủ điều kiện hoạt động theo quy định của pháp luật như: + Giấy chứng nhận kinh doanh của đơn vị cung ứng; + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm; + Giấy chứng nhận ISO 22000:2018/HACCP CODEX lĩnh vực sản xuất và trung chuyển thực phẩm thủy sản ướp lạnh;	Đạt
	Không có hoặc có nhưng không đáp ứng yêu cầu.	Không đạt
4. Trách nhiệm đối với bên thứ 3 và các quy định về phòng dịch		
	Có Bảo hiểm trách nhiệm đối với bên thứ 3 (Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm). Cam kết bồi thường 100% thiệt hại khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm và các sự cố khác có liên quan đến hàng hóa do nhà thầu cung cấp	Đạt

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	(nếu có). Cam kết với cơ quan chức năng không để xảy ra ngộ độc;	
	Không đáp ứng một trong các yêu cầu trên	Không đạt
5. Biện pháp bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm		
Điều kiện về an toàn thực phẩm	- Nhà thầu có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; + Giấy chứng nhận ISO 22000:2018/ HACCP CODEX 2020 bên lĩnh vực thực phẩm; + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm; + Phiếu kiểm nghiệm thực phẩm đối với mặt hàng rau ăn lá, củ, quả: chỉ tiêu phân tích: Dư lượng lân hữu cơ và Carbamate; + Phiếu kiểm nghiệm thực phẩm đối với mặt hàng thực phẩm tươi (bánh canh, bánh phở, chả, bún tươi, đậu hũ...), thịt, trứng, nước sinh hoạt...	Đạt
	Không đáp ứng các yêu cầu trên.	Không đạt
6. Vận chuyển và bảo quản hàng hóa		
Vận chuyển hàng hóa	Có trên 10 xe chuyên dụng làm lạnh hoặc làm mát đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm; tài liệu chứng minh tính hợp lệ của phương tiện vận chuyển. + Thời gian cung ứng hàng hóa chậm nhất là 05 giờ 00 phút sáng hàng ngày (riêng các ngày lễ tết thời gian giao hàng trước 04 giờ 45 phút) sau khi nhận được dự trữ của bên mua (bằng fax hoặc điện thoại trong trường hợp khẩn cấp). Riêng đối với hàng hóa dùng đột xuất bắt buộc giao hàng không quá 02 (hai) giờ. Hàng cung cấp phải được vận chuyển bằng phương tiện phù hợp với luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 (hồ sơ chứng minh).	Đạt



Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	Không có tài liệu chứng minh.	Không đạt
Bảo quản	Nhà thầu cam kết có hệ thống kho bãi và phương tiện bảo quản có diện tích đủ rộng đảm bảo ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm.	Đạt
	Không có cam kết hoặc có cam kết nhưng không đáp ứng yêu cầu trên.	Không đạt

7. Cam kết

Cam kết chất lượng	7.1 Nhà thầu phải cam kết các điều khoản sẽ thực hiện nếu trúng thầu: 7.2 Cam kết tuân thủ các quy trình, quy định của Chủ đầu tư trong thời gian thực hiện gói thầu. 7.3 Cam kết đảm bảo sử dụng thực phẩm tươi sống không sử dụng thực phẩm đông lạnh. 7.4 Cam kết trang bị đầy đủ số lượng xe vận chuyển thực phẩm và đáp ứng 7.5 Cam kết trang bị đầy đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải đúng quy định. 7.6 Cam kết đảm bảo trang bị đầy đủ các phương tiện phòng cháy chữa cháy. 7.7 Cam kết đảm bảo trang bị đầy đủ các phương tiện phòng chống các loại côn trùng, động vật gây bệnh (gián, chuột, ruồi...) tại nơi chế biến, đóng gói thực phẩm. 7.8 Cam kết trang bị đầy đủ các loại kiểm tra nhanh cần thiết để kiểm tra nguyên liệu sử dụng tại bếp ăn (Kiểm tra nhanh thuốc trừ sâu, hàn the, formaldehyde, phẩm màu, giấm ăn, dầu mỡ ôi thiu...), thực hiện kiểm tra định kỳ hàng tháng và đột xuất khi có yêu cầu của bệnh viện. 7.9 Cam kết không xảy ra sự cố ATVSTP trong vòng 03 năm gần nhất đã bị cơ quan chức năng	Đạt
--------------------	--	-----

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	lập biên bản. 7.10 Cam kết thu hồi và thay thế bằng thực phẩm khác để đáp ứng các yêu cầu về đặc tính, thông số kỹ thuật trong vòng 01 giờ nếu trong quá trình kiểm tra và sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, định lượng cũng như chất lượng. 7.11 Cam kết đảm bảo pháp lý theo đúng quy định của pháp luật trong suốt quá trình thực hiện gói thầu.	
	Không có cam kết hoặc cam kết không đầy đủ nội dung theo yêu cầu.	Không đạt
8. Uy tín của nhà thầu		
Uy tín nhà thầu trong quá khứ và thông tin về đấu thầu	- Nhà thầu không đang trong thời gian bị cấm tham gia hoạt động đấu thầu theo quy định của pháp luật về đấu thầu (bất kỳ địa phương nào trên toàn quốc). - Nhà thầu đảm bảo uy tín trong việc thực hiện các hợp đồng tương tự trước đó (bao gồm nhưng không giới hạn: không bị chấm dứt, phạt do vi phạm hợp đồng). - Nhà thầu có cam kết về việc không có các trường hợp: + Không thương thảo hợp đồng. + Có quyết định trúng thầu nhưng không tiến hành hoàn thiện, ký kết hợp đồng. - Nhà thầu không vi phạm pháp luật về đấu thầu; - Nhà thầu không đang bị cấm tham gia hoạt động đấu thầu bởi bất kỳ cơ quan hay tổ chức nào. - Nhà thầu không bị chủ đầu tư hoặc cơ quan tổ chức nào kết luận là nhà thầu có hành vi không trung thực trong hồ sơ dự thầu.	Đạt
	Nhà thầu đã bị cấm đấu thầu (chưa hết hiệu lực thi hành) hoặc đang trong thời gian bị cấm đấu thầu ở bất kỳ địa phương nào trên toàn quốc. Không có cam kết hoặc có cam kết nhưng vi	Không đạt

Nội dung đánh giá		Sử dụng tiêu chí đạt, không đạt
	phạm các nội dung trên.	
Kết luận	Đạt tất cả các yêu cầu	Đạt
	Không đạt một trong các nội dung yêu cầu	Không đạt

Phụ lục 2
Yêu cầu về kỹ thuật cho các mặt hàng chính

TT	Tên hàng	Yêu cầu kỹ thuật
1	Nạc đùi heo	- Chất lượng thịt: Thịt nạc đùi heo phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Khối thịt săn, chắc có độ dính, mềm và đàn hồi tốt, khi cắt sẽ không có nước. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Khối thịt có màu hồng tươi, không bị biến đổi hay có màu lạ. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt nạc đùi heo không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.
2	Thịt bò nạm	- Chất lượng thịt: Thịt bò nạm phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Thịt bò nạm phải có màu hồng sáng, bề mặt thịt mềm mại và không có mùi. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt bò nạm không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.

3	Thịt gà fillet không da	- Chất lượng thịt: Thịt gà fillet không da phải có độ dai giòn, mềm mà không quá mềm hoặc cứng. Phần thịt không có gân, xương hoặc sụn. Thịt không qua đông lạnh, được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. - Màu sắc: Đùi gà tươi ngon có màu vàng nhạt hoặc hồng tươi, da gà căng bóng, không có mùi hôi. - Mùi hương: Thịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Thịt gà fillet không da không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc. - Màu sắc: - Cấu trúc thịt: Đùi gà chắc, không bị nhão, không có những nốt trắng lạ; Thịt đùi gà rút xương.
4	Trứng cút	- Chất lượng thịt: Trứng cút phải có vỏ bóng, không có dấu hiệu nứt vỡ, màu vỏ đều và không có mùi hôi. - Màu sắc lòng trứng: Lòng trứng phải có màu vàng sáng, không có dấu hiệu đỏ hoặc xám. - Mùi hương: Trứng phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi chất bảo quản hoặc mùi hôi. - Chất bảo quản: Trứng cút không được sử dụng các chất bảo quản, tăng trọng hoặc các chất tạo nạc.
5	Trứng vịt	- Chất lượng trứng: Vỏ trứng phải bóng, không có dấu hiệu nứt vỡ, màu vỏ đều và không có mùi hôi. - Màu sắc lòng trứng: Lòng đỏ phải có màu cam hoặc vàng đậm, lòng trắng phải trong suốt, không có dấu hiệu đỏ hoặc xám. - Mùi hương: Trứng vịt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ, hôi thối hay mùi chất bảo quản. - Chất bảo quản: Trứng vịt không được sử dụng các chất bảo quản, hoá chất tăng trọng hoặc các chất tạo màu.
6	Cá basa fillet	- Chất lượng thịt: Thịt cá basa fillet phải có độ mềm, mịn, không có xương, gân hay tạp chất khác. - Màu sắc: Thịt cá phải có màu trắng sáng, không có vết bầm, đổi màu hoặc các dấu hiệu của sự hư hỏng. - Mùi hương: Thịt cá phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi khó chịu hoặc mùi hóa chất.

		- Chất bảo quản: Không được sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản lạnh, thịt cá phải được lưu trữ ở nhiệt độ thích hợp để đảm bảo độ tươi ngon.
7	Tôm khô lớn	- Chất lượng thịt: Tôm khô lớn phải có độ dai, mềm vừa phải, không bị cứng quá hay quá mềm. Phần thịt không có tạp chất, bụi bẩn hay các vật lạ. - Màu sắc: Tôm khô lớn phải có màu hồng sáng, đều màu, không có dấu hiệu đen, vàng hay các đốm màu lạ. - Mùi hương: Tôm phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi hôi hay mùi khó chịu khác. - Chất bảo quản: Không được sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, tôm khô lớn phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi và chất lượng.
8	Cải ngọt thô	- Chất lượng rau: Cải ngọt thô phải có màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa hoặc sâu bệnh. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải ngọt phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải ngọt thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
9	Cải thảo thô	- Chất lượng rau: Cải thảo thô phải có lá màu xanh tươi hoặc trắng sáng, bề mặt lá mịn màng, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh, hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của bắp cải thảo đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải thảo phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải thảo thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì



		độ tươi ngon.
10	Cải thìa thô	- Chất lượng rau: Cải thìa thô phải có lá màu xanh tươi hoặc trắng sáng, bề mặt lá mịn màng, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của cải thìa nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải thìa phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải thìa thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
11	Cải xanh thô	- Chất lượng rau: Cải xanh thô phải có lá màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá cải phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau cải xanh phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cải xanh thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
12	Rau dền thô	- Chất lượng rau: Rau dền thô phải có lá màu xanh tươi hoặc đỏ tía (tùy loại), đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá và thân rau dền phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau dền phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, rau dền thô phải được lưu

		trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
13	Rau mồngơi thô	- Chất lượng rau: Mồngơi thô phải có lá màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Lá và thân mồngơi phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của lá và thân nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau mồngơi phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, mồngơi thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
14	Rau muống thô	- Chất lượng rau: Rau muống phải có màu xanh tươi, đều màu, không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Thân và lá rau muống phải nguyên vẹn, không bị rách hoặc nát. Kích thước của thân và lá nên đồng đều, không có dấu hiệu phát triển bất thường. - Mùi hương: Rau muống phải có mùi thơm tự nhiên, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, rau muống phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
15	Cà rốt Đà Lạt thô	- Chất lượng rau: Cà rốt phải tươi, cứng và không có dấu hiệu của héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. - Hình dạng và kích thước: Cà rốt phải có hình dáng đều, không cong vẹo hay méo mó quá mức. Kích thước đồng đều, không quá lớn hay quá nhỏ. - Màu sắc: Cà rốt Đà Lạt phải có màu cam tươi sáng, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Cà rốt phải có mùi thơm tự nhiên, không có

		mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, cà rốt thô phải được lưu trữ ở điều kiện mát mẻ, khô ráo và thoáng mát để duy trì độ tươi ngon.
16	Củ gừng thô	- Chất lượng củ: Gừng phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Củ gừng phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt. - Hình dạng và kích thước: Củ gừng có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. - Màu sắc: Vỏ gừng phải có màu vàng nâu tự nhiên, bên trong có màu vàng tươi, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Gừng phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của gừng, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, gừng thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
17	Khoai tây Đà Lạt thô	- Chất lượng củ: Khoai tây phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Củ khoai tây phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt. - Hình dạng và kích thước: Khoai tây có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. Tránh các củ bị biến dạng hoặc có các chồi mọc. - Màu sắc: Vỏ khoai tây phải có màu vàng hoặc nâu tự nhiên, bên trong có màu trắng hoặc vàng nhạt, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Khoai tây phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của khoai, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, khoai tây thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
18	Bầu thô	- Chất lượng quả: Bầu phải tươi, cứng, không có dấu hiệu héo úa, sâu bệnh hoặc các vết thâm đen. Quả bầu phải nguyên vẹn, không bị gãy hay nứt.

		- Hình dạng và kích thước: Quả bầu có hình dáng đều, kích thước đồng đều, không quá to hoặc quá nhỏ. Tránh các quả bị biến dạng hoặc có các dấu hiệu phát triển bất thường. - Màu sắc: Vỏ bầu phải có màu xanh tươi sáng, không có vết màu lạ hoặc đổi màu. - Mùi hương: Bầu phải có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của bầu, không có mùi lạ hay hóa chất. - Chất bảo quản: Không nên sử dụng các chất bảo quản hóa học có hại. Nếu cần bảo quản, bầu thô phải được lưu trữ ở điều kiện khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp để duy trì độ tươi ngon.
19	Bí xanh thô	- Chất lượng quả: Không bị nấm mốc, sâu bọ hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào. Không bị khô, rách hoặc có vết thương do cơ học hoặc sinh học. Quả phải đảm bảo độ tươi ngon và độ ẩm nhất định. - Hình dạng và kích thước: Quả phải có hình dạng đều, không méo mó hoặc biến dạng. Kích thước quả bí xanh có thể thay đổi, nhưng phải phù hợp với tiêu chuẩn quy định của từng loại giống. - Màu sắc: Màu sắc của quả bí xanh phải đồng đều, không có vết loang lổ. - Chất bảo quản: Trong quá trình bảo quản và vận chuyển, cần sử dụng các chất bảo quản an toàn và được phép sử dụng. Không sử dụng các chất bảo quản gây hại hoặc ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng.
20	Cà chua thô	- Chất lượng quả: Cà chua thô thường có hàm lượng vitamin C, vitamin A, và các chất xơ, có lợi cho sức khỏe. - Hình dạng và kích thước: Quả cà chua thô thường có hình dạng tròn hoặc trụ, với kích thước khác nhau tùy thuộc vào giống cà chua. - Màu sắc: Màu sắc của cà chua thô có thể thay đổi từ xanh đến đỏ tươi, tùy thuộc vào mức độ chín của quả. - Mùi hương: Cà chua thô có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng cho mùi hương của quả tươi. - Chất bảo quản: Để giữ cà chua thô lâu hơn, có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như lưu trữ ở nhiệt độ

		thấp hoặc sử dụng các chất bảo quản hóa học.
21	Chanh ớt	• Chanh: - Chất lượng quả: Quả chanh phải đảm bảo tươi, không bị héo hay khô. Không có vết nứt, rạn, hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào do cơ học hoặc sinh học. - Hình dạng và kích thước: Quả chanh thường có hình bầu dục hoặc tròn, với kích thước đồng đều và không méo mó. - Màu sắc: Quả chanh chín thường có màu vàng hoặc xanh, tùy thuộc vào giống và mức độ chín. - Mùi hương: Chanh có mùi hương tươi mát, đặc trưng, dễ chịu và không có mùi lạ. - Chất bảo quản: Bảo quản chanh ở nhiệt độ mát hoặc lạnh, tránh ánh sáng trực tiếp để duy trì độ tươi lâu hơn. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản an toàn như làm khô, đông lạnh hoặc dùng các chất bảo quản được phép sử dụng. • Ớt: - Chất lượng quả: Quả ớt phải đảm bảo độ tươi ngon, không bị héo hay khô. Không có vết nứt, rạn, hoặc bất kỳ dấu hiệu tổn thương nào do cơ học hoặc sinh học. - Hình dạng và kích thước: Ớt có nhiều hình dạng và kích thước khác nhau tùy thuộc vào giống, nhưng cần phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Màu sắc của ớt có thể từ xanh, vàng, cam, đến đỏ tùy thuộc vào giống và mức độ chín. - Mùi hương: Ớt có mùi hương đặc trưng, thơm nồng, không có mùi lạ. - Chất bảo quản: Bảo quản ớt ở nhiệt độ mát hoặc lạnh để duy trì độ tươi. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản an toàn như làm khô, đông lạnh hoặc dùng các chất bảo quản an toàn được phép sử dụng.
22	Đậu cove / Đậu que sơ chế	- Chất lượng quả: Quả đậu que phải tươi ngon, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Phải có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước.

		- Hình dạng và kích thước: Quả đậu que thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước quả có thể khác nhau, nhưng phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Đậu que có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là một yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của đậu. - Mùi hương: Đậu que phải có mùi hương tự nhiên, tươi mát, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản đậu que lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như đông lạnh hoặc sử dụng chất bảo quản an toàn được phép sử dụng để giữ độ tươi ngon của đậu.
23	Đậu cove / Đậu que thô	- Chất lượng quả: Quả đậu que phải tươi ngon, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Phải có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước. - Hình dạng và kích thước: Quả đậu que thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước quả có thể khác nhau, nhưng phải đồng đều và không bị méo mó. - Màu sắc: Đậu que có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là một yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của đậu. - Mùi hương: Đậu que phải có mùi hương tự nhiên, tươi mát, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản đậu que lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như đông lạnh hoặc sử dụng chất bảo quản an toàn được phép sử dụng để giữ độ tươi ngon của đậu.
24	Muróp Hương thô	- Chất lượng quả: Muróp hương thô phải đảm bảo tươi, không bị sâu bọ, mốc hoặc tổn thương cơ học. Có độ giòn và độ ẩm nhất định, không bị khô hay mất nước. - Hình dạng và kích thước: Muróp hương thường có hình dạng thẳng hoặc hơi cong, đều đặn. Kích thước của quả phải đồng đều, không có quả quá dài hay ngắn, và không bị méo mó. - Màu sắc: Muróp hương có màu xanh tươi, đều màu, không có vết lốm đốm hoặc biến màu. Màu sắc là yếu tố quan trọng để đánh giá độ tươi ngon của muróp.

		- Mùi hương: Mướp hương có mùi hương tự nhiên, dễ chịu, không có mùi lạ hay mùi hôi. - Chất bảo quản: Để bảo quản mướp hương lâu dài, cần lưu trữ ở nhiệt độ mát hoặc lạnh. Có thể sử dụng các phương pháp bảo quản như làm khô hoặc đông lạnh. Ngoài ra, sử dụng các chất bảo quản an toàn được phép sử dụng cũng là một lựa chọn.
25	Giá sống	- Chất lượng sản phẩm: Sản phẩm phải hoàn toàn bền vững, không bị hư hỏng hoặc bị ăn sâu bởi côn trùng. - Không sử dụng chất cấm: Giá đỗ không được ngâm hoặc sử dụng các chất hóa học cấm như 6-Benzylaminopurine, màu sắc không tự nhiên, hoặc các chất không được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm. - Sạch sẽ: Sản phẩm phải được làm sạch, không có bất kỳ vật cản nào nhìn thấy. - Không bị hư hỏng: Sản phẩm không được bán nếu bị hư hỏng hoặc không phù hợp để tiêu thụ. - Chất bảo quản: Sản phẩm phải được bảo quản đúng cách để duy trì độ tươi và giữ được chất lượng.
26	Hành lá sơ chế	- Màu sắc: Hành lá phải có màu xanh tươi sáng, không bị vàng, héo hoặc có dấu hiệu của sự hư hỏng. - Kích thước và hình dáng: Cọng hành phải thẳng, đồng đều và không quá to hay quá nhỏ. Các lá hành phải mềm mại, không bị gãy hoặc dập nát. - Mùi: Hành lá phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi hôi hay mùi lạ. - Độ tươi: Hành lá phải còn tươi, không bị héo, không có dấu hiệu của sự khô héo. - Sạch sẽ: Sạch sẽ và không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có bụi bẩn, đất cát hay các tạp chất khác. Hành lá cũng phải được loại bỏ các phần không đạt chất lượng, như lá héo, bị sâu bệnh hoặc bị thối.. - Không có sâu bệnh: Hành lá không có dấu hiệu của sâu bệnh, nấm mốc hay các tạp chất có thể gây hại.

		- Độ dài: Độ dài của hành lá thường có yêu cầu tiêu chuẩn nhất định tùy theo mục đích sử dụng.
27	Hành ngò sơ chế	- Màu sắc: Hành ngò phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không bị chuyển sang màu vàng hay bị héo. - Hình dáng và kích thước: Các cọng hành ngò phải đều, không bị gãy hay vỡ nát. Kích thước cọng hành và lá cần phải đồng đều và phù hợp với yêu cầu của thị trường. - Độ tươi: Sản phẩm phải tươi, không có dấu hiệu của sự héo, khô hay mất nước. Hành ngò cần giữ được độ ẩm tự nhiên và không có dấu hiệu bị hư hỏng. - Mùi: Hành ngò sơ chế phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ, mùi hôi hay mùi ôi thiu. Mùi hành ngò phải là mùi tươi và đặc trưng của gia vị này. - Sạch sẽ và không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có bụi bẩn, đất cát hay các tạp chất khác. Hành ngò cũng phải được loại bỏ các phần không đạt chất lượng, như lá héo, bị sâu bệnh hoặc bị thối. - Không có sâu bệnh và nấm mốc: Sản phẩm phải đảm bảo không bị nhiễm sâu bệnh, không có dấu hiệu của nấm mốc hay các dấu hiệu gây hại khác. - Đóng gói: Hành ngò sơ chế cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Bao bì cũng cần phải có thông tin rõ ràng về ngày sản xuất, hạn sử dụng, và các yêu cầu bảo quản. - Thời gian bảo quản: Vì hành ngò là sản phẩm tươi, nên phải bảo quản trong điều kiện lạnh, tránh nhiệt độ cao để giữ được độ tươi ngon lâu hơn. Đảm bảo sản phẩm được cung cấp đúng thời gian và hạn sử dụng.
28	Hành tây thô	- Màu sắc: Hành tây thô phải có màu sắc đặc trưng tùy loại (hành tây vàng, đỏ, trắng). Màu sắc của vỏ hành phải đều, không có dấu hiệu bị thối, nấm mốc hay bị biến màu do hư hỏng. - Hình dáng và kích thước: Hành tây cần có hình dáng tròn đều, không méo mó hay bị biến dạng. Kích thước hành tây phải phù hợp với yêu cầu của thị trường, không quá nhỏ hoặc quá to, tùy thuộc vào từng giống và mục đích sử dụng. - Vỏ hành: Vỏ hành tây phải còn nguyên vẹn, không bị trầy



		xước, hỏng hoặc bị ẩm. Vỏ hành không bị dập, nát hoặc có dấu hiệu của sự phân hủy. - Độ cứng và độ chắc chắn: Khi cầm, hành tây phải cảm giác chắc, không bị mềm nhũn hay có dấu hiệu của sự hư hỏng bên trong. - Mùi: Hành tây thô phải có mùi đặc trưng, không có mùi lạ, mùi thối hay ôi thiu. Mùi của hành tây tươi sẽ hơi cay và nồng. - Không có sâu bệnh, nấm mốc: Sản phẩm phải không có dấu hiệu của sâu bệnh, không có lỗ thủng, vết cắn của sâu hay các dấu hiệu của nấm mốc. Các hành tây bị nhiễm bệnh phải được loại bỏ. - Độ khô: Hành tây thô phải khô ráo, không bị ẩm ướt hoặc có độ ẩm quá cao. Hành tây ẩm ướt có thể dẫn đến tình trạng hư hỏng hoặc phát triển mốc trong quá trình bảo quản. - Không có vết thối hay hư hỏng: Hành tây phải không có vết thối hay các dấu hiệu của sự phân hủy (như mềm, có vết đen, nhão ở bên trong). - Đóng gói và bảo quản: Hành tây phải được đóng gói trong các bao bì thông thoáng, sạch sẽ để tránh ẩm mốc. Cần đảm bảo bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao để duy trì chất lượng sản phẩm lâu dài. - Tuổi thọ và hạn sử dụng: Hành tây thô có thể bảo quản lâu nếu được bảo quản đúng cách, nhưng phải đảm bảo không có hành bị hư hỏng, chảy nước hay bị thối.
29	Hành tím lột	- Màu sắc: Hành tím lột phải có màu sắc tươi sáng, không bị úa, thâm hoặc có dấu hiệu của sự phân hủy. Màu sắc của lớp vỏ ngoài và phần thịt hành phải rõ ràng và đồng nhất. - Kích thước: Hành tím lột phải có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hoặc quá lớn, phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. - Hình thức: Sản phẩm phải sạch, không có tạp chất, không có vết nứt, bể hoặc hư hỏng. Hành tím phải có hình dáng bình thường của một củ hành, không bị vỡ hoặc bị mất chất lượng.

		- Mùi vị: Hành tím lột phải có mùi thơm đặc trưng của hành tím, không có mùi hôi, mốc hay bất kỳ mùi lạ nào do sự hư hỏng. - An toàn thực phẩm: Sản phẩm không được chứa các hóa chất độc hại, thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Cần phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. - Độ ẩm: Độ ẩm của hành tím lột phải đạt mức chuẩn để tránh tình trạng bị nấm mốc, hư hỏng hoặc mất chất lượng trong quá trình bảo quản. - Đóng gói: Hành tím lột cần được đóng gói trong bao bì sạch sẽ, không rách hoặc bị nhiễm bẩn. Bao bì cũng phải đảm bảo tính năng bảo quản sản phẩm tốt trong suốt thời gian vận chuyển và lưu trữ. - Thời gian bảo quản: Sản phẩm hành tím lột cần có thời gian bảo quản hợp lý để duy trì chất lượng khi đến tay người tiêu dùng, tránh bị hư hỏng hay mất giá trị.
30	Hệ lá thô	- Hình thức và màu sắc: Hệ phải có màu xanh tươi, không có dấu hiệu của sự héo, vàng úa hoặc thâm. Các lá hệ phải thẳng, không bị gập, không bị nát, vỡ hoặc rách. Các lá không bị dính đất cát, bụi bẩn hoặc tạp chất. - Kích thước: Các lá hệ cần có độ dài đồng đều và không quá ngắn hoặc quá dài, phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. Chất lượng lá hệ có thể được đánh giá qua độ dày và sự tươi mới của lá. - Mùi vị: Hệ phải có mùi đặc trưng tươi mới, không có mùi hôi, mốc hay các mùi lạ do sự hư hỏng. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không có sâu bệnh, nấm mốc hoặc côn trùng. Không có tạp chất như đất, cát, vỏ cây, hoặc các vật lạ khác. - An toàn thực phẩm: Hệ lá thô cần phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt quá mức cho phép. Phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện sạch sẽ, tránh nhiễm bẩn. - Độ tươi: Sản phẩm phải được cung cấp tươi mới, không có dấu hiệu của sự khô héo hoặc bị hư hỏng. Sản phẩm cần được bảo quản đúng cách để giữ được độ tươi và hạn chế

		sự hư hỏng trong suốt quá trình lưu thông. - Đóng gói: Hẹ cần được đóng gói trong bao bì sạch, không bị rách hoặc dơ bẩn, giúp bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản.
31	Ngò gai thô	- Hình thức và màu sắc: Ngò gai thô phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không có màu vàng, héo hay dấu hiệu của sự phân hủy. Lá ngò phải còn nguyên vẹn, không bị dập, rách hay hư hỏng. Các lá ngò không có dấu hiệu của sự héo úa, thâm hay bị nấm mốc. Cành ngò phải sạch, không có vết đen hoặc vết thâm do bệnh tật hoặc hư hỏng. - Độ tươi: Sản phẩm phải tươi mới, không bị héo hay khô. Lá ngò phải mềm mại, dẻo và có độ ẩm tự nhiên. Không có dấu hiệu của việc bị héo hay bị mất nước quá mức khi bảo quản hoặc vận chuyển. - Mùi vị: Ngò gai thô phải có mùi thơm đặc trưng, không có mùi lạ, mùi hôi hay mốc. Mùi thơm của ngò cần phải rõ rệt, đặc biệt khi mới được cắt hoặc bóc vỏ. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không chứa đất, cát, bụi bẩn hay các tạp chất khác. Không có sâu bệnh, côn trùng hay các dấu hiệu của sự nhiễm khuẩn. - An toàn thực phẩm: Ngò gai phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện vệ sinh, tránh nhiễm bẩn hoặc vi khuẩn. - Đóng gói: Ngò gai thô cần được đóng gói trong bao bì sạch, chắc chắn và phù hợp với việc bảo quản. Bao bì phải giúp bảo vệ ngò khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và giữ được độ tươi lâu hơn trong quá trình vận chuyển. - Kích thước và hình dạng: Các lá ngò có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hoặc quá lớn. Ngò phải có hình dạng tự nhiên, không bị biến dạng hay mất chất lượng. - Thời gian bảo quản: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý để duy trì chất lượng tươi ngon khi đến tay người tiêu dùng. Được bảo quản trong điều kiện thích hợp để tránh hư hỏng, mất độ tươi.
32	Rau om thô	- Hình thức và màu sắc: Rau om thô phải có màu xanh tươi sáng, đồng đều, không bị vàng, héo, hoặc có vết thâm. Các

		lá rau phải nguyên vẹn, không bị rách, dập hay hư hỏng. Cành rau phải thẳng và sạch. Các phần lá rau phải không có dấu hiệu của nấm mốc, thối hay úa. - Độ tươi: Rau phải tươi mới, không bị héo hoặc khô. Lá rau phải có độ đàn hồi và độ ẩm tự nhiên. Rau không có dấu hiệu của sự hư hỏng, thối rữa hay mất nước trong quá trình bảo quản. - Mùi vị: Rau ôm thô phải có mùi thơm đặc trưng, tươi mới, không có mùi lạ, mùi hôi, mốc hay mùi hóa chất. Mùi thơm của rau cần phải rõ rệt khi mới được cắt hoặc khi tiếp xúc với không khí. - Không có tạp chất: Rau ôm thô phải sạch, không chứa đất, cát, bụi bẩn hoặc các tạp chất khác. Không có sự xuất hiện của sâu bệnh, côn trùng hoặc các dấu hiệu của bệnh tật. - An toàn thực phẩm: Rau ôm phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm phải được thu hoạch, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện vệ sinh, tránh nhiễm bẩn và bảo đảm an toàn cho người tiêu dùng. - Đóng gói: Rau ôm thô cần được đóng gói trong bao bì sạch sẽ, không bị rách hoặc nhiễm bẩn. Bao bì cần phải bảo vệ rau khỏi tác động từ môi trường, giữ cho rau không bị héo hoặc hư hỏng trong suốt quá trình vận chuyển. - Kích thước và hình dạng: Các lá rau phải có kích thước đồng đều, không quá nhỏ hay quá lớn, và không bị cong vẹo. Các cành rau phải thẳng và không bị gãy hoặc dập. - Thời gian bảo quản: Rau ôm cần có thời gian bảo quản hợp lý để giữ được chất lượng tươi ngon. Cần có các biện pháp bảo quản tốt để sản phẩm không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.
33	Đậu hũ miếng chiên	- Hình thức và kích thước: Đậu hũ chiên phải có hình dạng đồng đều, không bị vỡ hoặc nứt. Các miếng đậu hũ chiên nên có kích thước vừa phải, dễ dàng sử dụng và chế biến. Bề mặt của đậu hũ chiên phải có màu vàng giòn đều, không bị cháy hoặc quá nhạt màu. Màu sắc phải hấp dẫn, tạo cảm giác ngon miệng. - Độ giòn và kết cấu: Đậu hũ chiên phải có lớp vỏ bên ngoài giòn, không quá cứng hay quá mềm. Bên trong vẫn phải giữ được độ mềm mại và mịn của đậu hũ. Khi cắn vào, sản

		phẩm cần có cảm giác giòn tan và dễ ăn, không bị dai hoặc nhão. - Mùi vị: Đậu hủ chiên phải có mùi thơm đặc trưng của đậu hủ và dầu chiên, không có mùi hôi, mốc hoặc mùi lạ. Sản phẩm cần có hương vị đậm đà, không bị quá mặn hoặc có vị đắng, chua do bị chiên quá lâu hoặc do chất lượng nguyên liệu kém. - An toàn thực phẩm: Đậu hủ miếng chiên phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa các hóa chất độc hại, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Sản phẩm cần được chế biến và bảo quản trong điều kiện vệ sinh, đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc các tác nhân gây hại trong quá trình chế biến và lưu thông. - Độ ẩm: Đậu hủ chiên cần có độ ẩm phù hợp để tránh tình trạng quá khô hoặc quá ẩm. Nếu đậu hủ quá ẩm, sẽ dễ dàng bị hỏng hoặc mất độ giòn. Ngược lại, nếu quá khô, sản phẩm sẽ mất đi độ mềm mịn vốn có của đậu hủ. - Không có tạp chất: Sản phẩm phải sạch, không chứa tạp chất lạ như cặn dầu, vết bẩn hay các vật thể không mong muốn khác. Đậu hủ chiên không được chứa bất kỳ dấu hiệu của sự nhiễm bẩn trong quá trình chế biến hoặc bảo quản. - Đóng gói và bảo quản: Đậu hủ miếng chiên cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ và có khả năng giữ cho sản phẩm tươi ngon. Bao bì cần giúp bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến chất lượng. Thời gian bảo quản cần được kiểm soát, tránh để sản phẩm bị hư hỏng hoặc mất độ giòn do quá lâu hoặc không bảo quản đúng cách. - Chứng nhận chất lượng: Đậu hủ miếng chiên cần được sản xuất và phân phối bởi các cơ sở đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm (nếu có yêu cầu), giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
34	Đậu hủ non 300g	- Hình thức và cấu trúc: Đậu hủ non phải có hình dạng đồng đều, không bị vỡ hoặc nứt quá nhiều. Các miếng đậu hủ phải có kết cấu mềm mịn, không bị nhão hoặc quá khô. Bề mặt của đậu hủ phải mịn màng, không có vết lõm, vết xước hay dấu hiệu của sự hư hỏng. - Màu sắc: Đậu hủ non phải có màu trắng sáng, hơi ngả kem, không có màu vàng, xanh hoặc các vết thâm đen. Màu

		sắc phải đồng nhất, không có dấu hiệu của sự ôi thiu hoặc hư hỏng. Đậu hũ không được có các vết bẩn hoặc vết nhòe do quá trình chế biến kém. - Độ tươi: Đậu hũ non phải được sản xuất và tiêu thụ trong thời gian ngắn, đảm bảo độ tươi ngon. Sản phẩm không được có dấu hiệu của sự lên men, thối hay bị ôi. Đậu hũ non phải được bảo quản trong điều kiện lạnh để duy trì độ tươi, không bị hư hỏng sớm. - Mùi vị: Đậu hũ non phải có mùi đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, mốc, hôi hoặc các mùi lạ khác. Mùi của đậu hũ phải nhẹ nhàng, dễ chịu và tự nhiên. Vị của đậu hũ non phải thanh, mềm và dễ ăn, không có vị đắng, chua hoặc hôi do quá trình chế biến không đúng cách. - Độ ẩm: Đậu hũ non cần có độ ẩm phù hợp. Quá khô sẽ làm mất đi sự mềm mại và mịn màng của sản phẩm, trong khi quá ẩm có thể dẫn đến tình trạng hư hỏng hoặc dễ bị nhiễm khuẩn. Cần kiểm soát độ ẩm để giữ cho đậu hũ mềm mịn và giữ được hình dáng khi chế biến. - Không có tạp chất: Sản phẩm đậu hũ non phải hoàn toàn sạch, không có tạp chất như cặn, bụi bẩn hay các vật lạ khác trong quá trình chế biến. Đậu hũ không được chứa các chất lạ hay hóa chất độc hại từ quá trình sản xuất. - An toàn thực phẩm: Đậu hũ non phải tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc hóa chất không phù hợp. Đậu hũ phải được sản xuất trong điều kiện vệ sinh và kiểm tra chất lượng nghiêm ngặt để đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng. - Đóng gói và bảo quản: Đậu hũ non cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch, và bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn và vi khuẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Bao bì cần phải có tính năng giữ cho sản phẩm tươi lâu, đồng thời đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc bị tác động bởi môi trường bên ngoài. - Thời gian bảo quản: Đậu hũ non có thời gian bảo quản ngắn và cần được bảo quản ở nhiệt độ lạnh (lạnh mát hoặc trong tủ lạnh) để giữ độ tươi và tránh bị hư hỏng. Cần có thông tin rõ ràng về ngày sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì sản phẩm.
35	Bánh canh bột	- Hình thức và kết cấu: Kết cấu: Bánh canh bột lọc cần có

lộc	độ dẻo và mềm, không quá dai hoặc quá nhão. Khi ăn, bánh canh phải có cảm giác mịn màng, không bị vỡ vụn hoặc quá vỡ. - Hình dáng: Sản phẩm bánh canh bột lộc phải có hình dáng đồng đều, không bị nứt vỡ quá nhiều, với kích thước vừa phải, phù hợp với khẩu vị của người tiêu dùng. Màu sắc: Bánh canh bột lộc cần có màu trắng trong suốt đặc trưng, không có màu sắc lạ như vàng, xanh hoặc các vết đen. - Độ tươi và thời gian sử dụng: Độ tươi: Bánh canh bột lộc phải được làm từ nguyên liệu tươi và sử dụng trong thời gian ngắn để đảm bảo chất lượng. Bánh canh khi nấu phải không bị nhão hoặc mất hình dạng. Thời gian bảo quản: Sản phẩm cần được bảo quản trong điều kiện phù hợp (thường là trong tủ lạnh hoặc bao bì kín) để đảm bảo độ tươi. Hạn sử dụng phải rõ ràng và không quá lâu. - Hương vị: Hương vị: Bánh canh bột lộc phải có hương vị đặc trưng, nhẹ nhàng của bột lộc và không có mùi lạ như mùi chua, mốc hoặc mùi của các chất bảo quản. Không có vị đắng hoặc chua: Sản phẩm phải có độ ngon tự nhiên của bột lộc, không có vị đắng hoặc chua do bị hư hỏng trong quá trình chế biến hoặc bảo quản. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bánh canh bột lộc phải được chế biến trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa tạp chất, bụi bẩn, hay các vật thể lạ trong quá trình sản xuất, chế biến, đóng gói. Hóa chất và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Bánh canh phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép, cũng như các chất bảo quản không an toàn cho sức khỏe. - Độ ẩm và bảo quản: Độ ẩm: Bánh canh bột lộc không nên quá ẩm, vì điều này có thể khiến sản phẩm bị hư hỏng nhanh chóng, hoặc làm cho bánh canh mất độ dẻo và mềm. Tuy nhiên, cũng không nên quá khô, vì sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm khi chế biến. Đóng gói: Bánh canh bột lộc cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn để bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn, và môi trường bên ngoài. Bao bì cần phải đảm bảo tính năng bảo quản tốt, giúp giữ cho sản phẩm không bị hư hỏng trong suốt quá trình vận chuyển và tiêu thụ. - Khả năng chế biến: Dễ sử dụng: Bánh canh bột lộc cần có
-----	--

		khả năng chế biến dễ dàng, khi nấu chín bánh phải không bị nát, không bị vón cục và không có chất gây cản trở khi ăn. Khả năng hòa quyện với nước dùng: Bánh canh bột lọc khi được nấu chín phải hòa quyện tốt với các nguyên liệu khác như nước dùng, thịt, tôm, hoặc các loại gia vị, không bị tách rời hoặc vón cục. - Chứng nhận chất lượng: Sản phẩm cần được sản xuất bởi các cơ sở chế biến có giấy chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm, giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
36	Bún gạo khô	- Hình thức và kết cấu: Kích thước và hình dạng: Bún gạo cần có hình dạng đều đặn, không bị vón cục hay nát. Các sợi bún phải dài, không bị đứt đoạn hoặc vỡ vụn. Kết cấu: Bún phải có kết cấu mềm, dẻo, không quá dai cũng không quá mềm, tạo cảm giác dễ ăn và không bị nhão. Khi nấu, sợi bún không bị dính lại với nhau. - Màu sắc: Bún gạo phải có màu trắng trong suốt đặc trưng của bún gạo truyền thống, không có màu vàng, xanh hoặc các vết đen. Màu sắc của sản phẩm phải đồng đều và tự nhiên. Không có dấu hiệu của việc bị mốc hoặc hư hỏng. - Độ tươi: Độ tươi: Bún gạo cần được sản xuất và tiêu thụ trong thời gian ngắn để đảm bảo độ tươi ngon. Bún không bị hư hỏng, khô hoặc có dấu hiệu của sự lên men. Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có hạn sử dụng rõ ràng và không được quá lâu để tránh việc bị khô hoặc giảm chất lượng. - Hương vị: Bún gạo phải có hương vị trung thực, không có mùi lạ, mùi hôi, mùi mốc hoặc các mùi hóa chất. Hương vị của bún phải nhẹ nhàng, tự nhiên và không có vị chua hoặc đắng. Sản phẩm phải không có dư vị lạ do các chất phụ gia hoặc hóa chất không phù hợp. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bún gạo phải được sản xuất trong môi trường vệ sinh, tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm. Quá trình chế biến, đóng gói và bảo quản phải đảm bảo sạch sẽ, không bị nhiễm bẩn. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa các tạp chất như cặn, bụi bẩn, hoặc các vật thể lạ từ nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất. Không dư lượng hóa chất: Bún gạo cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất bảo quản vượt mức cho phép. - Độ ẩm: Bún gạo phải có độ ẩm phù hợp, không quá khô



		hoặc quá ẩm. Nếu quá khô, bún sẽ dễ vỡ vụn khi chế biến, còn nếu quá ẩm sẽ dễ bị mốc hoặc hư hỏng trong quá trình bảo quản. - Đóng gói và bảo quản: Bún gạo cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn và không bị rách. Bao bì cần đảm bảo chất lượng, giúp bảo vệ bún khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các tác nhân môi trường khác trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Bao bì phải có ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng, thông tin về nhà sản xuất và các chỉ dẫn bảo quản. - Thời gian bảo quản: Bún gạo cần được bảo quản trong điều kiện phù hợp, nếu là bún tươi thì cần bảo quản lạnh (hoặc ở nhiệt độ mát) để tránh hư hỏng. Nếu là bún khô, cần được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ẩm mốc. - Chứng nhận chất lượng: Bún gạo phải được sản xuất từ cơ sở có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng. Nếu cần thiết, sản phẩm có thể có các chứng nhận như HACCP, ISO hoặc các tiêu chuẩn tương tự. - Khả năng chế biến: Bún gạo phải dễ dàng chế biến và khi nấu xong, sợi bún không bị dính nhau, không có mùi khét hoặc vón cục. Bún cần giữ được hình dạng sau khi nấu chín và có thể dùng trong nhiều món ăn khác nhau như bún nước lèo, bún thịt nướng, bún riêu...
37	Bún tàu (đậu xanh)	- Hình thức và kết cấu: Kích thước và hình dạng: Bún tàu cần có hình dạng đều đặn, không bị vón cục, nát hoặc đứt đoạn. Các sợi bún phải dài, không bị vỡ vụn hoặc dính vào nhau. Kết cấu: Bún tàu phải có kết cấu mềm dẻo, không quá dai hoặc quá mềm. Khi chế biến, bún không bị vón cục hoặc nhão. Sợi bún cần dễ dàng tách rời khi chế biến mà không bị mất độ dẻo, không bị nhão. - Màu sắc: Bún tàu phải có màu sắc trong suốt đặc trưng, có màu vàng nhạt hoặc trong suốt. Không có màu sắc lạ như vàng đậm, xanh, hoặc các vết đen, điều này có thể là dấu hiệu của việc bị hư hỏng hoặc sử dụng nguyên liệu kém chất lượng. Sản phẩm phải có màu đều, không bị loang lổ. - Hương vị: Bún tàu phải có hương vị trung thực, không có mùi lạ như mùi hôi, mốc, hoặc mùi của hóa chất. Hương vị của bún tàu phải nhẹ nhàng, tự nhiên của bột gạo, không bị chua, đắng hay có dư vị của chất bảo quản hay hóa chất.

		- Độ tươi và thời gian sử dụng: Độ tươi: Bún tàu cần được chế biến và tiêu thụ trong thời gian ngắn để đảm bảo độ tươi ngon. Sản phẩm không được có dấu hiệu của sự lên men, thối, mốc hay hư hỏng. Hạn sử dụng: Sản phẩm cần có hạn sử dụng rõ ràng và không quá lâu, vì bún tàu là sản phẩm dễ bị hư hỏng nếu không bảo quản đúng cách. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Bún tàu phải được sản xuất trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa các tạp chất lạ như bụi bẩn, cặn bã, hay các vật thể không mong muốn trong quá trình chế biến. Không dư lượng hóa chất: Bún tàu cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất bảo quản không an toàn cho sức khỏe. - Độ ẩm: Bún tàu cần có độ ẩm phù hợp, không quá khô hoặc quá ẩm. Nếu quá khô, bún dễ vỡ vụn khi chế biến, còn nếu quá ẩm, sẽ dễ bị mốc và hư hỏng trong quá trình bảo quản. Độ ẩm phải được kiểm soát để bún tàu giữ được độ mềm mại, dễ ăn mà không bị nhão. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì: Bún tàu cần được đóng gói trong bao bì kín, chắc chắn, không bị rách để bảo vệ sản phẩm khỏi bụi bẩn, vi khuẩn và các yếu tố môi trường. Bao bì cần ghi rõ thông tin về sản phẩm, ngày sản xuất và hạn sử dụng, cũng như chỉ dẫn về cách bảo quản sản phẩm. Bảo quản: Bún tàu cần được bảo quản trong điều kiện khô ráo, thoáng mát hoặc trong tủ lạnh nếu là bún tươi để giữ độ tươi và tránh bị hư hỏng. - Khả năng chế biến: Bún tàu phải dễ dàng chế biến và khi nấu xong không bị dính lại với nhau, không bị mất độ dẻo, không có mùi khét hoặc vón cục. Sợi bún phải giữ được hình dạng khi chế biến. Sản phẩm phải có thể hòa quyện tốt với nước dùng, gia vị và các nguyên liệu khác trong món ăn. - Chứng nhận chất lượng: Bún tàu phải được sản xuất bởi cơ sở đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo tuân thủ các quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. - Hàm lượng dinh dưỡng: Bún tàu cần có hàm lượng dinh dưỡng phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng. Sản phẩm không được chứa các chất phụ gia, phẩm màu hay chất bảo quản vượt mức cho phép.
--	--	--

38	Hoành thánh lá	- Hình dạng: Hoành thánh lá phải có hình dạng đều đặn, không bị nứt vỡ hoặc méo mó. Các lá hoành thánh phải được cuốn chặt, không có khe hở hoặc lỏng lẻo, tạo thành một hình thức hoàn chỉnh. - Kết cấu vỏ: Vỏ của hoành thánh lá phải mềm mịn, không quá dày hoặc quá mỏng. Vỏ không được quá dai hoặc quá mềm, tạo cảm giác dễ ăn mà không bị cứng hoặc vỡ vụn khi chế biến. - Độ dẻo của vỏ: Vỏ hoành thánh khi nấu phải mềm mại, không bị vỡ hoặc nhão, và phải giữ được độ dẻo mà không bị bở khi ăn. - Màu sắc vỏ: Vỏ hoành thánh lá cần có màu vàng sáng hoặc màu trắng kem tự nhiên, không có màu sắc lạ như vàng đậm hoặc các vết đen, điều này có thể là dấu hiệu của việc sử dụng phẩm màu hoặc nguyên liệu kém chất lượng. - Hương vị vỏ: Vỏ hoành thánh phải có hương vị nhẹ nhàng, không có mùi lạ, mùi hôi, mùi chua hoặc mùi hóa chất. Vị của vỏ phải nhẹ nhàng và không có dư vị khó chịu. - Độ tươi: Các nguyên liệu trong hoành thánh, đặc biệt là nhân, phải tươi ngon, không có dấu hiệu của sự ôi thiu hoặc hư hỏng. - Độ ẩm: Vỏ hoành thánh không nên quá ẩm, vì điều này có thể làm cho hoành thánh bị nhão hoặc dễ vỡ khi chế biến. Độ ẩm cần phải phù hợp để giữ được độ mềm và dẻo mà không bị thấm nước. - An toàn thực phẩm: Vệ sinh trong chế biến: Hoành thánh lá phải được chế biến trong môi trường sạch sẽ, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo không bị nhiễm khuẩn hoặc ô nhiễm trong quá trình sản xuất. - Không chứa tạp chất: Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ như bụi bẩn, vết bẩn hay vật thể lạ trong quá trình sản xuất. Không dư lượng hóa chất: Hoành thánh lá cần phải không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phẩm màu, chất bảo quản vượt mức cho phép. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì: Hoành thánh lá cần được đóng gói trong bao bì kín, sạch sẽ và chắc chắn để bảo vệ sản phẩm khỏi vi khuẩn, bụi bẩn và các tác nhân môi
----	----------------	--

		trường trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Thông tin trên bao bì: Bao bì cần ghi rõ thông tin về ngày sản xuất, hạn sử dụng, cách bảo quản và các thành phần của sản phẩm. - Bảo quản: Sản phẩm cần được bảo quản trong điều kiện lạnh nếu là hoành thánh tươi hoặc nơi khô ráo và thoáng mát nếu là hoành thánh khô. Thời gian bảo quản cần được tuân thủ để đảm bảo chất lượng sản phẩm. - Khả năng chế biến: Dễ dàng chế biến: Hoành thánh lá phải dễ dàng chế biến, không bị nứt vỡ trong quá trình nấu hoặc chiên. Khi chế biến xong, hoành thánh phải giữ được hình dạng, không bị vỡ hoặc mất kết cấu. Khả năng hòa quyện với nước dùng: Hoành thánh lá khi được nấu chín phải có khả năng hòa quyện tốt với nước dùng, gia vị và các nguyên liệu khác mà không bị tan rã hoặc mất hương vị. - Chứng nhận chất lượng: Hoành thánh lá phải được sản xuất từ các cơ sở chế biến có chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và các chứng nhận chất lượng khác (nếu có), giúp đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.
39	Mì gói	- Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu chính như bột mì, gia vị, dầu ăn, và các phụ gia phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chứa các chất độc hại hay phụ gia không được phép sử dụng. - Độ an toàn thực phẩm: Sản phẩm phải đảm bảo không có vi khuẩn, nấm mốc, hay các chất gây hại khác. Các chỉ tiêu về vi sinh, hóa chất, kim loại nặng, và các chất phụ gia phải tuân thủ theo quy định của cơ quan chức năng. - Hương vị và mùi: Mì gói phải có hương vị đồng nhất, dễ chịu, và không có mùi lạ, hư hỏng. Gia vị và các thành phần bổ sung phải đạt yêu cầu về mùi vị như trong hướng dẫn sản xuất. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải đảm bảo mì được làm chín hoàn toàn, không có chất bẩn hoặc lạ, và được đóng gói trong môi trường vô trùng để tránh nhiễm khuẩn. - Đóng gói: Bao bì phải đảm bảo vệ sinh, bền vững, có thông tin về thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, và hướng dẫn sử dụng rõ ràng.

		- Giá trị dinh dưỡng: Mì gói cần đáp ứng yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng, như lượng calo, protein, chất béo, và các vitamin, khoáng chất cần thiết cho sức khỏe. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý và không bị hư hỏng trong suốt thời gian sử dụng.
40	Giò lụa	- Quy cách: 500g/gói; được đựng trong bao bì hút chân không, Bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.
41	Mọc viên trứng cút	- Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu như thịt, gia vị, trứng cút, và các phụ gia phải đảm bảo sạch sẽ, tươi ngon và không chứa hóa chất độc hại hay chất bảo quản vượt mức cho phép. Trứng cút phải có nguồn gốc rõ ràng và phải được kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm. - Vệ sinh an toàn thực phẩm: Quá trình chế biến phải tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh để tránh nhiễm khuẩn và các tác nhân gây hại khác. Kiểm soát chất lượng vi sinh như E. coli, Salmonella, và các vi khuẩn gây bệnh khác là rất quan trọng. - Hương vị và mùi: Mọc viên trứng cút phải có hương vị đồng nhất, thơm ngon và không có mùi lạ hay mùi hôi. Gia vị, thịt và trứng cút trong viên phải được chế biến sao cho hài hòa về hương vị. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải được thực hiện trong điều kiện vệ sinh nghiêm ngặt, đảm bảo sản phẩm không bị nhiễm bẩn trong suốt quá trình sản xuất. Mọc viên trứng cút phải được chế biến đến mức chín hoàn toàn, không để lại vi khuẩn có hại. - Đóng gói: Sản phẩm phải được đóng gói kín, bảo vệ khỏi các yếu tố bên ngoài như không khí, bụi bẩn, và vi khuẩn. Bao bì phải có đầy đủ thông tin như thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, và hướng dẫn sử dụng. - Giá trị dinh dưỡng: Sản phẩm cần đáp ứng yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng như protein, chất béo, vitamin, khoáng chất và năng lượng, phù hợp với nhu cầu người tiêu dùng. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian bảo quản hợp lý và không bị hư hỏng khi sử dụng đến hết hạn sử dụng. - Tiêu chuẩn về phụ gia: Nếu có sử dụng phụ gia, chúng phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và phải tuân thủ

		các quy định về liều lượng.
42	Mọc chín	- Chất lượng nguyên liệu: Nguyên liệu sử dụng trong sản phẩm mọc chín (thịt, gia vị, hải sản, rau củ, v.v.) phải đảm bảo tươi mới, không bị hư hỏng, có nguồn gốc rõ ràng và đảm bảo an toàn thực phẩm. Không sử dụng nguyên liệu có hóa chất độc hại, thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép, hoặc các chất bảo quản không được phép. - Vệ sinh an toàn thực phẩm: Quá trình chế biến phải tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn vệ sinh để đảm bảo không có vi khuẩn gây bệnh (như Salmonella, E. coli) hoặc nấm mốc. Sản phẩm phải không chứa các vi sinh vật gây bệnh sau quá trình chế biến. Quy trình chế biến cần đảm bảo nhiệt độ chế biến đủ cao để tiêu diệt vi khuẩn và vi sinh vật có hại. - Hương vị và mùi: Sản phẩm mọc chín phải có hương vị thơm ngon, đồng nhất, không có mùi lạ, hôi hay ôi thiu. Các thành phần gia vị và nguyên liệu phải hòa quyện một cách hợp lý, không bị quá mặn hoặc quá nhạt. - Công nghệ chế biến: Quy trình chế biến phải tuân thủ các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, đảm bảo sản phẩm không bị nhiễm khuẩn hay mất giá trị dinh dưỡng trong quá trình chế biến. Sản phẩm cần được chế biến chín hoàn toàn, không để lại phần sống hoặc chưa chín kỹ. - Đóng gói và bảo quản: Bao bì đóng gói phải sạch, bền, không gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và phải được bảo vệ khỏi tác nhân bên ngoài (bụi bẩn, vi khuẩn, ẩm ướt). Thông tin trên bao bì cần đầy đủ như thành phần, hướng dẫn sử dụng, ngày sản xuất, hạn sử dụng và các cảnh báo nếu có. - Giá trị dinh dưỡng: Sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về hàm lượng dinh dưỡng, bao gồm protein, chất béo, vitamin, khoáng chất và năng lượng. Các chỉ tiêu này phải phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng và được công khai trên bao bì. - Hạn sử dụng: Sản phẩm phải có thời gian sử dụng hợp lý, phải được bảo quản đúng cách để giữ được chất lượng trong suốt thời gian sử dụng. Hạn sử dụng và điều kiện bảo quản phải được ghi rõ trên bao bì.

		- Các yêu cầu khác: Nếu sử dụng phụ gia thực phẩm, phải tuân thủ quy định về loại và mức độ sử dụng phụ gia, chất bảo quản, chất tạo màu hay các chất tạo hương.
--	--	--