### ****1. Mẫu sổ kiểm thực ba bước****

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở:…………………………..……………….  Người kiểm tra: …………………………………..………………….  Thời gian kiểm tra: ngày ……... tháng ..….. năm ……….  Địa điểm kiểm tra:………………………………………….......... | Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1) |

**I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả..**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | | Thời gian nhập (ngày, giờ) | Khối lượng (kg/lít....) | Nơi cung cấp | | | Chứng từ, hóa đơn | Giấy ĐK VS thú y | Giấy kiểm dịch | Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...) | | Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vi sinh, hóa lý) | | Biện pháp xử lý /Ghi chú |
|  | |  | Tên cơ sở | Địa chỉ, điện thoại | Tên người giao hàng. | Đạt | Không đạt | Đạt | Không đạt |
| (1) | (2) | | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) | (13) | (14) | (15) |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | Tên cơ sở sản xuất | Địa chỉ sản xuất | Thời gian nhập  (ngày, giờ) | Khối lượng  (kg/lít...) | Nơi cung cấp | | | Hạn sử dụng | Điều kiện bảo quản (Tothường/ lạnh...) | Chứng từ, hóa đơn | Kiểm tra cảm quan  (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...) | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| Tên cơ sở | Tên chủ giao hàng | Địa chỉ, điện thoại | Đạt | Không đạt |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) | (13) | (14) | (15) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: ………………………………………………..  Người kiểm tra: ………………………………………….  Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm ………….  Địa điểm kiểm tra:………………………………………… | **Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...) | Tên món ăn | Nguyên liệu chính để chế biến (tên, số lượng...) | Số lượng/ số suất ăn | Thời gian sơ chế xong (ngày, giờ) | Thời gian chế biến xong (ngày, giờ) | Kiểm tra điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong) | | | Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...) | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| Người tham gia chế biến | Trang thiết bị dụng cụ | Khu vực chế biên và phụ trợ | Đạt | Không đạt |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) | (13) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: …………………………………………………..  Người kiểm tra: …………………………………………….  Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm ………….  Địa điểm kiểm tra:………………………………………… | **Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 2)** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...) | Tên món ăn | Số lượng suất ăn | Thời gian chia món ăn xong (ngày, giờ) | Thời gian bắt đầu ăn (ngày, giờ) | Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn | Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...) | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| Đạt | Không đạt |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU**

**Mẫu số 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 (Họ tên và chữ ký): …………………………………………………. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: …………………………………………………..  Địa điểm kiểm tra:…………………………………………… | **Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên mẫu thức ăn | Bữa ăn (giờ ăn...) | Số lượng suất ăn | Khối lượng/ thể tích mẫu (gam/ml) | Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu | Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C) | Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm) | Thời gian hủy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm) | Ghi chú (chất lượng mẫu thức ăn lưu...) | Người lưu mẫu (ký và ghi rõ họ tên) | Người hủy mẫu (ký và ghi rõ họ tên) |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | (9) | (10) | (11) | (12) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |