



---

**QUY ĐỊNH, ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM  
AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI BẾP ĂN  
TẬP THỂ TẠI CÁC TRƯỜNG HỌC**

**Báo cáo viên: Th.BS. Nguyễn Xuân Chiến  
Phó Chi cục trưởng, Chi cục An toàn vệ sinh  
thực phẩm Hải Phòng**

*Hải Phòng, ngày 24 tháng 4 năm 2023*



# KẾT QUẢ MỘT SỐ HOẠT ĐỘNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

---

## Đánh giá chung

Trên địa bàn thành phố Hải Phòng hiện nay có khoảng 24.786 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; chủ yếu có quy mô nhỏ, hộ gia đình, kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố; có khoảng 300 bếp ăn tập thể tại các nhà máy, xí nghiệp, tập trung chủ yếu trong các khu công nghiệp; 700 bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn. Năm 2022, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên toàn thành phố cơ bản được bảo đảm, đạt kết quả tốt. Không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, không có ca tử vong do ngộ độc thực phẩm, không xảy ra sự cố mất an toàn thực phẩm nghiêm trọng; phục vụ bảo đảm an toàn thực phẩm tuyệt đối với các sự kiện lớn của thành phố như Giải Sao mai 2022, SEA Game31 tại Hải Phòng, Lễ hội Hoa Phượng đỏ Hải Phòng 2022.

# KẾT QUẢ MỘT SỐ HOẠT ĐỘNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

## Kết quả xử lý vi phạm hành chính

	2016	2017	2018	2019	2020
Toàn TP	305/ <b>972,1</b>	389/ <b>1.255</b>	401/ <b>1.034</b>	293/ <b>1.082</b>	82/ <b>489,1</b>
Chi cục	21/ <b>91,95</b>	33/ <b>200,1</b>	28/ <b>201,2</b>	41/ <b>359,4</b>	20/ <b>167,8</b>

	2021	2022	2023		
Toàn TP	98/ <b>553,5</b>	59/ <b>347,1</b>			
Chi cục	29/ <b>243,8</b>	20/ <b>286,4</b>	<b>23/187,3</b>		

***Ghi chú: Số liệu biểu thị số tổng cơ sở bị phạt tiền/tổng số tiền phạt (triệu đồng).***



# KẾT QUẢ MỘT SỐ HOẠT ĐỘNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

## Công tác quản lý ngộ độc thực phẩm

Năm 2022 trên địa bàn TP không xảy ra vụ NĐTP, không có ca tử vong do NĐTP. Những năm gần đây NĐTP giảm cả về số vụ và số người mắc NĐTP. Các ca NĐTP xảy ra được xử lý kịp thời.

Năm 2022: Không có vụ NĐTP

Năm 2021: 03 vụ/90 người mắc.

Năm 2020: 02 vụ/61 người mắc.

Năm 2019: Không có vụ NĐTP xảy ra.

Năm 2018: 02 vụ/47 người mắc, không tử vong.

Năm 2017: 05 vụ/274 người mắc, 01 tử vong.

Năm 2016: 05 vụ/76 người mắc, không ca tử vong.

## MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT



---

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ Quy định về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.



## MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

---

- Thông tư số 25/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 Quy định về truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Y tế.

- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 Quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.



## MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

---

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/12/2017 của Bộ Y tế Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

## MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT



---

- Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hoá, Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa: Quy định về quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.





## MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

---

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi Nghị định số 115/2018/NĐ-CP.



## ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DVAU, BẾP ĂN TẬP THỂ

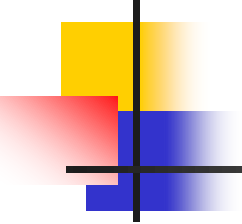
---

### 1. Điều kiện cơ sở vật chất

- Nơi chế biến thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến khi ra đồ ăn chín; các khu vực chế biến được bố trí riêng, đảm bảo tránh ô nhiễm chéo.
- Tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc;

# SƠ ĐỒ NGUYÊN LÝ BẾP MỘT CHIỀU



- 
- 
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
  - Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.



---

- Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

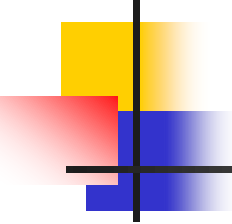
- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.



---

## 2. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ

- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, chế biến, vận chuyển thực phẩm và phục vụ ăn uống.
- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm.
- Trang thiết bị dụng cụ chế biến thực phẩm phải được vệ sinh sạch sẽ
- Có đủ dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- 
- 
- Có ủng hoặc giày, dép để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm;
  - Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm;
  - Không bày bán hoá chất dùng cho mục đích khác trong cơ sở kinh doanh phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.



### 3. Điều kiện về con người.

- Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm; chủ cơ sở, người quản lý, người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

- Người trực tiếp sản xuất, chế biến phải được khám sức khỏe theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thực hành tốt trong chế biến thực phẩm





---

#### **4. Tuân thủ nghiêm quy định kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.**

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/12/2017 của Bộ Y tế Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống



---

## **5. Nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc, xuất xứ và đảm bảo an toàn**

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn
- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm phải đảm bảo việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.



## MỘT SỐ NGUY CƠ KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC

---

- **Vi sinh vật:** Do ô nhiễm từ môi trường chế biến; dụng cụ chế biến, chứa đựng; từ bàn tay người chế biến; từ thực phẩm...
- **Các chất hóa học:** Hóa chất tẩy rửa từ dụng cụ chế biến, chứa đựng; thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến...
- **Dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật:** Từ nguyên liệu rau, củ, quả; sản phẩm thực phẩm từ thực vật.
- **Dư lượng chất kháng sinh, kháng sinh, chất tăng trọng, tăng trưởng:** Từ thịt, các sản phẩm từ thịt.



# CÁCH LỰA CHỌN, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

---

## 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



## 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

---

- 1. *Chọn thực phẩm an toàn:*** Chọn thực phẩm tươi; rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên rửa sạch gọt vỏ trước khi ăn.
- 2. *Nấu chín kỹ thức ăn:*** Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ bên trong khối thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.
- 3. *Ăn ngay sau khi nấu:*** Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.



## 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

---

- 4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín:** Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ nóng liên tục trên  $60^{\circ}\text{C}$  hoặc lạnh dưới  $10^{\circ}\text{C}$ . Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.
- 5. Nấu lại thức ăn thật kỹ:** Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, phải được đun kỹ lại.
- 6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống:** Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn.



## 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

---

- 7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn.* Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.
- 8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn.* Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.



## 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

---

- 9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.* Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn...Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.
- 10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.* Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.





---

*Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/12/2017 của Bộ Y tế*

**“HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHẾ ĐỘ KIỂM THỰC  
BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN ĐỐI VỚI CƠ  
SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG”**



# NỘI DUNG TRÌNH BÀY

---

Phần 1: Phạm vi, đối tượng áp dụng và giải thích từ ngữ.

Gồm Điều 1 và Điều 2.

Phần 2: Hướng dẫn kiểm thực ba bước: Điều 3, 4, 5.

Phần 3: Lưu mẫu thức ăn: Điều 6,7,8

Phần 4: Tổ chức thực hiện: Điều 9, 10, 11.

Phần 5. Các biểu mẫu.



# CHƯƠNG I

## QUY ĐỊNH CHUNG

---

### **Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng**

1. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống.
2. Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên.



# CHƯƠNG I

## QUY ĐỊNH CHUNG

---

### Giải thích từ ngữ

1. Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.
2. Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.



## CHƯƠNG II

# HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

---

- Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn: Bao gồm kiểm tra trước khi nhập vào cơ sở chế biến và kiểm tra trước khi chế biến
  - Kiểm tra hồ sơ: Hồ sơ nguồn gốc xuất xứ, chất lượng Hợp đồng, hóa đơn, phiếu xuất kho, các hồ sơ về chất lượng...
  - Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan bao gồm: màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế.



## CHƯƠNG II

# HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

---

- Bước 1: (tiếp)

- Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

Nội dung kiểm tra Bước 1 được ghi vào mẫu số 1.



## CHƯƠNG II

# HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

---

- Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn
  - Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:
    - + Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay...
    - + Trang thiết bị dụng cụ chế biến, sử dụng dụng...
    - + Vệ sinh khu vực chế biến: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...



## CHƯƠNG II

# HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

---

- Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

- Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

Các thông tin kiểm tra Bước 2 được ghi vào Mẫu số 2.





## CHƯƠNG II

# HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

---

### ■ Bước 3: kiểm tra trước khi ăn

- Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn
- Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.
- Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.
- Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).
- Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

Các thông tin kiểm tra Bước 3 được ghi vào Mẫu số 3.



## CHƯƠNG III

### LƯU MẪU THỨC ĂN

---

#### Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.
2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.



## CHƯƠNG III

### LƯU MẪU THỨC ĂN

---

#### ■ Lấy mẫu thức ăn

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.
2. Lượng mẫu thức ăn:
  - Thức ăn đặc: các món xào, hấp, rau...: tối thiểu 100 gam.
  - Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.
3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn theo Mẫu số 4.



## CHƯƠNG III

# LƯU MẪU THỨC ĂN

---

### Bảo quản mẫu thức ăn lưu

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.
2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.
3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.



## CHƯƠNG IV

### THỰC HIỆN

---

Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

1. Thực hiện việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo các nội dung của hướng dẫn này và lưu hồ sơ tại cơ sở.
2. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc báo cáo với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.



## CHƯƠNG IV

### THỰC HIỆN

---

#### Trách nhiệm của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, phổ biến và kiểm tra, thanh tra việc thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

# PHỤ LỤC 1

## BIỂU MẪU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

### Mẫu 1: Kiểm tra nguyên liệu tươi sống

- Tên cơ sở: .....
- Người kiểm tra: .....
- Địa điểm kiểm tra:.....

T T	Tên thực phẩm	T.Gi an nhập	KL	Nơi cung cấp			Chứ ng từ	ĐKV S Thú y	Kiể m dịch	Cảm quan		XN (nếu có)		BP xử lý
				Tên CS	Địa chỉ	ngườ i giao				Đ	K	Đ	K	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Hải Phòng, ngày.....tháng....năm .....

(Ký ghi rõ họ tên)

# PHỤ LỤC 1

## BIỂU MẪU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

### Mẫu 1: Kiểm tra thực phẩm bao gói sẵn

- Tên cơ sở: .....
- Người kiểm tra: .....
- Địa điểm kiểm tra:.....

T T	Tên TP	CS SX	Đ/c SX	T.Gi an nhập	KL	Nơi cung cấp			HSD	ĐK bảo quản	Chứ ng từ	Cảm quan		BP XL
						Tên CS	Tên chủ hàng	Đ/c				Đ	K	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Hải Phòng, ngày.....tháng....năm .....

(Ký ghi rõ họ tên)



# PHỤ LỤC 1

## BIỂU MẪU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

### Mẫu 2: Kiểm tra trước khi chế biến

- Tên cơ sở: .....
- Người kiểm tra: .....
- Địa điểm kiểm tra: .....

TT	Bữa ăn, giờ ăn	Tên món ăn	Ng/liệu (tên, s/lượng)	Số suất	T.Gián sơ chế xong	T.Gián CB xong	KT điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế tới khi chế biến xong)			KT cảm quan thức ăn		BP xử lý
							Ngư ời CB	Dụng cụ	Khu vực CB	Đ	K	

*Hải Phòng, ngày.....tháng....năm .....*  
*(Ký ghi rõ họ tên)*

# PHỤ LỤC 1

## BIỂU MẪU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

### Mẫu 3: Kiểm tra trước khi ăn

- Tên cơ sở: .....
- Người kiểm tra: .....
- Địa điểm kiểm tra: .....

TT	Ca, bữa ăn	Tên món ăn	Số suất	T.Gian chia	T.Gian bắt đầu ăn	Dụng cụ chia, gắp thức ăn, bảo quản	Kiểm tra cảm quan		Biện pháp XL
							Đ	K	

*Hải Phòng, ngày.....tháng....năm .....*  
*(Ký ghi rõ họ tên)*



PHỤ LỤC 2  
MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN  
VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

---

**Mẫu 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu**

Bữa ăn:..... (sáng, trưa, tối)

Tên mẫu thức ăn:.....

Thời gian lấy:.....giờ...phút....ngày.....tháng....năm.....

Người lấy mẫu:.....



## PHỤ LỤC 2

# MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

### Mẫu 5: Sổ theo dõi và hủy thức ăn lưu

- Tên cơ sở: .....
- Người thực hiện:.....
- Địa điểm:.....

TT	Tên mẫu thức ăn	Bữa ăn	Số suất	KL mẫu	Dụng cụ lưu	T <sup>0</sup> bảo quản	T.Gia n lấy mẫu	T.Gia n hủy mẫu	Ghi chú Chất lượng mẫu	Người lưu ký	Người hủy ký
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

*Hải Phòng, ngày.....tháng....năm .....*  
*(Ký ghi rõ họ tên)*



# XỬ LÝ VI PHẠM

---

## **Khoản 2, Điều 15, ND 115/2018/ND-CP.**

Phạt tiền từ 3.000.000 đ đến 5.000.000 đ đối với một trong các hành vi sau:

- a) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực ba bước.
- b) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về lưu mẫu thức ăn.



Trân trọng cảm ơn!