

NGÀNH BÁN LẺ THỊT Ở NSW

CHƯƠNG TRÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM & NHẬT KÝ SINH HOẠT



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

NGÀNH BÁN LẺ THỊT Ở NSW CHƯƠNG TRÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Lời Tuyên Bố Chối Bỏ Trách Nhiệm

Những chi tiết trong bản dịch Ngành Bán Lẻ Thịt Ở NSW – Chương Trình An Toàn Thực Phẩm & Nhật Ký Sinh Hoạt Ngành Bán Lẻ Thịt chỉ được dùng như tài liệu tham khảo mà thôi. Khi dùng vào mục đích thanh tra/kiểm soát, hoặc trong trường hợp có sự bất đồng hay mâu thuẫn, bản chính bằng Anh Ngữ sẽ có giá trị hơn.



Department of
Primary Industries
Food Authority

Nội dung

Lời Mở Đầu	4
Việc thu thập dữ kiện	5
1. Chương Trình An Toàn Thực Phẩm	5
Giữ cho sạch	6
2. Làm sạch và khử trùng	6
3. Điều kiện về sức khỏe và vệ sinh	7
Thủ tục kiểm phẩm /bảo vệ thức ăn	9
4. Kiểm soát nhiệt độ	9
5. Chế biến thực phẩm	12
Nhận thực phẩm.....	12
Cất giữ	12
Đóng/gói.....	12
Trưng bày.....	12
Thủ tục tổng quát.....	12
Chế biến thịt nguội và thịt khô	12
Những chất nguy hiểm.....	12
Thịt Vụn Lên Men Chưa Nấu Chín (UCFM).....	12
6. Các chất phụ gia và chất bảo quản	14
Việc bỏ hóa chất lưu huỳnh (Sulphur Dioxide hay SO ₂).....	14
Việc bỏ các loại muối diêm (nitrate and nitrite).....	14
6.8.1 Thịt sống, gà vịt và thịt các loại thú săn	15
6.8.2 Thịt đã chế biến, gà vịt và thịt các loại thú săn cả con hay từng phần	16
6.8.3 Thịt vụn đã chế biến, các sản phẩm từ gà vịt và các loại thú săn	17
6.8.3.2 Xúc xích và thịt làm xúc xích còn sống, thịt chưa chế biến	17
7. Việc ghi nhãn	18
Ghi nhãn thịt bò	18
Thiết lập cơ sở	Error! Bookmark not defined.
8. Việc thiết kế và xây dựng cơ sở bán lẻ thịt	20
Việc thiết kế và xây dựng	20
Sàn gian hàng	20
Tường, trần nhà, đồ đạc, dụng cụ và thiết bị	20
Phương tiện dùng để rửa tay	20
Phương tiện chuyên chở	20

Việc bảo trì	20
Tường, trần nhà, đồ đạc, dụng cụ và thiết bị	21
Phương tiện rửa tay.....	22
Hệ thống thoát hơi	22
Ánh sáng	22
Lò nấu và phòng hun khói	23
Hệ thống cung cấp nước	23
Phương tiện cất giữ	23
Nhà vệ sinh	23
Việc giải quyết chất thải đặc và lỏng.....	24
Góp phần vào việc chế biến thực phẩm an toàn.....	26
9. Khả năng và kiến thức chuyên môn của nhân viên.....	25
10. Việc thu hồi thực phẩm	26
11. Việc diệt côn trùng và chuột, bọ	29
12. Việc điều chỉnh nhiệt kế.....	30
Độ đông của nước (0°C)	30
Độ sôi của nước (100°C)	30
13. Việc kiểm soát các chất gây dị ứng	30
14. Việc thử nghiệm	32
Định Nghĩa	35
Tài liệu tham khảo	38
Phụ Lục.....	39
PHỤ LỤC 1: Thủ tục nấu nướng và theo dõi việc làm nguội	39
PHỤ LỤC 2: Đăng Ký Huấn Luyện Chương Trình An Toàn Thực Phẩm	45
PHỤ LỤC 3: Đăng Ký Các Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Được Chấp Thuận.....	47
PHỤ LỤC 4: Mô Tả Sản Phẩm và Mục Đích Sử Dụng	48
Các Nhóm Thực Phẩm Căn Bản.....	48
Thịt Nấu Chín và Thịt Muối	51
Thịt Làm Sẵn Để Ăn (Vacuum Packaged RTE) Đóng/Gói Trong Bao Đã Rút Không Khí	53
Thịt Vụn Chưa Nấu Chín Để Lên Men (UCFM).....	54
Thịt Khô/ Thịt Muối Khô Để Lâu	54
Các Loại Thực Phẩm Khác	55
PHỤ LỤC 5: Lời Tuyên Bố Xác Nhận Trách Nhiệm Của Quản Lý	56

Lời Mở Đầu

Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Ngành Bán Lẻ Thịt Ở NSW do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW soạn thảo nhằm giúp cung cấp các chi tiết và hướng dẫn cho những cơ sở bán lẻ về vấn đề làm thế nào để thỏa mãn các yêu cầu pháp lý.

Những sinh hoạt thường nhật được thực hiện tại một tiệm bán lẻ thịt được tổng hợp vào tài liệu này và được soạn thảo với mục đích đưa ra dùng như những tiêu chuẩn căn bản cho việc quyết định và giải quyết hầu hết những vấn đề liên quan đến việc điều hành quý vị phải đối phó hàng ngày tại cơ sở cung cấp thực phẩm của mình, và giúp quý vị tuân hành với các thủ tục thanh tra và kiểm soát.

Về hình thức, tài liệu này được chia ra thành những lãnh vực chính bao gồm:

- Thu thập và lưu trữ dữ kiện
- Giữ cho sạch
- Thủ tục kiểm phẩm / giữ gìn thức ăn
- Phương tiện; và
- Góp phần vào việc chế biến thực phẩm an toàn

Đối với mỗi lãnh vực chính, có những 'Kết Quả' đặc thù cho các sinh hoạt gồm:

- Làm sạch sẽ và khử trùng
- Kiểm soát nhiệt độ
- Chế biến thực phẩm
- Việc thiết kế và xây dựng một tiệm bán lẻ thịt
- Khả năng chuyên môn và kiến thức của nhân viên
- Việc tiêu diệt côn trùng và chuột, bọ

Các 'Kết Quả' được đặt ra theo một thể thức nhằm cho phép cơ sở kinh doanh của quý vị có thể quyết định kết quả nào mình cần phải đạt được, làm cách nào đạt được kết quả mong muốn, và cung cấp thêm những chi tiết hướng dẫn liên quan đến các kết quả đặc thù này.

Những chi tiết trong tài liệu này chỉ có tính chất sơ lược và tổng quát và không thể nào bao gồm mọi trường hợp. Mọi cơ sở Bán Lẻ Thịt đòi hỏi phải tuân hành tất cả những điều khoản ấn định trong Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code), Tiêu Chuẩn của Tiểu Bang NSW Về Việc Xây Dựng và Điều Hành Vệ Sinh của Cơ Sở Bán Lẻ Thịt và Đạo Luật An Toàn Thực Phẩm 2003 ở NSW (*Food Act 2003 NSW*).

Trách nhiệm của người có môn bài bán lẻ thịt là phải bảo đảm **Chương Trình An Toàn Thực Phẩm** được duy trì và cập nhật để đáp ứng với việc tiếp tục chấp hành những yêu cầu pháp lý.

Việc thu thập dữ kiện

1. Chương Trình An Toàn Thực Phẩm

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Cơ sở kinh doanh đòi hỏi phải có và áp dụng một Chương Trình An Toàn Thực Phẩm phù hợp với hồ sơ theo dõi được thường xuyên giữ tại cơ sở.

ĐỂ ĐẠT ĐƯỢC KẾT QUẢ NÀY

- Chương Trình An Toàn Thực Phẩm (FSP) và hồ sơ theo dõi lúc nào cũng phải được giữ tại cơ sở kinh doanh trong lúc cơ sở đang hoạt động.
- Chương Trình FSP phản ánh tất cả các thủ tục và phương cách làm việc được thực hiện tại cơ sở, và chính xác phản ánh những sản phẩm được sản xuất và bán tại đây. Kết quả này có thể đạt được bằng cách điều chỉnh, hay thay đổi Chương Trình này hoặc tự soạn thảo một chương trình cho riêng mình.
- **Bảng Mô Tả Sản Phẩm và Mục Đích Sử Dụng có thể tìm thấy ở PHỤ LỤC 4**
- **Lời Tuyên Bố Xác Nhận Trách Nhiệm của Quản Lý ở PHỤ LỤC 5 cần được ký.**
- Phiếu Theo Dõi được đính kèm trong phần Nhật Ký Sinh Hoạt (Retail Diary) cần được điền vào mỗi ngày khi tiệm thịt mở cửa (kể cả dịp cuối tuần, mở cửa nửa ngày, hay mở cửa chỉ vài tiếng đồng hồ).

TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN

- Chương Trình An Toàn Thực Phẩm (FSP) là một tài liệu được dùng để hiểu làm thế nào đối phó với những nguy cơ liên quan đến vấn đề an toàn thực phẩm trong việc kinh doanh của quý vị. Tài liệu chứa đựng những chi tiết và thủ tục liên quan đến:
 - làm sạch sẽ và khử trùng
 - thiết kế và xây dựng
 - những điều kiện về sức khỏe và vệ sinh
 - kiểm soát nhiệt độ
 - việc chế biến thịt
 - các chất phụ gia và bảo quản thực phẩm
 - việc ghi nhãn
 - khả năng và kiến thức chuyên môn
 - việc thu hồi thực phẩm
 - việc diệt trừ côn trùng và chuột, bọ
 - nhiệt kế
 - việc kiểm soát các chất dị ứng
 - thử hệ thống thoát hơi
 - cập nhật hồ sơ theo dõi
- Tài liệu bao gồm Ngành Bán Lẻ Thịt ở NSW – Chương Trình An Toàn Thực Phẩm (FSP) và Nhật Ký Sinh Hoạt của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW có thể tìm trên địa chỉ liên mạng: <http://www.foodauthority.nsw.gov.au> hoặc mua từ Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm (NSW Food Authority) bằng cách liên lạc với số 1300 552 406
- Hồ sơ theo dõi cập nhật có thể lưu giữ trên hệ thống điện tử, nhưng cần phải có sẵn bất cứ khi nào một giới chức có thẩm quyền của cơ quan an toàn thực phẩm muốn xem.

Giữ gìn sạch sẽ

2. Làm sạch và khử trùng

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Cơ sở bán lẻ thịt phải được giữ gìn sạch sẽ

MUỐN ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Một cơ sở bán lẻ thịt bao gồm đồ đạc, thiết bị và dụng cụ, phải được giữ gìn sạch sẽ.
- Những chỗ tiếp xúc với thực phẩm như mặt bàn, mặt quầy, có thể cần được khử trùng sau khi đã lau chùi sạch sẽ, để tránh nguy cơ bị nhiễm trùng.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

- ‘**Sạch**’ có nghĩa là sờ vào thấy sạch và nhìn không thấy vết bẩn hay người không thấy mùi hôi
- Giữ một cơ sở bán lẻ thịt sạch sẽ có nghĩa là sàn nhà, tường vách, trần nhà, đồ đạc, thiết bị và dụng cụ hoàn toàn không có:
 - rác rưởi, ngoại trừ thùng chứa rác
 - những vật tái chế biến, ngoại trừ được đựng trong thùng, hộp, vân vân
 - thức ăn thừa, hoặc phế thải
 - bụi, đất
 - dầu mỡ; và
 - những thứ mắt có thể nhìn thấy.
- Khi lau chùi, quý vị nên dùng nước nóng hay hóa chất hoặc dùng tổng hợp cả hai thứ. Cần phải bảo đảm quý vị không làm ô nhiễm thực phẩm hay những bề mặt có thể đặt thức ăn lên (có nhiễm các hóa chất hay để nước bắn tung tóe, vân vân.).
- ‘**Khử trùng**’ có nghĩa là sử dụng sức nóng và/hoặc các hóa chất, hoặc các phương pháp khác, lên một bề mặt để các vi sinh vật bám trên bề mặt giảm xuống đến một mức độ:
 - không còn gây ảnh hưởng tai hại đến sự an toàn của thực phẩm có thể tiếp xúc với bề mặt này, và
 - không còn đưa đến việc lây một bệnh truyền nhiễm.
- Khử trùng hay diệt trùng các bề mặt tiếp xúc với thức ăn có thể đạt được bằng cách:
 - tráng hay nhúng vào nước nóng (thí dụ: ở nhiệt độ 82°C)
 - dùng các hóa chất khử trùng (thí dụ: QUAT, dung dịch chứa chất hypochlorite)
 - hấp, nấu (trong lò, vân vân.)
- Dụng cụ dùng để cắt các loại Thực Phẩm Sẵn Sàng Để Ăn (RTE, thí dụ như máy lạng thịt và thớt) cần được làm sạch và khử trùng thường xuyên suốt ngày, và nếu khi có sự thay đổi hay trong lúc nghỉ làm công việc này.
- Hóa chất dùng trong việc làm sạch và khử trùng phải được mua từ nhà cung cấp được chấp nhận và phù hợp để dùng trong ngành buôn bán thực phẩm. Muốn biết thêm chi tiết quý vị có thể đến địa chỉ liên mạng của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW để tìm tài liệu ‘**Làm sạch sẽ và khử trùng trong ngành thực phẩm**’.
- Quý vị cũng cần phải làm theo những lời dặn của nhà sản xuất về việc pha chế và sử dụng các loại hóa chất.
- Nhà cung cấp hóa chất được chấp nhận cần cung cấp tài liệu về các loại hóa chất phù hợp với ngành bán lẻ và công việc kinh doanh của quý vị.

Lò nấu và phòng hun khói

- Lò nấu và phòng hun khói cần được bảo trì bằng việc làm sạch ngay sau khi chấm dứt việc nấu nướng, và không thể để như vậy mấy ngày sau mới làm sạch sẽ, lau chùi.
- Những chỗ khói bám trên tường hay trần của lò hun khói cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh cho khói khô đóng cục lại có thể gây ra việc nhiễm trùng.

3. Điều kiện về sức khỏe và vệ sinh

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Tránh được việc nhiễm trùng thức ăn ở người và thú

MUỐN ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Một cơ sở bán thịt cần dùng mọi biện pháp thực tiễn để bảo đảm tất cả những ai trong cửa tiệm của mình, kể cả thợ xẻ thịt, nhân viên phục vụ, nhân viên làm vệ sinh và khách hàng không truyền được vi trùng sang thực phẩm.
- Để giảm thiểu nguy cơ nhiễm trùng thực phẩm, những người bán thực phẩm cần phải:
 - không mắc các chứng bệnh truyền nhiễm hay bệnh về da
 - không có vết thương hay lở loét chưa được băng bó, và vải băng vết thương phải sạch, không thấm nước, có thể nhìn thấy và chặt
 - không được ho hay hắt hơi gần nơi có thực phẩm không được đậy kín, hoặc những bề mặt đặt thực phẩm lên (như mặt bàn nhà bếp, quầy, vân vân)
 - chỉ bắt đầu làm việc một khi quần áo và những phần để trần trên cơ thể sạch sẽ
 - rửa tay thật sạch ngay trước khi bắt tay vào việc cũng như bất cứ khi nào tay mình bị bẩn
 - khi cần, mặc quần áo bảo hộ sạch sẽ để tránh cho thực phẩm hoặc những bề mặt dùng đặt thực phẩm khỏi đụng chạm đến quần áo mặc bên trong, cơ thể hay tóc của mình;
 - cởi quần áo bảo hộ, mũ trùm đầu, dụng cụ và bao tay được dùng trong khu vực có chứa thực phẩm khi:
 - ra khỏi cơ sở bán thực phẩm, ngoại trừ quần áo bảo hộ mặc khi đi giao hàng.
 - khi vào nhà vệ sinh.
 - tránh các hoạt động có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm, chẳng hạn như khạc nhổ, hút thuốc, ăn uống trong những khu vực chế biến thực phẩm; và
 - tránh những dụng cụ không cần thiết đến những thực phẩm sẵn sàng để ăn (ready-to-eat food) và chỉ dùng dụng cụ hay bao tay được dùng đặc biệt cho sản phẩm đó mà thôi
 - tránh gây nhiễm thực phẩm và những bề mặt đặt thực phẩm bằng mỹ phẩm, tư trang, hóa chất, và những dụng cụ dùng liên lạc như điện thoại cầm tay bằng cách cất chúng ở một nơi không gần thực phẩm
- Không cho bất cứ ai, ngoại trừ người được sự ủy quyền của ban quản trị, được phép vào khu vực được dùng làm nơi chế biến thực phẩm.
- Không cho bất cứ loại gia súc nào được phép vào cơ sở bán thịt, ngoại trừ chó dắt người khiếm thị (mù) nhưng chỉ được vào nơi dành cho khách hàng mà thôi.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

- Để tránh gây nhiễm, quần áo bảo hộ và các dụng cụ cá nhân phải:
 - bền (nghĩa là chịu đựng được việc mặc, áp suất, hay sự hư hại)
 - không độc
 - không rỉ sét
 - dễ lau chùi, rửa
 - không bong hay sòn, rách; và
 - được chế tạo như thế nào đó khiến dễ nhìn thấy vết bẩn
- Nếu một người có trách nhiệm liên quan đến thực phẩm có bất cứ dấu hiệu hay triệu chứng, hoặc tình nghi có một chứng bệnh truyền nhiễm hoặc mắc một chứng bệnh về da, người này cần có giấy của bác sĩ chứng nhận trước khi trở lại làm việc.
- Tư trang (thí dụ: nữ trang, bóp, túi xách, chìa khóa, bật lửa, bao diêm), hóa chất (thí dụ: thuốc hút hoặc những thứ tương tự), dụng cụ liên lạc (thí dụ: điện thoại cầm tay, dụng cụ nạp điện) không nên cất hay dùng trong khu vực chế biến thực phẩm. Cần phải có các phương tiện như tủ đựng quần áo nhỏ (locker), ngăn kéo, tủ đựng chén đĩa, vôn vôn để đựng những thứ nói trên.
- Khách hàng, bạn bè và/hoặc thân nhân không được phép vào những khu vực chế biến thực phẩm ngoại trừ được sự ủy quyền của ban quản trị và phải tuân theo các nguyên tắc về sức khỏe và vệ sinh như nêu trên (nghĩa là rửa tay và mặc quần áo bảo hộ).

Thủ tục kiểm phẩm/bảo vệ thức ăn

4. Kiểm soát nhiệt độ

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Nhận, dự trữ, chế biến, trưng bày và chuyên chở thực phẩm dưới sự kiểm soát về nhiệt độ

ĐỂ ĐẠT ĐƯỢC KẾT QUẢ NÀY

- Quý vị cần phải kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm bằng cách dùng một nhiệt kế chính xác hay một dụng cụ đo nhiệt độ.
- Nhiệt độ trên bề mặt của cả con vật hay một phần tư con vật không được quá 7°C.
- Gà/vịt đẻ cả con, hay một phần thịt nhỏ và các loại thực phẩm đông lạnh không thể quá 5°C.
- Thực phẩm đông lạnh có nghĩa là thực phẩm đông cứng.
- Thức ăn nóng cần ở nhiệt độ từ 60°C trở lên.
- Thức ăn làm sẵn (RTE food) cần phải nấu đến nhiệt độ 65°C trong một thời gian tối thiểu là 10 phút, và làm nguội đúng thời gian và nhiệt độ hoặc thời gian và nhiệt độ cho phép như được quy định theo điều AS 4696 khoản 13.5.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Giữ cho thực phẩm ở đúng nhiệt độ là một trong những yếu tố quan trọng nhất quý vị cần phải làm để bảo đảm sự an toàn của thực phẩm. Những lúc quan trọng nhất để kiểm soát và điều chỉnh nhiệt độ là:

1. Lúc nhận hàng, khi tồn kho, và khi trưng bày; nhiệt độ hệ trọng nhất (critical temperatures) là:

- cả con và một phần tư con: nhiệt độ trên bề mặt không được quá 7 °C
- gà, vịt cả con, thịt miếng nhỏ hơn và các loại thực phẩm để lạnh khác không được quá 5°C
- thực phẩm đông lạnh phải để đông cứng (một số thực phẩm phải đông cứng mới giữ được lâu trong quầy)
- thực phẩm nóng phải ở nhiệt độ trên 60 °C
- Khi nhận thực phẩm, nếu nhiệt độ lên đến 2°C trên nhiệt độ hệ trọng (critical temperatures), ngay lập tức phải đưa sản phẩm này vào phòng lạnh hay tủ lạnh để làm lạnh lại đến nhiệt độ hệ trọng trong vòng 4 tiếng đồng hồ. Nếu nhiệt độ thực phẩm cao hơn nhiệt độ hệ trọng đến trên 2°C, nhà buôn không nên chấp nhận các sản phẩm này.
- Nhiệt độ của thịt trưng bày để bán lẻ không được quá 5°C (không kể những phó sản của thịt trưng trong quầy, thí dụ như thịt khô). Có nghĩa là nhiệt độ của thịt đem trưng bày phải ở dưới 5°C, chứ không phải nhiệt độ từ máy đông lạnh thổi vào quầy trưng bày, hay nhiệt độ đọc trên nhiệt kế.

2. Trong lúc chế biến thịt

Tùy theo việc chế biến, vấn đề quan trọng là nhiệt độ mỗi trường hợp mỗi khác.

Chế biến	Nhiệt độ																		
Xẻ thịt Thái thịt Ướp thịt Trộn với vụn bánh mì Đóng/gói	<p>Đối với tất cả những trường hợp này, thịt cần phải:</p> <ul style="list-style-type: none"> giữ ở một nhiệt độ không quá 7°C, hoặc được chế biến trong phòng với nhiệt độ không khí không được quá 10°C 																		
Bảo quản thịt	<ul style="list-style-type: none"> Việc bảo quản phải được thực hiện dưới sự kiểm soát nhiệt độ và nhiệt độ không được quá 5°C. Một khi dung dịch bảo quản được pha chế xong, dung dịch phải được giữ tại nhiệt độ không quá 5°C. 																		
Làm tan đá	<ul style="list-style-type: none"> Thực phẩm đông lạnh có thể để tan trong phòng lạnh, tủ lạnh hay quầy trưng bày với thực phẩm không được lên quá 5°C, hoặc bằng cách nào khác theo đúng điều AS 4696:2007 khoản 12. Không nên làm đông lạnh lại sản phẩm đã được làm tan đá. 																		
Nấu và làm nguội	<p>Tất cả các thức ăn nấu sẵn (RTE food) phải được nấu đến nhiệt độ tiêu chuẩn 65°C trong thời gian tối thiểu là 10 phút (hoặc thời gian tương đương như được liệt kê dưới đây)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nhiệt độ (Độ °C)</th> <th>Thời gian tối thiểu (Tính bằng phút)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>65</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>66</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>67</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>68</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>69</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>70-72</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>73-75</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>76+</td> <td>Dưới một phút</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Thịt cần được nấu <ul style="list-style-type: none"> Thịt được bảo quản/thịt nguội (thí dụ thịt dăm bông, vân vân.) <ul style="list-style-type: none"> giảm nhiệt độ từ 52°C xuống 12°C trong vòng 7.5 tiếng đồng hồ, và giảm nhiệt độ xuống đến 5°C trong vòng 24 tiếng đồng hồ sau khi nấu Thịt không được bảo quản (thịt bò/trừu/heo dứt lò) <ul style="list-style-type: none"> giảm nhiệt độ từ 52°C xuống 12°C trong vòng 6 tiếng đồng hồ, và giảm nhiệt độ xuống 5°C trong vòng 24 tiếng đồng hồ sau khi nấu, Các loại thực phẩm khác cần được làm nguội bằng cách <ul style="list-style-type: none"> giảm nhiệt độ từ 60°C xuống 21°C trong vòng hai tiếng đồng hồ; và giảm nhiệt độ từ 21°C xuống 5°C trong phòng bốn tiếng đồng hồ nữa HOẶC nấu và làm nguội với thời lượng và nhiệt độ như được chấp thuận trong thư của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm. Xin xem PHỤ LỤC 1 để biết thêm chi tiết. 	Nhiệt độ (Độ °C)	Thời gian tối thiểu (Tính bằng phút)	65	10	66	7	67	6	68	4	69	3	70-72	2	73-75	1	76+	Dưới một phút
Nhiệt độ (Độ °C)	Thời gian tối thiểu (Tính bằng phút)																		
65	10																		
66	7																		
67	6																		
68	4																		
69	3																		
70-72	2																		
73-75	1																		
76+	Dưới một phút																		
Làm khô	<ul style="list-style-type: none"> Các sản phẩm làm bằng thịt khô nếu không được bảo quản phải được làm khô ở một nhiệt độ nhất định để làm giảm sự tăng trưởng của các vi sinh vật (nhiệt độ đề nghị là từ 50-70°C). Các thành phẩm của sản phẩm bằng thịt khô phải có một độ ẩm không quá 0.85 ngoại trừ trường hợp đã được cho phép. Muốn biết thêm chi tiết về việc làm khô các sản phẩm dùng thịt xin xem tài liệu hướng dẫn MLA về việc chế biến an toàn các sản phẩm như xúc xích hay thịt muối ấn bản lần thứ 2. 																		

Làm lên men

- Việc sản xuất các loại sản phẩm làm bằng thịt vụn còn sống để lên men (UCFM) chỉ có thể thực hiện với loại giấy phép đặc biệt và dùng một loại đơn in sẵn được chấp thuận.

Muốn biết thêm chi tiết xin liên lạc với Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm.

3. Khi chuyên chở

Trong lúc chuyên chở, nhiệt độ hệ trọng (critical temperatures) của các sản phẩm là:

- cả con và một phần tư nhiệt độ trên bề mặt không được quá 7 °C.
- gà, vịt để cả con, thịt đã chặt nhỏ và các loại thực phẩm để lạnh khác nhiệt độ không được quá 5°C.
- thực phẩm đông lạnh phải đông cứng (một số sản phẩm cần loại nhiệt độ đông lạnh đặc biệt để bảo đảm và duy trì thời hạn dùng).
- thực phẩm nóng phải được giữ trên 60 °C

Tất cả những xe chuyên chở thực phẩm có giấy phép phải có gắn hệ thống làm lạnh nếu dùng để phân phối thực phẩm (cho những chuyến giao hàng kéo dài hơn 30 phút). Thời gian được tính từ lúc sản phẩm đầu tiên được chất lên xe cho đến sản phẩm cuối cùng.

Nếu dùng xe không có gắn hệ thống làm lạnh, thực phẩm vẫn phải được giữ ở nhiệt độ hệ trọng (critical temperatures) như nói ở trên. Để bảo đảm thực phẩm được giữ ở đúng nhiệt độ, quý vị cần phải kiểm soát được nhiệt độ của thực phẩm. Để làm như vậy, quý vị phải có một nhiệt kế **chính xác** hay một dụng cụ đo nhiệt độ (thí dụ: máy đo nhiệt độ (data logger)):

- tại chỗ
- sẵn sàng, và
- còn dùng được
- cho bất cứ ngày nào cửa hàng mở cửa.

Cần có một nhiệt thám cụ (nghĩa là một nhiệt kế có thể cắm vào thực phẩm để đo nhiệt độ) với độ sai biệt chính xác là $\pm 1^\circ\text{C}$.

- Nhiệt độ của thực phẩm cần được theo dõi và ghi chép thường xuyên. Việc này có thể thực hiện bằng cách ghi chép nhiệt độ của thực phẩm lúc hàng được giao (thí dụ: trong sổ nhận hàng, trên một biên nhận, trong Nhật Ký Sinh Hoạt, vân vân.).
- Hồ sơ này cần được xuất trình khi có sự yêu cầu của một giới chức có thẩm quyền.

5. Chế biến thực phẩm

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI Cơ sở sẽ chế biến thực phẩm an toàn

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

Bảo đảm rằng thực phẩm an toàn và thích hợp với mọi giai đoạn của việc chế biến.

Nhận hàng

Tất cả các thực phẩm nhận được cần được kiểm soát. Khi kiểm soát thực phẩm cần bảo đảm là:

- thực phẩm ở đúng nhiệt độ. **Xin xem Kết Quả 4 để biết thêm chi tiết**
- ở tình trạng hoàn hảo, việc đóng gói không bị hư hại, và không có dấu hiệu bị nhiễm bẩn/trùng.
- **tất cả thực phẩm do cơ sở nhận phải được mua từ những nhà cung cấp được liệt kê trên Danh Sách Nhà Cung Cấp Được Chấp Nhận ở PHỤ LỤC 3.**
- thịt phải có nguồn cung cấp từ các cơ sở doanh thương có giấy phép, và có thể truy tìm được.
- hàng phải được chuyên chở bằng xe có giấy phép như đã yêu cầu (xe phải có dán nhãn của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW tại một nơi dễ thấy)

Việc tồn giữ

- tất cả thực phẩm phải được cất giữ ở đúng nhiệt độ. **Xin xem Kết Quả 4 để biết thêm chi tiết**
- thực phẩm cần được cất như thế nào để khỏi nhiễm những vi sinh, hóa chất, hoặc các vật độc hại.

Việc đóng, gói

- khi đóng gói thực phẩm, việc đóng gói phải phù hợp với mục đích và không nhiễm bẩn.

Trung bày

- tất cả thực phẩm phải được trưng bày ở đúng nhiệt độ. **Xin xem Kết Quả 4 để biết thêm chi tiết**
- thực phẩm cần được trưng bày như thế nào để khỏi nhiễm những vi sinh, hóa chất, hoặc các vật độc hại.

Chế biến tổng quát

- tất cả thực phẩm phải được chế biến ở đúng nhiệt độ. **Xin xem Kết Quả 4 để biết thêm chi tiết**
- thực phẩm cần được chế biến như thế nào để khỏi nhiễm những vi sinh, hóa chất, hoặc các vật độc hại.

Chế biến các sản phẩm thịt nguội và thịt khô

- sản phẩm thịt khô (thí dụ: thịt bò khô và thịt muối khô hay biltong), cần phải được làm khô ở đúng điều kiện (về nhiệt độ, độ ẩm, vận vắn) theo đúng thời gian, để tránh sự sinh sôi nảy nở của các vi sinh ngoài ý muốn.
- tiến trình làm khô phải đưa đến kết quả là thành phẩm có độ ẩm (Aw) không quá 0.85 hoặc theo ẩm độ được cho phép.
- thực hiện thử nghiệm xác nhận thành phẩm để bảo đảm là sản phẩm an toàn.
- đối với sản phẩm thịt để khô chậm, **phiếu mô tả sản phẩm và theo dõi mục đích sử dụng có thể tìm thấy ở PHỤ LỤC 4.**

Các chất độc hại

- Các chất độc hại được dùng và cất giữ thế nào để không thể lan truyền sang thực phẩm được.

Thịt Vụn Lên Men Chưa Nấu Chín (UCFM)

Các sản phẩm thuộc loại UCFM chỉ được chế biến với loại giấy phép đặc biệt và dùng loại đơn in sẵn đã được chấp thuận (approved pro-forma).

Xin liên lạc với Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm để biết thêm chi tiết.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Khi nhận thực phẩm

- sản phẩm khô, hóa chất, đóng/gói ở nhiệt độ từ 20 đến 25 độ C
- tất cả các nguồn thịt ở ngoài tiểu bang NSW cần phải được cung cấp từ một cơ sở có giấy phép của chính quyền tại địa phương đó hoặc được chứng nhận tương đương với giấy phép ở NSW.

Việc cất giữ thực phẩm và các nguyên liệu

- giữ thực phẩm nấu sẵn (RTE) riêng biệt với thực phẩm chưa nấu chín, và tránh không cho tiếp xúc với bề mặt chưa được khử trùng. Cất giữ thức ăn nấu sẵn (RTE) ở trên thức ăn chưa nấu sẽ giúp tránh được sự lây nhiễm với các chất như máu của động vật nhĩ xuống.
- làm thế nào để bảo đảm không cho thức ăn hay thùng đựng thức ăn tiếp xúc với mặt sàn (thí dụ: dùng thùng đựng thức ăn có bánh xe, làm thế nào để bảo đảm là thịt được treo đúng cách).
- tránh để thực phẩm không ở gần hóa chất, dụng cụ bị hư hỏng, hoặc một nơi nào đó tại cơ sở cần được sửa chữa (thí dụ: gần tường hay cửa đã bong sơn).
- dọn sạch những nơi có dung dịch đổ, chảy hoặc những mảnh vụn vỡ (thí dụ: ly, chén, kính) càng sớm càng tốt.
- dán kín những bọc thực phẩm để mở, đặc biệt là sản phẩm khô, để tránh cho chúng khỏi ô nhiễm các loại thực phẩm khác (chẳng hạn các chất gây dị ứng) và tránh cho chúng không bị bụi bặm hay côn trùng chui vào.

Việc đóng gói thực phẩm

Việc đóng, gói phải:

- không dính những chất có thể làm cho thực phẩm thiếu an toàn hoặc không thích hợp để ăn
- sạch và không có bám những vật lạ; và
- trước đó đã được dùng rồi (trừ trường hợp rửa được, đóng gói lại được, hoặc được dùng để nuôi gia súc)
- nếu gói bị bể hay hư hại và có thể bị nhiễm trùng, thực phẩm này phải được vất đi.

Trưng bày thực phẩm

- dụng cụ dùng để trưng bày phải ngăn ngừa được việc công chúng đụng chạm đến thịt không được đóng, gói. Thịt đem trưng bày mà công chúng có thể sờ mó, đụng chạm vào cần phải được đóng gói trước.
- thịt đã nấu chín, hải sản đã nấu chín và các thực phẩm nấu sẵn (RTE) cần phải được trưng bày ở một khu vực riêng biệt với thịt còn sống. Nếu không có sẵn phương tiện này, những thực phẩm kể trên phải được trưng bày hoàn toàn riêng rẽ với thịt còn sống (kể cả thực phẩm đã được ướp) để tránh việc lây nhiễm giữa thứ này với thứ khác trong tủ trưng bày.

Thủ tục tổng quát

Những thí dụ cho thấy cách giữ gìn thực phẩm an toàn:

- giữ cho thực phẩm không bị dính nước văng tóe, nhĩ xuống, hay bị các chất dị ứng, hơi nước, khói, mùi hôi, bám vào.
- bánh mì vụn (bread crumbs), bột dùng để lăn (batters) và các chất dùng để ướp:
 - không nên dùng lại hay sàng lại và phải vất đi vào cuối ngày hôm đó
 - trong ngày, nếu không dùng tới phải cất vào tủ lạnh.
- dung dịch dùng để muối dưa cần phải pha lại mỗi khi làm đợt dưa mới.
- thịt dùng cho gia súc cần được ghi nhãn và cất giữ riêng biệt với thịt dùng cho người ăn.
- mỡ, xương và những thứ không ăn được cần phải ghi rõ và cất giữ riêng rẽ với thức ăn dành cho người.
- bất cứ thực phẩm nào không an toàn, không thích hợp hoặc được thu hồi, hoặc cần trả lại cho nhà cung cấp, phải được ghi nhãn rõ ràng và cất giữ riêng rẽ với các loại thực phẩm khác.

Chế biến thịt nguội và các loại thịt khô

- chi tiết hướng dẫn đặc biệt có thể tìm thấy trong tài liệu 'Hướng dẫn về việc sản xuất thịt nguội và thịt muối (ấn bản lần thứ nhì)' do cơ quan Thịt và Gia Súc Úc (Meat and Livestock Australia) biên soạn và xuất bản.

Các chất độc hại

- các chất độc hại, chẳng hạn như các hóa chất dùng tẩy rửa hay diệt côn trùng, chuột bọ, cần phải ghi nhãn thật rõ.
- các chất độc hại không được để lại các chất cặn bã, mùi hôi hoặc mùi vị.

6. Các chất phụ gia và chất bảo quản (additives and preservatives)

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Việc dùng các chất phụ gia và bảo quản cần chấp hành đúng Luật Về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code - FSC)

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Bảo đảm là các chất phụ gia và bảo quản được phép dùng với sản phẩm.
- Bảo đảm là số lượng/mức độ/liều lượng các chất phụ gia và bảo quản phù hợp với giới hạn cho phép đúng như ấn định trong Luật Về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (FSC).
- Bảo đảm là việc mô tả các chất vừa kể ghi trên sản phẩm hoặc khi được yêu cầu giải thích phải chính xác.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Đối những sản phẩm được phép dùng các chất bảo quản, liều lượng sử dụng không được quá mức độ giới hạn cho phép đã ấn định trong Luật Về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm.

Dưới đây là danh sách các sản phẩm thông thường được hay không được phép dùng chất bảo quản. Muốn có một danh sách liệt kê đầy đủ các loại sản phẩm và các chất phụ gia và bảo quản, xin đến [FSC 1.3.1, schedule 14 and 15](#). Muốn biết thêm chi tiết về vấn đề này xin xem Chất Bảo Quản dùng trong việc chế biến thịt: Hướng dẫn cho những người có môn bán thịt ([Preservative use in processed meats: Licensee Guidance](#)) trên địa chỉ liên mạng của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority).

Việc thêm chất lưu huỳnh (Sulphur Dioxide hay SO₂)

Chất phụ gia, như SASO (chất lưu huỳnh), có thể gây dị ứng ở những người mẫn cảm (thí dụ: suyễn). Phản ứng có thể từ nhẹ đến nguy hiểm cho tính mạng, chẳng hạn như phản ứng kích xúc (anaphylactic shock). Việc dùng chất bảo quản an toàn đòi hỏi việc cẩn thận cân lường các nguyên liệu.

- thịt dùng để làm xúc xích cần phải cân thật chính xác. Sau khi cân thịt, lượng bột chính xác (hay chất lỏng) sẽ được sửa soạn và thêm vào theo như sự chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- đừng bỏ thêm quá nhiều thịt hay bột.
- mọi nhân viên, kể cả những người đang tập nghề, cần được huấn luyện việc dùng lượng bột chính xác trước khi làm xúc xích.

Nhân viên thanh tra có thể thực hiện việc trắc nghiệm bất thần trong lúc thanh tra hay kiểm soát cơ sở bán thịt.

Nếu khám phá ra việc dùng các chất bảo quản trong loại thịt hay phó phẩm của thịt bị cấm một tiệm thịt có thể sẽ bị:

- phạt
- yêu cầu thực hiện thêm việc theo dõi
- chịu thêm những lần thanh tra và kiểm soát thường xuyên
- đặt trên danh sách các nhà kinh doanh thiếu trách nhiệm của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm và sẽ được công bố trên trang mạng của cơ quan;
- yêu cầu theo học thêm các khóa huấn luyện hoặc được thẩm định về khả năng và kiến thức chuyên môn do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm thực hiện như một điều kiện để tiếp tục giữ giấy phép hành nghề.
- có thể bị hủy giấy phép hành nghề nếu tiếp tục vi phạm.

Việc thêm muối diêm (nitrates và nitrites)

Mức độ hai loại muối diêm nitrates và nitrites trong thịt bị hạn chế vì chúng có thể biến đổi trong dạ dày hoặc trong khi nấu nướng ở nhiệt độ cao. Theo người ta được biết muối diêm có thể biến thành các hóa chất gây ung thư (carcinogenic), và bị hạn chế trong việc sử dụng vì không phù hợp với các tiến trình sản xuất khác.

Loại muối nitrites thông thường giữ hai nhiệm vụ trong việc chế biến thịt:

- làm tăng phẩm chất của sản phẩm bằng cách gia tăng màu đỏ đặc thù của thịt trong các loại UCFM; và
- gia tăng sự an toàn của sản phẩm bằng việc ngăn chặn sự phát triển của loại vi trùng độc hại *Clostridium botulinum*

Việc bổ thêm loại muối diêm này (thí dụ: Sodium Nitrite) được cho phép đối với sản phẩm bằng loại thịt vụn lên men và chưa nấu chín (UCFM) và thịt muối khô, tuy nhiên chỉ lên tới một lượng nào đó thôi như được liệt kê trong tài liệu Luật Về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code).

- Các sản phẩm UCFM chỉ có thể được chế biến nếu được loại giấy phép đặc biệt và phải dùng loại đơn xin in sẵn được chấp thuận (approved pro-forma). Xin liên lạc với Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm để biết thêm chi tiết.

Sản phẩm	Lưu Huỳnh Sulphates Sulphites	Muối Nitrates Nitrites	Các chất phụ gia và bảo quản được dùng khác	Điều kiện đặc biệt
6.8.1 Thịt sống, gà vịt và thịt các loại thú săn				
Thịt bò xay sống, gà, trườn, dê, heo, vụn vụn.	Không	Không	Không	Chất phụ gia liệt kê ở Phụ Lục 15 của Luật FSC không được thêm vào ngoại trừ được cho phép rõ ràng.
Thịt vò viên (kofte, kafta, kibbie, kibbeh) hay các hình thức khác của loại sản phẩm này	Không	Không	Không	
'100% thịt' bánh thịt băm (hamburger patties)	Không	Không	Không	
Nguyên một nửa con vật, thịt còn tươi chưa nấu, thịt thú săn hoặc gà vịt	Không	Không	Không	
Thịt gà vịt còn tươi (không phải thịt xay, thịt miếng, hoặc đã cắt nhỏ)	Không	Không	# 262 [Sodium Acetate (5,000 mg/kg)*]	

Sản phẩm	Lưu huỳnh Sulphates Sulphites	Muối diêm Nitrates Nitrites	Các chất phụ gia và bảo quản được phép khác	Điều kiện đặc biệt
6.8.2 Thịt đã chế biến, thịt gà vịt và thịt thú săn để cả con hay từng phần				
Thịt được chế biến (hay muối khô) (thí dụ: thịt vai hoặc chân và thịt đùi muối)	Không	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Ethyl lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitrites (potassium and sodium salts) (125 mg/kg)*]		Muối diêm nitrates KHÔNG được phép dùng với các sản phẩm này.
Thịt muối khô (thí dụ: thịt heo muối, pastrami, gà hoặc gà tây hun khói (không phải để nguyên khúc))	Không	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Ethyl lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitrites (potassium and sodium salts) (125 mg/kg)*]		
Thịt khô (thí dụ: bò khô - beef jerky)	Không	# 200, # 201, # 202, # 203 [Sorbic acid and sodium, potassium and calcium sorbates (1,500 mg/kg)*] # 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Ethyl lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitrites (potassium and sodium salts) (125 mg/kg)*]		
Thịt muối khô lâu (thí dụ: prosciutto, pancetta, parma ham, jamon).	Không	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Ethyl lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitrites (potassium and sodium salts) (125 mg/kg)*] # 251, # 252 [Nitrates (potassium and sodium salts) (500 mg/kg)*]		

Sản phẩm	Lưu huỳnh Sulphates Sulphites	Muối diêm Nitrates Nitrites	Các chất phụ gia và bảo quản được phép khác	Điều kiện đặc biệt
6.8.3 Chế biến các sản phẩm thịt vụn, gà vịt và thịt thú săn				
Xúc xích Ý (Mortadella)	Được *	Không	<p>Muối diêm Nitrate KHÔNG được phép thêm vào. Ghi Chú - Chỉ có muối diêm Nitrite dùng để làm thịt muối khô là được phép dùng. FSC liều lượng hạn chế được áp dụng*</p> <p># 249, # 250 [Nitrites (potassium and sodium salts) (125 mg/kg)*]</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [Sulphur dioxide and sodium and potassium sulphites] (500 mg/kg)*]</p> <p># 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Ethyl lauroyl arginate (315 mg/kg)*]</p>	
Khối thịt gà / Khối thịt gà tây	Được *	Không		
Xúc xích loại nhỏ (Frankfurters)	Được *	Không		
Thịt nguội (Luncheon meats)	Được *	Không		
Xúc xích Ba Lan (salami)	Được *	Không		
Xúc xích thịt bò Anh (Devon)	Được *	Không		
Thịt dăm bông (ham)	Được *	Không		
6.8.3.2 Xúc xích và thịt làm xúc xích còn sống, thịt chưa chế biến				
Xúc xích chưa chế biến và thịt xúc xích còn sống xúc xích	Được *	Không	Được *	cần phải ghi nhãn rõ ràng là thịt để làm xúc xích (thí dụ bánh kẹp thịt (hamburger) làm bằng thịt xúc xích)
Chipolatas	Được *	Không	<p>FSC liều lượng hạn chế được áp dụng*</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [Sulphur dioxide and sodium and potassium sulphites] (500 mg/kg)*]</p> <p># 243 [Ethyl lauroyl arginate (315mg/kg)*]</p>	
Xúc xích để nướng (BBQ sausages)	Được *	Không		
<ul style="list-style-type: none"> MPL – Mức Độ Tối Đa được tính bằng miligram/kilogram hay mg/kg (Có hiệu lực kể từ 01 tháng Chín 2016) 				

7. Việc ghi nhãn

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Mọi thực phẩm cần được ghi nhãn, để nhận diện và dễ theo dõi

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Mọi thực phẩm phải được ghi nhãn chính xác. Các sản phẩm khác nhau có những đòi hỏi riêng biệt (thí dụ: sản phẩm được đóng gói, nguồn gốc, nguyên liệu, mô tả các chất gây dị ứng)
- Nhãn thực phẩm phải theo đúng yêu cầu ấn định trong Luật Về Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (FSC)
- Mọi thực phẩm phải được mô tả chính xác (thí dụ: loại/giống, mô tả, nhãn thịt bò)
- Mọi nhãn hiệu và việc ghi nhãn phải đúng sự thật và không được đối trá với khách hàng
- Mọi thực phẩm phải dễ theo dõi từ các nguồn cung cấp được chấp thuận qua đường dây các nhà cung cấp của quý vị (thí dụ: từ nhà bán sỉ/nhà buôn lớn tới cửa tiệm của quý vị)

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Thực phẩm đóng gói, chẳng hạn như thịt đóng thùng, thịt xếp trên khay để làm giải thưởng và thịt gói trong bịch, cần được ghi nhãn với các chi tiết sau đây:

- tên cơ sở kinh doanh
- địa chỉ địa điểm nơi thịt được đóng/gói
- tên của loài thú/loại từ đó thịt được lấy ra (thí dụ: bò, trâu, dê, heo, gà, vịt, vân vân)
- thương hiệu hoặc mô tả thực phẩm hoặc các sản phẩm chứa đựng trong gói hàng
- trọng lượng, và
- một hay một số chi tiết như dưới đây:
 - ngày đóng/gói và nêu rõ thời hạn dùng thực phẩm
 - Dùng cho tới ngày (thí dụ: cho các sản phẩm làm sẵn để ăn, hay RTE meats)
 - Tốt nhất dùng trước ngày (thí dụ: thịt sống và các loại thực phẩm khác)

Nếu thực phẩm có chứa các nguyên liệu khác (thí dụ: bánh mì vụn, gia vị dùng ướp), trên nhãn cũng cần ghi rõ những chi tiết sau đây:

- một Bảng Chi Tiết Chất Dinh Dưỡng (Nutrition Information Panel hay gọi tắt là NIP)
- bảng liệt kê nguyên liệu ghi rõ mọi thứ được thêm vào sản phẩm, và
- cần phải nêu rõ bất cứ chất gây dị ứng nào trong sản phẩm.

Thực phẩm không được đóng/gói, thí dụ như thịt hay hải sản để trong tủ trưng bày, có thể sẽ cần phải nêu ra các chi tiết dưới đây:

- nguồn gốc hay xuất xứ (country of origin)
- nếu ghi nhãn mô tả thịt bò, các chi tiết này phải chính xác (thí dụ: bò non/mới một tuổi/ giá rẻ, vân vân.)

Thịt chưa xẻ, gồm cả con, một nửa, hay một phần của con vật phải được đóng dấu để giúp việc nhận diện chính xác (thí dụ: con dấu của nhà chế biến thịt, con dấu thanh tra, phiếu của người chế biến thịt ghi rõ ngày con vật bị giết) và có thể dẫn ngược trở lại nhà cung cấp với đầy đủ bằng cứ (thí dụ: hóa đơn của nhà cung cấp).

Thực phẩm cho chó, mèo:

Sản phẩm dùng cho người có thể được ghi nhãn hoặc bán như là thịt thái mỏng, thịt vụn hoặc xương. Ngược lại, việc bán thịt dành cho chó, mèo, và các sản phẩm không thể dùng cho người, nhưng có ý định dùng với mục đích để làm thực phẩm cho gia súc phải được chuẩn bị/đóng gói/ghi nhãn phù hợp với *Tiêu Chuẩn Vệ Sinh Sản Phẩm Của Thịt Cho Gia Súc (Standard for the Hygienic Production of Pet Meat - AS 4841:2006)*. Muốn biết thêm chi tiết xin xem Khoản 7, 8, và 9 của tiêu chuẩn này và đối chiếu với việc:

- Chuẩn bị và ghi nhãn loại thịt cho gia súc đóng gói sẵn cho việc bán lẻ trong một bịch niêm kín với dòng chữ **'Thịt cho gia súc – Không phải cho người'**, cất giữ riêng rẽ với thịt dành cho người và giữ gìn như thế nào để thịt không bị hư thối.
- Yêu cầu về việc nhận diện sản phẩm (bằng mực) phải đánh dấu bằng loại mực Xanh Sáng FCF (CI 42090), hoặc việc dùng nhiệt để đánh dấu phải được sự chấp thuận, hoặc làm đơn xin sự chấp thuận của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm.
- Không được dùng ruột gan chưa nấu chín làm thực phẩm cho gia súc.

Việc ghi nhãn thịt bò

Việc ghi nhãn thịt bò có những yêu cầu đặc biệt. Có những mô tả sản phẩm được phép dùng hoặc không được phép. Bảng dưới đây liệt kê những mô tả có thể dùng cho thịt bò tươi chưa nấu chín. Việc mô tả sản phẩm tiêu chuẩn cho tiệm bán thịt có

thể tìm thấy trên thùng đựng thịt, thẻ gắn trên thịt, và thường là trên đơn giao hàng của phiếu đặt hàng.

Loại thịt bò bán lẻ	Mô tả** AUS-MEAT		Việc mô tả theo tiêu chuẩn bán lẻ
Thịt bò con HAY Thịt bò	*Y*	*YS*	Y= thịt bò con một tuổi, YS= Thịt bò con đực tuổi tối đa là 18 tháng
Thịt bò non HAY Thịt bò	*YGS*	*YG*	YGS= Thịt bò non đực, YG= Thịt bò non cái (tuổi tối đa là 30 tháng)
	YPS OM≤200	*YP* OM≤200	YPS OM≤200 =Thịt bò đực thiếu, YP OM≤200= Thịt bò cái thiếu
Thịt bò ba tuổi HAY Thịt bò	*YPS*	*YP*	YPS =Thịt bò non 3 tuổi, đực, YP= Thịt bò non 3 tuổi, cái
	PRS	*PR*	PRS=Thịt bò đực chưa được 4 tuổi, PR=Thịt bò cái chưa được 4 tuổi
	SS	*S*	SS=Bò đực, S=Bò cái
Thịt rẻ	Thịt rẻ BÒ CÁI	Thịt giá hạ BÒ CÁI	Thịt rẻ
	Thịt rẻ BÒ CÁI	Thịt giá hạ BÒ CÁI	
Thịt dùng chế biến			Thịt dùng chế biến (chỉ thích hợp để làm thịt xay)

** AUS-MEAT Đăng Ký Bán Lẻ Thịt Bò Quốc Nội – Ngôn ngữ và từ ngữ chuyên môn ngành bán lẻ thịt (ấn bản lần thứ 3, 2011).

Từ 'Thịt Bò' có thể được dùng để mô tả bất cứ loại thịt nào trong ngành bán lẻ, ngoại trừ 'Thịt rẻ'. Thịt bò rẻ luôn cần được mô tả.

Cấm không được dùng

Các nhà bán lẻ **không được** dùng bất cứ cách mô tả nào bị cấm, chẳng hạn như 'A grade', 'Prime' hay 'Lot fed', và nhiều cách mô tả khác nữa. Nếu những người bán lẻ dùng những lối diễn tả được thêm vào lấy từ ngôn ngữ hay từ ngữ chuyên môn liệt kê trong tài liệu AUS-MEAT thí dụ như 'thịt bò nuôi bằng ngũ cốc' ('grain fed beef') vấn đề này cần phải chính xác và có thể chứng minh được. Những cách mô tả dưới đây chưa được định nghĩa rõ ràng do đó không được phép dùng:

✘ *A* Beef	✘ "Export Quality"	✘ "Grain Supplemented"
✘ "A Grade"	✘ "Export Grade"	✘ "Lot Fed"
✘ "A Class"	✘ "Export Standard"	✘ "Milk Fed"
✘ "Prime"	✘ "Grain Assisted"	✘ "Budget"
✘ "Grain Finished"	✘ "Quality"	✘ "Quality Grade"

Những cách ghi như dưới đây hoặc tương tự, không được dùng với thịt bò, hoặc dùng để mô tả thịt bò.



Thiết lập cơ sở

8. Thiết kế và xây dựng cơ sở bán lẻ thịt

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Cơ sở, thiết bị, xe dùng chờ thực phẩm cần được trang bị và bảo trì để bảo đảm thực phẩm không bị nhiễm bẩn

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

Thiết kế và xây dựng

- Việc thiết kế, hoạch định, và thiết bị, phải phù hợp với việc chế biến an toàn thực phẩm bằng việc:
 - dành đủ chỗ cho việc sản xuất thực phẩm và đồ đạc, thiết bị và dụng cụ được dùng
 - tránh cho côn trùng, chuột bọ khỏi xâm nhập hoặc dùng làm nơi làm tổ
 - tránh được bụi bặm, đất cát, hơi độc, khói và các thứ ô nhiễm khác
- Việc xây cất phải:
 - dùng các vật liệu sau này không thể trở thành nguồn của việc truyền nhiễm
 - phù hợp với việc chế biến an toàn (thí dụ: thực phẩm không chạm được vào các bề mặt, thí dụ tường hoặc sàn nhà) và dễ dàng cho việc lau chùi (thí dụ: các chỗ nối phải bị kín, không có bề mặt lồi lõm, nhám nhúa, không có góc cạnh nhọn)

Sàn nhà

- Sàn nhà phải:
 - không thấm nước, dính thực phẩm hay dầu mỡ, hoặc để cho các chất này tụ lại thành vũng
 - phải giúp cho chất lỏng tự nhiên khô đi hoặc dễ lau chùi, có tác dụng giúp ráo nước nhanh (nghĩa là có thể dùng giẻ để thấm hay làm khô)
 - không để cho mặt cửa, cát, đá, bìa cứng hoặc các thứ tương tự bám vào.
 - có đầy đủ đường cống rãnh, đường thoát nước và không để cho mùi hôi hám, chuột bọ, bất cứ những chất độc hại nào hoặc nước mưa tràn vào nơi buôn bán, làm việc

Tường, trần nhà, đồ đạc, thiết bị và dụng cụ

Tất cả những mặt bằng và dụng cụ được dùng tại cơ sở phải:

- có bề mặt bằng phẳng, nhẵn nhụi
- rắn chắc (ngoại trừ những thớt gỗ dùng đặc biệt vào mục đích chặt, thái thịt)
- dễ lau chùi, và khi cần thiết, có thể tháo gỡ ra để lau rửa
- không rỉ sét hoặc có thể giữ cho không rỉ sét

Phương tiện rửa tay

- một cơ sở bán lẻ thịt phải có đầy đủ phương tiện rửa tay để sử dụng và ở tình trạng tốt.

Phương tiện chuyên chở

- xe dùng để chở thực phẩm phải có thùng chứa sạch sẽ, không bị hư hại, không có kẽ hở, và tránh cho thực phẩm không bị nhiễm trùng/bẩn
- tất cả các xe phải có hệ thống làm lạnh nếu được dùng để phân phối sản phẩm làm bằng thịt trên những chặng đường dài quá 30 phút. Thời gian được tính từ lúc các sản phẩm đầu tiên được chất lên xe cho đến các sản phẩm cuối cùng được dỡ xuống khỏi xe

Việc bảo trì

- một cơ sở bán lẻ thịt, tất cả đồ đạc, thiết bị và dụng cụ, phải được giữ ở tình trạng tốt, không bị hư hại và có thể bị nhiễm bẩn, chẳng hạn như rỉ sét hoặc sơn bị tróc
- nếu những khu vực tại cơ sở, đồ đạc, thiết bị và dụng cụ không đúng với quy định, người điều hành cơ sở phải:
 - Tìm ra những chỗ hư hại, khuyết điểm và ghi xuống
 - Có kế hoạch sửa chữa, thay thế những thứ bị hư hại hay những chỗ bị hư hại
 - Ghi xuống kế hoạch sửa chữa/thay thế, và ước tính thời gian thực hiện những việc này.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Sàn nhà

- nền nhà tráng bằng chất nhựa epoxy, các miếng nhựa trải sàn/gạch bằng vinyl, gạch tráng men hay gạch làm bằng đá (chỗ kê tráng xi măng/thạch cao phải không thấm nước) là những thí dụ về việc lót sàn đúng theo quy định. Sàn nhà xi măng không tráng nhựa epoxy, để lồi lõm chổm, kê nứt, hay hư hại là không làm theo đúng quy định. Nền nhà mòn nhẵn có thể tạo ra các vũng nước gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- Nếu nền nhà của quý vị không phù hợp với quy định, ghi vào kế hoạch những thứ sẽ phải sửa chữa, hay thay thế và bảo đảm các kế hoạch này được cập nhật thường xuyên và sẵn sàng xuất trình khi có thanh tra.

Tường, trần nhà, đồ đạc, thiết bị và dụng cụ

Tất cả các mặt bằng và dụng cụ sử dụng tại cơ sở thương mại của quý vị phải:

- bằng phẳng, rắn chắc, dễ lau chùi, không rỉ sét; tuy nhiên còn phải
- bền
- không độc
- không dễ bị mẻ, tróc hay sòn rách
- làm bằng chất gì đó dễ cho người ta nhìn thấy vết bẩn
- gắn với nhau như thế nào để những chỗ nối có thể trám kín
- xây cất thế nào để làm giảm thiểu sự tích tụ của bụi, nước, rác hoặc chất thải ở những chỗ lồi lõm, khung cửa, vân vân.; và
- những chỗ tiếp giáp giữa tường với sàn nhà, làm lồi ra để dễ cho việc lau chùi sạch sẽ.

Những vật liệu phù hợp với vấn đề này gồm;

- ✓ những tấm vách được tráng kín bề mặt dùng làm phòng lạnh
- ✓ thép không rỉ (kệ, mặt bàn, vách)
- ✓ nhựa plastic (thớt, thùng đựng thịt, bưng dùng làm vách, kệ)
- ✓ ván sơn chất chống nước (vách che, kệ)
- ✓ nền xi măng có tráng hóa chất chống nước

Những vật liệu và dụng cụ không phù hợp gồm;

- ✗ ván không sơn chất chống nước và ván làm bằng mặt cửa ép (particle boards)
- ✗ chất làm bằng vật liệu nhẹ, xốp (foam)
- ✗ thép mềm không có lớp tráng (uncoated mild steel)
- ✗ vách thạch cao không sơn
- ✗ vật liệu bằng bưng thép ('checker plate' type material)
- ✗ xe đẩy hàng của siêu thị (shopping trolleys)



Một số khu vực và dụng cụ có thể cần nhiều chú ý hơn, thí dụ:

Giàn treo thịt

- giàn treo thịt có thể làm bằng thép mềm, miễn là chúng được giữ cho không bị rỉ sét bằng việc thường xuyên lau chùi bằng loại dầu ăn được.

Thớt chặt thịt

- các thớt bằng gỗ cần được giữ sạch và ở tình trạng hoàn hảo, không có chỗ bết, nứt, thủng lỗ và những hư hại khác.
- thớt gỗ chỉ được dùng vào mục đích chặt thịt mà thôi.



Tám thớt trong hình trên bị hư hại và vì thế không thi hành đúng luật

Phương tiện rửa tay

Để được xem là đầy đủ, phương tiện rửa tay phải có:

- vòi nước nóng
- loại hóa chất rửa tay hữu hiệu (thí dụ: xà phòng nước)
- dụng cụ mở nước không cần dùng tay để vận (hands free taps)
- phương tiện lau khô tay mà không làm ô nhiễm tay đã được rửa sạch rồi, hoặc môi trường chung quanh (chẳng hạn như khăn giấy và thùng đựng rác, hoặc một máy sấy làm khô tay); và
- cần phải nối trực tiếp với hệ thống thoát nước.

Phương tiện rửa tay cũng cần phải:

- đặt sẵn sàng ở nơi chế biến thịt
- chỉ dùng để rửa tay, cánh tay và mặt; và,
- đặt ở một nơi phù hợp để có thể dùng được trong lúc chế biến thịt.
- chậu rửa tay không thể dùng để rửa nồi niêu và các dụng cụ khác và cũng không thể dùng để chứa bao tay, dao, búa và các vật dụng khác.

Hệ thống thoát hơi

- một cơ sở bán lẻ thịt cần phải có phương tiện thoát hơi đúng mức để tránh cho phòng quá nóng, tránh không cho hơi nước tụ lại, và cho mùi hôi, bụi bặm, hơi nước hoặc khói, khói lọt vào.
- hơi thoát ra phải được thổi ra ngoài cơ sở như thế nào để không làm cho thức ăn bị ô nhiễm.

Ánh sáng

- ánh sáng có thể là tự nhiên hay dùng đèn đuốc, phải đầy đủ để giúp cho việc dọn dẹp vệ sinh, thanh tra và kiểm soát. Muốn có sự hướng dẫn thêm về vấn đề ánh sáng, xin xem phần *Tiêu Chuẩn Úc 1680.1-2006 Ánh sáng nội thất và tại nơi làm việc: Những nguyên tắc tổng quát và đề nghị* (Australian Standard 1680.1-2006 Interior and workplace lighting: General principles and recommendations).
- để bảo đảm đèn đóm không trở thành nguồn gây ô nhiễm, đèn phải có chụp bảo vệ để tránh cho mảnh văng

tung tóe khi vỡ (shatterproof protective cover/shield). Nên kiểm soát đèn và dụng cụ điện thường xuyên để bảo đảm không có côn trùng, nước, nấm mốc hoặc hư hại, vân vân. Trường hợp có những hư hại, nên giải quyết ngay hoặc ghi chép việc hoạch định giải quyết những vấn đề này.

Lò nấu và phòng hun khói

- cần phải chùi rửa thường xuyên để tránh cho bụi, đất, khói, than, tro, tụ lại ở máy hút hơi và có thể đưa đến sự nhiễm trùng.

Hệ thống cung cấp nước

- nước phải có nguồn cung cấp và được dùng để không gây ô nhiễm thực phẩm. Nếu quý vị có một mạng lưới cung cấp nước, hay nước do thủy cục cung cấp ('town water'), như vậy quý vị đã làm đúng theo những điều kiện về nước uống được (potability requirements). Nếu dùng nguồn cung cấp nào khác, chẳng hạn như nước giếng hoặc từ thùng chứa nước, quý vị sẽ cần phải thử hoặc xử lý nước để bảo đảm là nước có thể dùng để uống được.
- quý vị cũng cần phải có đầy đủ nước, cả nóng lẫn lạnh, và áp lực nước phải đúng mức để có thể rửa cơ sở, dụng cụ, thiết bị và đồ đạc.

Phương tiện cất giữ thực phẩm

Phương tiện cất giữ cần phải có để tồn trữ một số sản phẩm. Những phương tiện này có thể gom lại thành từng nhóm và xử trí khác nhau tùy theo sản phẩm và khu vực dùng để cất giữ.

- **Thực phẩm, và những thứ tiếp xúc với thực phẩm chỉ dùng một lần** – gồm các nguyên liệu, vật liệu dùng chế biến, đóng/gói và các dụng cụ khác. Những thứ này phải giữ thật kỹ và bảo vệ khỏi sự ô nhiễm. Khi cất giữ những thứ này, quý vị cố tránh cho chúng khỏi những nguồn có thể gây ô nhiễm và về mặt tổng quát, cần được giữ riêng biệt khỏi các nhóm khác. Cần chú ý đặc biệt đến các loại thức ăn nấu sẵn (RTE) và loại thức có thể để ở nhiệt độ trong phòng (shelf stable foods) như thế để tránh cho chúng khỏi đụng chạm với các thức ăn chưa nấu chín hoặc các nguyên liệu thực phẩm khác, cũng như những nguồn ô nhiễm khác (hóa chất và dụng cụ dùng để lau chùi, các loại dụng cụ dơ bẩn khác, vân vân.).
- **Dụng cụ sạch** – kể cả những thứ đựng sản phẩm, khay, thùng, que đôn thịt, vôi dùng bơm thịt vào da xúc xích, dụng cụ ép thịt, máy xay thịt, lưới cưa thịt/xương. Những dụng cụ này cần phải giữ thật sạch và tránh cho khỏi nhiễm bẩn vì chúng được dùng để chế biến thịt.
- **Quần áo bảo hộ** – kể cả yếm mặc khi làm việc, túi, bao tay bằng sợi thép. Những thứ này tuy không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhưng cần được bảo vệ để tránh bị ô nhiễm vì chúng được dùng gần thực phẩm hay tiếp xúc với thực phẩm và có thể truyền vi trùng từ nguồn qua thực phẩm.
- **Dụng cụ và hóa chất làm sạch** – kể cả giẻ lau, chổi dùng thấm nước, xô đựng nước, dụng cụ gạt nước bằng cao su, sản phẩm sát trùng. Những thứ này có thể trở thành nguồn ô nhiễm đối với thực phẩm và dụng cụ chế biến thịt và cần phải cất giữ riêng biệt để tránh sự ô nhiễm.
- **Đồ dùng cá nhân** – kể cả quần áo không mặc trong giờ làm việc, bóp đựng tiền, điện thoại cầm tay, và túi xách. Tất cả những thứ này cũng có thể là một nguồn ô nhiễm đối với thực phẩm và dụng cụ, và cần được cất giữ riêng biệt để tránh gây ô nhiễm.

Nhà vệ sinh

- một cơ sở bán lẻ thịt phải có đầy đủ phương tiện vệ sinh sẵn cho nhân viên sử dụng.
- nhà vệ sinh lúc nào cũng phải để mở trong lúc có nhân viên làm việc.
- vị trí của nhà vệ sinh phải thích hợp cho mục đích và không gây trở ngại cho vấn đề vệ sinh cũng như không

được:

- mở cửa thẳng vào khu vực chế biến thịt
- dùng cho bất cứ việc gì khác.
- dùng để chứa những dụng cụ cần giữ gìn sạch sẽ như liệt kê ở trên, chẳng hạn như đồ đóng/gói hoặc nguyên liệu. Hóa chất dùng để lau chùi, các dụng cụ không dùng để chế biến thực phẩm có thể được giữ ở khu vực này nếu chúng không trở nên nguy hiểm cho sự an toàn của thực phẩm.
- nhân viên không được mặc yếm làm việc hay đem theo dụng cụ làm việc vào khu vực nhà vệ sinh.
- nhà vệ sinh phải được duy trì ở tình trạng sạch sẽ và ở trong tình trạng bảo trì tốt.

Việc giải quyết các chất phế thải đặc và lỏng

Các chất phế thải đặc và lỏng phải được tồn trữ, giải quyết và đổ bỏ bằng những cách dưới đây:

- không gây ô nhiễm nguồn cung cấp nước
- không gây ảnh hưởng đến sự an toàn và mục đích sử dụng của thực phẩm
- không trở thành thức ăn và nơi phát triển cho các loại côn trùng, chuột, bọ; và,
- không sinh ra mùi hôi thối

Muốn đạt được kết quả này cần phải bỏ các chất phế thải loại đặc vào những vật chứa phù hợp (thí dụ: thùng rác), và đổ bỏ thường xuyên (ít nhất là hàng ngày). Khi đổ những thùng này đi, tốt nhất là nên chứa những thứ phế thải ở một nơi riêng biệt như một thùng đựng rác lớn ('skip') ở ngoài cơ sở bán thịt. Khi trữ rác hoặc những thứ có thể tái chế biến, cần bảo đảm những phương tiện dùng vào việc này phải:

- đủ lớn và phù hợp để chứa rác và các chất có thể tái chế biến
- có nắp đậy kín để không tạo nơi sinh sản cho các loại côn trùng và chuột, bọ
- thiết kế và chế tạo như thế nào để có thể lau rửa dễ dàng
- có thể cho các chất phế thải loại lỏng chảy vào hệ thống nước thải (với việc xử lý đúng mức và riêng rẽ, chẳng hạn có hệ thống ngăn dầu/mỡ lại). Nếu dùng hệ thống ngăn dầu/mỡ (grease traps), cần bảo đảm là chúng phải được làm sạch thường xuyên và bảo trì khi cần. Có lẽ quý vị sẽ cần phải liên lạc với hội đồng hành chính địa phương hoặc cơ quan có trách nhiệm về đường nước thải để biết thêm chi tiết và để bảo đảm quý vị tuân hành đúng các qui định của tiểu bang liên quan đến việc giải quyết nước thải.

Việc bảo trì

Để bảo đảm việc bảo trì hữu hiệu tại cơ sở kinh doanh của mình, quý vị cần:

- tìm ra những khuyết điểm và ghi xuống
- có kế hoạch sửa chữa hoặc thay thế những vật dụng hoặc khu vực bị hư hại
- ghi xuống kế hoạch sửa chữa/thay thế và ước lượng thời gian sẽ thực hiện việc làm này.

Khi giải quyết vấn đề bảo trì, cần bảo đảm tránh cho thực phẩm bị nhiễm bẩn. Xếp đặt thứ tự ưu tiên những khuyết điểm/sự hư hại cần phải giải quyết dựa trên những nguy cơ liên quan đến an toàn thực phẩm/ô nhiễm thực phẩm.

Từ đây có thể giải quyết khuyết điểm qua hai giai đoạn:

- giải quyết những nguy cơ cấp thời
- hoạch định và thực hiện việc sửa chữa hay thay thế có tính cách lâu dài hơn.

Thí dụ, nếu trần nhà ở trên chỗ bán thịt bị tróc sơn, việc giải quyết chỗ sơn bị tróc sẽ giải quyết được ngay nguy cơ thực phẩm có thể bị ô nhiễm. Hoạch định việc sơn lại trần nhà trong vòng vài tuần sắp tới sẽ giải quyết được những nguy cơ lâu dài và bảo đảm trần nhà phù hợp với tiêu chuẩn của luật pháp. Việc lưu giữ tài liệu liên quan đến việc này chứng tỏ cho Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm thấy quý vị đang đối phó với vấn đề bằng việc bảo trì.

Góp phần vào việc chế biến thực phẩm an toàn

9. Khả năng và kiến thức chuyên môn của nhân viên

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Tất cả những ai có trách nhiệm liên quan đến thực phẩm tại cơ sở phải có khả năng và kiến thức phù hợp

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Mọi nhân viên đều phải biết cách làm công việc của mình theo đúng nguyên tắc làm việc tại một cơ sở kinh doanh để bảo đảm thực phẩm lúc nào cũng được an toàn
- Chứng từ liên quan đến tất cả các khóa huấn luyện** nhân viên đã tham dự, kèm theo chữ ký của các nhân viên liên hệ, cần được **lưu giữ trong hồ sơ huấn luyện của FSP ở PHỤ LỤC 2**
- Một trong những điều kiện để được cấp giấy phép là cơ sở phải có một nhân viên đã hoàn tất một khóa học được công nhận về vấn đề vệ sinh trong việc quản lý thực phẩm, và phải xuất trình được chứng chỉ tốt nghiệp khóa học mỗi khi có nhân viên thanh tra hay kiểm soát

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

- Mọi nhân viên đều phải biết cách làm công việc của mình theo đúng nguyên tắc làm việc tại một cơ sở kinh doanh để bảo đảm thực phẩm lúc nào cũng được an toàn, bao gồm:
 - làm sạch sẽ và khử trùng
 - việc kiểm soát nguyên liệu và chất bảo quản
 - việc chế biến thịt chưa nấu.
- Nhân viên có nhiệm vụ thực hiện các công việc này đòi hỏi được huấn luyện đặc biệt về:
 - làm xúc xích
 - quản lý và chế biến thịt nấu sẵn (RTE meat)
 - điều chỉnh nhiệt kế
 - theo dõi hồ sơ ghi chép
 - kiểm soát/thanh tra nội bộ
 - việc đóng, gói các sản phẩm thịt nấu sẵn (RTE meats) bằng bịch đã rút không khí ra
 - chế biến thịt khô.
- Chứng từ liên quan đến tất cả những khóa huấn luyện nhân viên đã tham dự, kèm theo chữ ký của các nhân viên liên hệ, cần được lưu giữ trong hồ sơ huấn luyện của FSP ở PHỤ LỤC 2.** Vấn đề này gồm:
 - thợ thịt chuyên môn và người tập việc (apprentices)
 - nhân viên bán hàng
 - nhân viên làm sạch sẽ, vệ sinh
 - thân nhân và gia đình chủ cơ sở
- Khi ký vào phiếu đăng ký, quý vị và nhân viên của mình xác nhận rằng mình có khả năng, biết thực hiện công việc của mình một cách an toàn, và quyết tâm bảo vệ sự an toàn của thực phẩm.
- Một trong những điều kiện để được giấy phép là một nhân viên đã hoàn tất một khóa học được công nhận về vấn đề vệ sinh trong việc quản lý thực phẩm và phải xuất trình được chứng chỉ đã hoàn tất khóa học mỗi khi có thanh tra hay kiểm soát.
 - Cần phải bảo đảm có một bản sao chứng chỉ chuyên môn (trade certificate), chứng nhận chuyên ngành (industry qualification) hoặc học bạ (academic transcript) được giữ tại cơ sở để phòng khi bị kiểm soát.
 - Ngoài ra một chứng chỉ về việc giám sát an toàn thực phẩm còn hiệu lực (FSS) cũng được chấp nhận

10. Việc thu hồi thực phẩm

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Cơ sở phải có một kế hoạch thu hồi những thực phẩm thiếu an toàn hay không thích hợp cho việc sử dụng

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

Một cơ sở bán lẻ thịt trong việc mua bán, chế biến hoặc nhập cảng thực phẩm phải:

- sẵn sàng có một kế hoạch thu hồi những thực phẩm không an toàn, và
- làm theo đúng kế hoạch này khi thu hồi những thực phẩm không an toàn đó

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Thực phẩm không an toàn đã được phân phối tới các cơ sở kinh doanh khác và/hoặc cho giới tiêu thụ cần được thu hồi để bảo vệ an toàn cho người tiêu thụ. Sản phẩm có thể sẽ phải thu hồi nếu:

- không được ghi nhãn đầy đủ hay chính xác
- bị nhiễm các loại vi sinh vật độc hại
- bị nhiễm các loại hóa chất độc hại
- bị nhiễm các vật như mảnh vỡ thủy tinh hay gỗ vụn; hoặc,
- việc đóng gói bị hư hại hay gói đã bị mở ra.

Kế Hoạch Thu Hồi Thực Phẩm (Food Recall Action Plan) dưới đây có thể được dùng để quyết định khi nào quý vị cần thu hồi thực phẩm và thủ tục thu hồi.

Trong trường hợp thực phẩm bị thu hồi, thủ tục như được ấn định trong Thủ Tục Thu Hồi Sản Phẩm Trong Ngành Thực Phẩm (Food Industry Recall Protocol) do Cơ Quan Ấn Định Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan soạn thảo (Food Standards Australia New Zealand – hay FSANZ) sẽ được đưa ra dùng. Tài liệu này có thể thấy tại địa chỉ trên trang mạng của FSANZ www.foodstandards.gov.au.

Trong trường hợp thực phẩm bị thu hồi, việc thu hồi sẽ do nhân viên quản lý cơ sở hay một nhân viên được cơ sở bán lẻ chỉ định đứng ra điều khiển. Trong trường hợp này cũng cần phải liên lạc với Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (Food Authority) ở số điện thoại 1300 552 406.

Kế Hoạch Thu Hồi Thực Phẩm

Tên Cơ Sở (Tiệm Thịt) sẽ dùng kế hoạch thu hồi này để loại bỏ những sản phẩm không an toàn khỏi thị trường.

Việc thu hồi sẽ nằm dưới quyền điều khiển của Tên Họ, Chức vụ/Nhiệm vụ.

Bước 1 – Quyết định việc thu hồi có cần thiết vì có nguy cơ liên quan đến sức khỏe và sự an toàn công cộng không

↓	<u>Vấn đề:</u>	Tên Họ sẽ quyết định liệu sản phẩm có là một nguy cơ đối với sức khỏe và sự an toàn công cộng không.		
	<u>Cách nào:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm ra khuyết điểm của thực phẩm - Tìm ra ký số (codes) của lô/loạt hàng có khuyết điểm 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu xem sản phẩm có đưa đến nguy cơ đối với sức khỏe và sự an toàn công cộng không - Quyết định liệu việc thu hồi có cần thiết không. 	
	<u>Ghi chú:</u>	<p>Nếu sản phẩm không đưa đến nguy cơ đối với sức khỏe và an toàn công cộng hay nguy cơ an toàn thực phẩm chưa được xác nhận việc thu hồi không cần thiết.</p> <p>Tên Họ sẽ quyết định liệu có nên thu hồi sản phẩm như một biện pháp dự phòng hay không.</p> <p>Nếu sản phẩm có đưa đến nguy cơ đối với sức khỏe và sự an toàn công cộng sản phẩm này cần phải được thu hồi.</p>		

Bước 2 – Quyết định loại thu hồi nào cần được đưa ra thực hiện

↓	<u>Vấn đề:</u>	Tên Họ sẽ quyết định liệu có nên thực hiện việc rút sản phẩm về, thu hồi sản phẩm trong nội bộ ngành buôn bán hay thu hồi sản phẩm từ người tiêu thụ hay không. Khi cần thiết, Tên Họ sẽ liên lạc với Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW hoặc Cơ Quan FSA NZ để nhờ giúp đỡ.		
	<u>Cách nào:</u>	Tên Họ có thể sẽ rút sản phẩm về như một biện pháp dự phòng nếu chưa có nguy cơ liên quan đến việc an toàn thực phẩm hoặc nguy cơ an toàn thực phẩm chưa được xác nhận.	Tên Họ sẽ thực hiện việc thu hồi trong nội bộ ngành buôn bán nếu sản phẩm chưa được đưa ra thị trường, chẳng hạn như thực phẩm chỉ mới được bán cho các nhà buôn và giới cung cấp thực phẩm mà thôi.	Tên Họ sẽ thực hiện việc thu hồi sản phẩm từ giới tiêu thụ nếu sản phẩm đã được phân phối đến các nhà bán lẻ.
	<u>Ghi chú:</u>	Tên Họ sẽ thảo luận với Cơ Quan FSA NZ hoặc Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW về vấn đề loại thu hồi nào cần được thực hiện.		

Bước 3 – Lập một danh sách những nơi đã phân phối

↓	<u>Vấn đề:</u>	Tên Họ sẽ tìm ra thực phẩm đã được phân phối đến những ai.
	<u>Cách nào:</u>	Tên Họ sẽ viết hoặc in một danh sách khách hàng dựa vào các hồ sơ như đơn đặt hàng, phiếu giao hàng và hóa đơn/biên nhận hàng.
	<u>Ghi chú:</u>	Lập một danh sách giản dị. Chỉ cần ghi tên của khách hàng, địa chỉ của họ, điện thoại liên lạc và chi tiết về số lượng sản phẩm bị ô nhiễm đã bán cho họ mà thôi.

Bước 4 – Thực hiện việc thu hồi		
↓	<u>Vấn đề:</u>	Tên Họ sẽ thực hiện việc thu hồi.
	<u>Cách nào:</u>	Tên Họ sẽ liên lạc với tất cả các khách hàng có thể đã nhận những sản phẩm thiếu an toàn và khuyên họ: <ul style="list-style-type: none"> – lấy món hàng xuống khỏi thị trường ngay lập tức, và – hoặc tiêu hủy, hoặc trả lại những sản phẩm thiếu an toàn này. Tên Họ sẽ liên lạc với Cơ Quan FSANZ và cung cấp chi tiết về việc thu hồi. Nếu việc thu hồi là từ giới tiêu thụ, Tên Họ sẽ cung cấp chi tiết về những điểm sau: <ul style="list-style-type: none"> – khách hàng có thể trả lại sản phẩm ở đâu, và – việc thu hồi sẽ được quảng cáo như thế nào.
	<u>Ghi chú:</u>	Cơ Quan FSANZ có thể giúp quảng cáo việc thu hồi sản phẩm.
Bước 5 – Đánh giá và viết báo cáo		
↓	<u>Vấn đề:</u>	Tên Họ sẽ tìm ra những nguyên nhân khả dĩ gây ra nguy cơ (hay nguyên nhân đã gây ra nguy cơ) và áp dụng các biện pháp để giải quyết vấn đề.
	<u>Cách nào:</u>	Tên Họ sẽ lập một danh sách những nguyên nhân khả dĩ gây ra nguy cơ và xét đến các biện pháp có thể dùng để tránh cho vấn đề khỏi tái diễn. Tên Họ sẽ liên lạc với Cơ Quan FSANZ để nộp một báo cáo sau khi đã thu hồi sản phẩm.
	<u>Ghi chú:</u>	Chi tiết về việc viết báo cáo thu hồi có thể tìm thấy tại địa chỉ http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx

Nơi cần liên lạc và chi tiết

Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority):

Điện thoại – 1300 552 406

Cơ Quan Ấn Định Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan (Food Standards Australia New Zealand - FSANZ):

Điện thoại – 02 6271 2610

Tài liệu về thủ tục thu hồi thực phẩm của Cơ Quan FSANZ :

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/pages/default.aspx>

Chi tiết việc Thu Hồi Thực Phẩm của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW:

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/recalls>



11. Việc diệt côn trùng, chuột, bọ

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Cơ sở kinh doanh phải duy trì tình trạng không có sự hiện diện của côn trùng và chuột, bọ

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

Việc diệt côn trùng, chuột, bọ bao gồm:

- cần bảo đảm phòng ốc, dụng cụ phải được bảo trì đúng mức
- giữ cho cơ sở kinh doanh và dụng cụ sạch sẽ
- dùng các phương tiện diệt côn trùng, chuột bọ và hóa chất
- các biện pháp diệt côn trùng, chuột bọ cần được lưu giữ trong hồ sơ
- tìm hiểu xem việc diệt côn trùng, chuột bọ có hữu hiệu không

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

- **Bảo đảm phòng ốc, dụng cụ phải được bảo trì đúng mức:**

Việc này giúp tránh cho chuột, bọ không lọt được vào cơ sở và không có cơ hội làm tổ trong các dụng cụ.

Những thí dụ làm cách nào để có thể đạt được kết quả này, gồm; trám kín các chỗ nứt hay lỗ thủng trên tường, trám những kẽ chung quanh ngạch cửa, giới hạn việc xâm nhập qua cửa sổ, hoặc bỏ đi các dụng cụ đã cũ hay không sử dụng nữa.

- **Giữ cho cơ sở và dụng cụ sạch sẽ:**

Việc này còn có thể giảm thiểu những khu vực chuột bọ có thể làm tổ, và giảm thiểu những thức ăn có thể lôi cuốn chuột, bọ. Những thí dụ gồm lau chùi những thứ đổ, chảy ở khu vực dùng cất giữ thực phẩm khô, hoặc vất đi những thùng bằng bìa cứng không còn dùng đến nữa.

- **Việc dùng các dụng cụ và hóa chất diệt côn trùng và chuột, bọ:**

Biện pháp này có thể ngăn chặn côn trùng, chuột bọ đã lọt được vào cơ sở doanh nghiệp, trước khi chúng có thể làm tổ hoặc sinh sôi nảy nở đến mức không kiểm soát được. Những thí dụ loại này có thể gồm nhờ một chuyên viên diệt côn trùng, chuột bọ thực hiện việc xịt thuốc. Nếu dùng một nhà chuyên môn, quý vị nên yêu cầu họ cho mình một báo cáo mô tả loại dụng cụ/hóa chất dùng để diệt côn trùng, loại côn trùng/chuột bọ nào họ nhắm vào và khu vực nào trong cơ sở đã được sử dụng các biện pháp kể trên. Ngược lại, quý vị cũng có thể tự mình dùng các biện pháp này, và có thể gồm bẫy (chuột), bả (baits), bẫy quét keo dính. Tuy nhiên, luôn luôn làm theo sự chỉ dẫn của nhà sản xuất về cách sử dụng và vấn đề an toàn, và cần bảo đảm là các hóa chất được sử dụng cách nào đó để chúng không làm ô nhiễm thực phẩm.

- **Lưu trữ hồ sơ các biện pháp diệt côn trùng:**

Khi sử dụng các biện pháp này, dù là tự mình đứng ra thực hiện hoặc nhờ một chuyên viên, quý vị cần ghi chép và lưu trữ hồ sơ về vấn đề này. Hồ sơ có thể gồm họa đồ/bản đồ phòng ốc trong cơ sở kinh doanh của quý vị, và có thể chỉ giản dị là một trang giấy vẽ bằng tay. Lưu giữ họa đồ/bản đồ này với Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm của quý vị (FSP) và/hoặc đính kèm một bản báo cáo về việc diệt côn trùng, chuột bọ vào hồ sơ diệt bọ (pest control) riêng.

- **Theo dõi xem biện pháp diệt côn trùng, chuột bọ có hiệu quả không:**

Đề ý theo dõi sự hiện diện của các loài côn trùng hay chuột, đặc biệt là vào dịp kiểm soát trước khi bắt tay vào việc, và ra lệnh cho nhân viên báo cáo với mình về sự xuất hiện của bất cứ loại côn trùng hay chuột bọ nào. Tự quyết định xem liệu biện pháp mình vừa sử dụng có hiệu quả không, và ra tay hành động nếu thấy chúng không được hữu hiệu.

12. Việc điều chỉnh nhiệt kế

KẾT QUẢ ĐÒI HỜI

Một cơ sở bán lẻ thịt phải có và phải dùng nhiệt kế có thể điều chỉnh được và ở tình trạng tốt tại nơi làm việc

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

Để có thể giữ thực phẩm ở đúng nhiệt độ, quý vị và nhân viên của mình cần có khả năng xem xét nhiệt độ của thực phẩm.

- cơ sở bán thịt phải có nhiệt kế tại nơi làm việc
- nhiệt kế này phải ở tình trạng hoàn hảo
- quý vị và nhân viên cần biết sử dụng nhiệt kế này một cách chính xác
- nhiệt kế này phải được điều chỉnh thường xuyên
- kết quả sự điều chỉnh nhiệt kế phải được ghi xuống. **Có những trang trong Nhật Ký Sinh Hoạt để dùng vào việc ghi chép sự điều chỉnh nhiệt kế.**

Nếu quý vị không nấu thực phẩm, hoặc bán thức ăn nóng, quý vị chỉ cần điều chỉnh nhiệt kế của mình ở nhiệt độ 0°C.

- Hãy điều chỉnh nhiệt kế xuống đến độ đông của đá

Nếu quý vị nấu thực phẩm, hoặc bán thức ăn nóng, quý vị cần phải điều chỉnh nhiệt kế của mình ở nhiệt độ 0°C VÀ 100°C.

- Hãy điều chỉnh nhiệt kế theo CẢ HAI độ đông của đá, và độ sôi của nước

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Độ đông của nước (0°C)

Để điều chỉnh bằng nhiệt kế cầm tay:

1. Cho nước đá nghiền nát vào một bình nhỏ.
2. Bỏ thêm chút nước vào bình để làm cho nước đặc sánh lại.
3. Đặt nhiệt kế vào giữa bình và dùng một que dò nhiệt độ để đo.
4. Sau thời gian khoảng từ 1 - 2 phút, quý vị đọc nhiệt độ trên que dò (thí dụ: que dò của quý vị có thể chỉ con số nằm giữa -0.2°C và + 0.5°C).

Nếu que dò chỉ con số nằm giữa - 1.0°C hoặc + 1.0°C quý vị đang ở trong khoảng nhiệt độ điều chỉnh.

5. Ghi xuống nhiệt độ chỉ trên que dò nhiệt độ. Quý vị đã hoàn tất thủ tục điều chỉnh nhiệt kế.

Nếu que dò không chỉ con số nằm giữa - 1.0°C hoặc + 1.0°C quý vị có lẽ cần phải thay một nhiệt kế khác.

Một que dò nhiệt độ đã được điều chỉnh rồi có thể dùng để kiểm soát các nhiệt kế, dụng cụ đo nhiệt độ, các dụng cụ khác trong cơ sở bán thịt của quý vị (thí dụ: tủ trưng bày sản phẩm, hệ thống làm lạnh, phòng lạnh, vãn vãn). Việc này có thể thực hiện bằng cách đặt que dò nhiệt độ cạnh vật mình muốn dò và so sánh nhiệt độ của các vật này với que dò. Nếu nhiệt độ của các vật này không nằm trong khoảng từ - 1.0°C đến + 1.0°C, quý vị cần điều chỉnh, sửa chữa, hoặc thay thế các dụng cụ này.

Độ sôi của nước (100°C)

Để điều chỉnh bằng nhiệt kế cầm tay:

1. Đun nước cho đến khi nước sôi nổi bọt nhẹ (thí dụ: dùng một nồi đun nước vãn nước từ vòi ra đem đun trên lò).
2. Đặt nhiệt kế vào giữa nồi để điểm được dò nhiệt độ nằm ở trung tâm chứ không đụng vào thành hay đáy nồi.
3. Để cho nhiệt độ trên nhiệt kế dừng ở điểm cố định (có nghĩa là không thay đổi trong vòng từ 1-2 phút).

Nếu nhiệt độ trên que dò chỉ từ 99.0°C đến + 101.0°C que dò nhiệt độ của quý vị đã được điều chỉnh.

4. Ghi xuống nhiệt độ chỉ trên que dò nhiệt độ. Quý vị đã hoàn tất thủ tục điều chỉnh nhiệt kế ở độ sôi của nước.

Nếu que dò không chỉ con số giữa 99.0°C or + 101.0°C quý vị có thể cần phải thay một nhiệt kế khác.

Một que dò nhiệt độ đã được điều chỉnh rồi có thể dùng để kiểm soát các nhiệt kế, dụng cụ đo nhiệt độ, các dụng cụ khác trong cơ sở bán thịt của quý vị (thí dụ: tủ trưng bày thức ăn nóng, lò nấu, lò sấy khô, lò hun khói, vãn vãn.). Việc so sánh và điều chỉnh nhiệt kế cũng tương tự như đã trình bày ở trên. Nếu quý vị điều chỉnh nhiệt độ dùng nhiệt kế ở một địa điểm cao hơn mực nước biển, kết quả việc điều chỉnh có thể sẽ không được chính xác nếu làm theo đúng thủ tục ở trên. Xin tham chiếu tài liệu 'điều chỉnh nhiệt kế ở nhiều cao độ khác nhau' trên trang mạng của chúng tôi để biết thêm chi tiết:

13. Việc kiểm soát các chất gây dị ứng

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI

Một cơ sở bán lẻ thịt cần phải kiểm soát sự nguy hiểm liên quan đến các chất gây dị ứng

ĐỂ ĐẠT ĐƯỢC KẾT QUẢ NÀY

Bất cứ cơ sở kinh doanh nào đưa thêm các nguyên liệu vào thực phẩm, chẳng hạn như gia vị dùng để ướp hay bánh mì vụn dùng để rắc, phải hiểu rõ về những chất có thể gây ra dị ứng trong các thành phẩm, và tránh không ô nhiễm các thực phẩm khác.

Những chất có thể gây dị ứng gồm:

1. đậu phộng	2. các loại đậu mọc trên cây (thí dụ: hạnh nhân, hạt điều)
3. trứng	4. sữa
5. cá	6. hải sản có vỏ cứng (thí dụ: tôm, tôm hùm)
7. mè (vừng)	8. đậu nành
9. chất nhựa trong bột (thí dụ: lúa mì, bánh mì vụn)	10. chất lưu huỳnh (>10mg/kg)

Các cơ sở bán thực phẩm phải ghi rõ về tám loại chất có thể gây dị ứng đầu tiên trong bảng trên chứa trong sản phẩm của họ, trên bảng liệt kê các nguyên liệu, hoặc khi được khách hàng hỏi liệu trong thực phẩm của họ có những chất này không.

ƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Việc dị ứng thực phẩm có thể gây nguy hiểm đến tính mạng và càng ngày càng gây thêm nhiều lo ngại ở Úc. Quả thật, Úc là một trong số những quốc gia có con số những người bị dị ứng cao nhất thế giới.

Bất cứ thực phẩm nào có tác tố gây dị ứng (allergens) phải được để riêng biệt với những thực phẩm không có tác tố này. Thực phẩm không có tác tố gây dị ứng cần được chế biến trước khi tiến hành việc chế biến các thực phẩm có chất gây dị ứng. Tất cả bàn dùng chuẩn bị thực phẩm và dụng cụ làm bếp phải được rửa thật sạch sau khi đã dùng để sản xuất các sản phẩm có chứa tác tố gây dị ứng, và trước khi dùng để chế biến các loại thực phẩm khác.

Trong khi trưng bày, thực phẩm chứa tác tố gây dị ứng cần được để riêng biệt với các thực phẩm không có tác tố này (thí dụ: cánh gà ướp mật ong và nước tương, hoặc các thức ăn có trộn vụn bánh mì không được để lẫn lộn với các thức ăn không có chất gây dị ứng). Nếu được khách hàng hỏi thức ăn có chứa các chất gây dị ứng hay không, quý vị phải cung cấp được tất cả chi tiết về các chất gây dị ứng trong thức ăn. Vấn đề này có thể thực hiện được bằng cách:

- giữ một bảng liệt kê tất cả các chất gây dị ứng trong thực phẩm bằng việc xin một Phiếu Chi Tiết Về Sản Phẩm (Product Information Form) hay lấy các chi tiết này từ nhà cung cấp sản phẩm cho mình, hoặc
- giữ lại gói/bịch với nhãn có liệt kê tất cả các nguyên liệu và các chất gây dị ứng trên đó.

Cần phải tránh việc gây nhiễm các chất gây dị ứng trong lúc tồn giữ thực phẩm. Các sản phẩm khô chẳng hạn như muối, tiêu, các loại gia vị khác, các chất dùng để quệt lên thực phẩm và vụn bánh mì cần được giữ trong các hộp/túi khô, sạch sẽ. Sản phẩm khô có tác tố gây dị ứng cần được cất dưới các sản phẩm không có chứa các chất này.

Nếu một thực phẩm được đóng/gói, thực phẩm này cần phải được ghi nhãn liệt kê các nguyên liệu và lời cảnh báo về các tác tố gây dị ứng. Những tác tố gây dị ứng trong thực phẩm thông thường nhất (liệt kê ở trên) và các loại muối lưu huỳnh (sulphites) phải luôn được liệt kê trên bảng danh sách các nguyên liệu hoặc kèm trong một lời dặn riêng.

Những sản phẩm có chứa mật ong chúa (royal jelly) cũng cần phải có lời cảnh báo ghi trên nhãn thực phẩm. **Các tác tố gây dị ứng có thể được xác lập bằng ba cách:**

1. Viết trong ngoặc

bột mì, đường, margarine (có chứa sữa), muối, hương liệu (có chứa tinh bột lúa mì)

2. In chữ đậm

bột mì, đường, margarine (có chứa **sữa**), muối, hương liệu (có chứa tinh bột **lúa mì**)

3. Lời căn dặn riêng

bột mì, đường, margarine (có chứa sữa), muối, hương liệu (có chứa tinh bột lúa mì). Sản phẩm có chứa bột mì và sữa

14. Thử nghiệm

KẾT QUẢ ĐÒI HỎI Thực hiện việc thử nghiệm chứng thực

ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Các nhà bán lẻ thịt khi đóng/gói các sản phẩm làm sẵn để ăn (RTE meat) hoặc đựng trong các túi đã rút không khí ra (vacuum packaging) hay phương pháp đóng/gói bằng các loại khí đặc biệt (Modified Atmosphere Packaging hay gọi tắt là MAP) cần phải thực hiện thêm thủ tục chế biến và thử nghiệm để bảo đảm không có loại vi trùng gây ngộ độc thức ăn *Listeria Monocytogenes*.
- Việc thử nghiệm cần được thực hiện nếu quý vị sản xuất hay chế biến các loại sau đây:
 - Thịt để cả tảng/miếng lớn kèm theo việc sát trùng sau khi đóng gói (thí dụ: thịt dăm bông được gói trong bịch đã rút không khí - vacuum packed hams) HOẶC
 - Thịt thái miếng hay để cả tảng, không được sát trùng sau khi đóng/gói (thí dụ: thịt được thái và đóng gói trong bịch đã rút không khí ra, nhiều tảng thịt được đóng gói trong bịch đã rút không khí ra).
- Các cơ sở bán lẻ thịt thực hiện việc đóng/gói thịt CHƯA NẤU CHÍN và/hoặc các sản phẩm chế biến từ thịt CHƯA NẤU CHÍN trong các túi đã được rút không khí ra (vacuum packaging) hay phương pháp đóng gói trộn các loại khí đặc biệt vào (Modified Atmosphere Packaging hay MAP) KHÔNG CẦN phải thực hiện việc thử nghiệm loại vi trùng gây ngộ độc thức ăn *Listeria Monocytogenes*.

LƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Cơ sở bán thịt có giáp phép phải tuân hành các điều khoản về việc đưa thịt mẫu và phân tích của *Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Thịt* (Meat food safety scheme) theo đúng như Quy Định Về Thực Phẩm 2015 (Food Regulation 2015). Tất cả những điều kiện về việc thử nghiệm được ấn định trong Hướng Dẫn Về Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm NSW ([NSW Food Safety Schemes manual](#)). **Tùy theo sản phẩm và cách chế biến, có ba loại:**

Loại 1: Thịt để cả tảng/cắt thành từng miếng lớn được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP, và được khử trùng sau khi đóng/gói

Loại 2: Thịt được thái hay để nguyên tảng được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP KHÔNG khử trùng sau khi đóng/gói

Loại 3: Thịt được thái hay để nguyên tảng KHÔNG được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP (trộn các loại khí đặc biệt vào).

Loại 1	Loại 2	Loại 3
Cần được thử nghiệm thêm		
Cần được khử trùng và thử mẫu thịt	Cần phải thử môi trường và mẫu thịt	Không cần thử nghiệm thêm
Nguyên tảng và nửa cục dăm bông (ham)	Thịt thái mỏng	
Thịt mỏng đã nấu	Gà hun khói (để nguyên con)	
Thịt bò nguyên miếng	Cabanossi, một miếng, và nhiều miếng mỗi bịch	
Thịt nạc hun khói (thịt gà - để cả miếng)	Nguồn tảng để dùng thái/bán trong tương lai	
	Miếng hay cả tảng hải sản hun khói	

Loại 1. Cả tảng/miếng lớn được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP, và được khử trùng sau khi đóng/gói

Đây là loại thịt để nguyên tảng hoặc miếng lớn được đóng/gói và sau đó đem khử trùng (pasteurisation). Việc khử trùng được thực hiện bằng cách làm nóng bề mặt phía ngoài của sản phẩm đã đóng gói đến nhiệt độ có thể tiêu diệt được vi trùng *Listeria*. Tiến trình này thường được thực hiện bằng cách nhúng sản phẩm được đóng gói vào nước nóng với thời gian và nhiệt độ đã được ấn định.

Tiến trình này chỉ phù hợp với các sản phẩm được đóng gói để nguyên tảng (dăm bông, thịt mỡ) hoặc nửa tảng. Loại sản phẩm này chỉ cần được khử trùng các mặt tiếp xúc với không khí. Phương pháp khử trùng vừa kể (nước nóng) không thể áp dụng với loại thịt đã được thái mỏng được đóng gói.

Nhiệt độ trên bề mặt của thịt (°C)	Thời gian nhúng nước nóng (phút)
60	44
61	33
62	24
63	18
64	13
65	10
66	7
67	6
68	4
69	3
70-72	2
73-75	1
76 hay nóng hơn	dưới 1 phút

Muốn kiểm soát vi trùng gây ngộ độc thức ăn *Listeria* trong các sản phẩm này, quý vị phải:

- làm nóng bề mặt của thịt tới nhiệt độ và thời gian liệt kê ở bảng trên
- kiểm soát nhiệt độ trên bề mặt của miếng thịt bằng cách:
 - sử dụng một nhiệt kế dùng hồng ngoại tuyến (thí dụ: Raytek) ngay sau khi kéo ra khỏi nồi nước nóng; hay
 - đo nhiệt độ của nước nóng dùng thời gian ghi ở bảng trên.
- sau khi làm nóng, sản phẩm phải được làm lạnh thật nhanh (thí dụ: bằng cách nhúng vào nước đá hoặc làm đông lạnh nhanh ngay sau khi đã làm nóng), vì phương pháp này cũng giúp diệt vi trùng *Listeria*.
- ghi vào hồ sơ khử trùng sau khi đóng/gói thời gian và nhiệt độ
- gửi một mẫu đi thử nghiệm, cứ trong 10 lô thực phẩm (batches) lại gửi một.
 - Vi trùng *Listeria Monocytogenes* không tìm thấy trong 25g cho các sản phẩm vi trùng dễ sinh sản, hoặc
 - Vi trùng *Listeria Monocytogenes* không vượt quá 100 CFU/gram cho các sản phẩm vi trùng không dễ phát triển

Những điểm quan trọng cần lưu ý:

- nếu sản phẩm đã được khử trùng trong bọc/gói, gói sản phẩm này không được phép mở ra lại, thái ra, hoặc đóng/gói lại (mà không tái khử trùng) trước khi bán.
- một lô sản phẩm (batch) là sản phẩm đã được khử trùng trong thời gian 24-tiếng.

Loại 2. Thịt được thái hay để nguyên miếng được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP KHÔNG khử trùng sau khi đóng/gói

Đây là loại thịt được thái mỏng hay để nguyên miếng được đóng/gói nhưng không phải để nguyên tảng, hoặc có bề mặt không thể làm nóng bằng phương pháp khử trùng sau khi đóng/gói được. Thí dụ về các loại thực phẩm này gồm thịt thái mỏng bán ở các tiệm thực phẩm nguội, những cây xúc xích của Ý (cabanossi), và thịt gà để cả con.

Để tiêu diệt vi trùng *Listeria* trong các sản phẩm này, quý vị phải:

- làm giảm những trường hợp nhiễm vi trùng *Listeria* trong lúc chế biến (xem các tài liệu hướng dẫn về ngành thịt, thí dụ: MLA hướng dẫn về an toàn trong việc sản xuất thịt nguội, ấn bản lần thứ 2.).

- thử nghiệm vi trùng *Listeria* trong môi trường bằng cách mỗi tháng lấy mẫu thịt tại năm địa điểm khác nhau, trước và sau khi làm việc:
 - Địa điểm tại Khu 1: những dụng cụ dùng với thịt đã nấu chín (thí dụ: máy thái thịt, máy cắt thịt thành viên, máy nghiền thịt), tủ làm đông lạnh và đường dây chuyền thịt cho những sản phẩm đã nấu, bàn và bàn chặt thịt dài trên đó để sản phẩm hay dùng để chia cắt sản phẩm.
 - Địa điểm tại Khu 2: sàn nhà, tường, trần nhà, đường thoát nước, hồ nước (thí dụ: trên sàn của một cơ xưởng kỹ nghệ hoặc phòng lạnh), những chỗ đá đóng cục (phòng lạnh), cửa phòng lạnh, công tắc điện hay các dụng cụ khác, những tiếp giáp giữa tường và sàn nhà/kệ nức.
- gửi một mẫu cho thử nghiệm, cứ 10 lô sản phẩm nên gửi một.
 - Vi trùng *Listeria Monocytogenes* không thấy trong 25g cho các sản phẩm vi trùng dễ sinh sản, hoặc
 - Vi trùng *Listeria Monocytogenes* không vượt quá 100 CFU/gram cho các sản phẩm vi trùng không dễ phát triển
- lưu dữ tất các dữ kiện về việc thử nghiệm môi trường và các thành phẩm.

Phải làm gì nếu kết quả thử nghiệm cho thấy có vi trùng?

Kết quả thử nghiệm có vi trùng trong thành phẩm

- thông báo bằng điện thoại cho Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW trong vòng 24 tiếng sau khi có kết quả thử nghiệm trên số điện thoại 1300 552 406.
- xếp riêng ra các sản phẩm vẫn còn tại cơ sở mình; thu hồi tất cả các sản phẩm đã được đem phân phối.
- thông báo cho Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW bằng thư trong vòng 7 ngày sau khi có kết quả thử nghiệm.

Kết quả thử nghiệm có vi trùng trong môi trường

- Khu 1 kết quả cho thấy có vi trùng:
 - giữ các sản phẩm lại
 - gửi mẫu chùi (swab) đến một phòng thí nghiệm đã được chấp thuận (NATA accredited laboratory) để được xác nhận là trong môi trường có vi trùng *L. monocytogenes*
 - thực hiện một chiến dịch lau chùi tất cả các bề mặt sản phẩm trên có thể đã chạm vào
 - nếu mẫu thử cho thấy có vi trùng *L. monocytogenes*, thử tất cả các sản phẩm đang được giữ tại cơ sở
- Khu 2 kết quả cho thấy có vi trùng:
 - gửi mẫu chùi (swab) đến một phòng thí nghiệm đã được chấp thuận (NATA accredited laboratory) để được xác nhận là trong môi trường có vi trùng *L. monocytogenes*
 - thực hiện một chiến dịch lau chùi tất cả các bề mặt sản phẩm trên có thể đã chạm vào
 - nếu mẫu thử cho thấy có vi trùng *L. monocytogenes*, gia tăng việc thử nghiệm tại các địa điểm ở Khu 1

Liên lạc với ai để được giúp đỡ thêm?

Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW, số điện thoại 1300 552 406 hoặc gửi thư tới contact@foodauthority.nsw.gov.au

Loại 3. Thịt được thái hay để nguyên tảng KHÔNG được đóng/gói theo phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP (trộn các loại khí đặc biệt vào).

Đây là các loại sản phẩm làm sẵn để ăn để nguyên tảng, thái mỏng hay cắt thành miếng được bán ra mà không cần phải dùng phương pháp rút không khí hay phương pháp MAP (trộn các khí đặc biệt vào). Những sản phẩm này không cần phải thử nghiệm thêm.

Định Nghĩa

Thú Giết Trong Lò Sát Sinh (Abattoir)	các loại bò mộng, bò cái, bò đực một tuổi, bò cái nuôi lấy sữa, bò cái tơ, bê, cừu đực, cừu cái, cừu thiếu, cừu non, dê, dê non, lợn xề, trâu, nai, thỏ hoặc các loại gia cầm như gà, vịt
Thịt từ Lò Sát Sinh	thịt từ một con thú giết ở lò sát sinh với mục đích cho người dùng.
Các tiện ích	bao gồm phòng thay quần áo, phòng ăn, nhà vệ sinh, chậu rửa tay và phòng tắm
Dụng cụ	tất cả các dụng cụ được dùng tại một cơ sở bán lẻ và chế biến thịt.
Việc kiểm soát được chấp thuận	một thủ tục kiểm soát được Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) chấp thuận
Việc kiểm soát	một thủ tục được ấn định và hoạch định rõ ràng để chứng thực phẩm chất sản phẩm được thực hiện đúng như tiêu chuẩn đã được ấn định trong Chương Trình An Toàn Thực Phẩm (Food Safety Program).
Nhân viên có thẩm quyền	Một người được chỉ định dưới mục 3, đoạn 9
Sạch sẽ	vấn đề sạch sẽ có liên quan đến: <ul style="list-style-type: none"> a) cơ thể con vật hay thịt không còn dính những chất tạp nhạp mắt có thể nhìn thấy (thí dụ: thức ăn, bụi, mỡ dính trên giàn treo, len, lông, phân, mật, các chất bài tiết và bệnh tật); và b) dụng cụ, đồ dùng nấu nướng và quần áo không còn dính các chất ô nhiễm mắt có thể nhìn thấy, đã được rửa, khử trùng và mùi hôi; và c) nói về cơ sở kinh doanh có nghĩa là sàn nhà, tường, trần nhà không còn dính các chất bẩn mắt có thể nhìn thấy, đã được rửa sạch, không còn mùi hôi thối; và d) quần áo, có nghĩa là không còn dính các chất ô nhiễm mắt có thể nhìn thấy.
Việc xây cất	việc thiết kế, xây cất, trang bị các dụng cụ và bảo trì cơ sở kinh doanh.
Vấn đề ô nhiễm/truyền nhiễm	sự hiện diện của một vấn đề không chấp nhận được, kể cả các chất hay các vi sinh vật, khiến cho thịt và các sản phẩm làm bằng thịt không an toàn hay không thích hợp cho con người tiêu thụ nữa.
Chỗ tiếp giáp	chỗ nối hơi lồi giữa hai bề mặt (thí dụ: sàn nhà và tường) để giúp cho việc lau chùi có hiệu quả.
Được muối	Một sản phẩm được muối, nếu muối được bỏ vào đến một mức độ có thể bảo quản sản phẩm, tối thiểu là 2.5% lượng muối ở giai đoạn nước và 100 ppm muối nitrite khi thấm vào.
Ăn được	an toàn và thích hợp cho con người tiêu thụ.
Công việc buôn bán thực phẩm	"việc buôn bán thực phẩm" nghĩa là một cơ sở kinh doanh, công ty, hoặc một sinh hoạt có liên quan đến: <ul style="list-style-type: none"> a) việc quản lý các thực phẩm với mục đích buôn bán, hoặc b) việc bán thực phẩm
Chương Trình An Toàn Thực Phẩm	một chương trình được ghi chép thành văn bản ghi rõ tất cả các giai đoạn trong sinh hoạt của một cơ sở bán lẻ thịt vốn quan trọng trong việc bảo đảm sự an toàn thực phẩm và bảo đảm rằng các biện pháp an toàn thực phẩm được hiểu đầy đủ, và rõ ràng, được đem áp dụng, duy trì và xem xét lại.

Loại Thú Săn	bất cứ động vật có xương sống nào: kể cả các động vật có vú, chim chóc và loài bò sát (rắn, cá sấu, vằn vằn) nhưng không kể đến các loại cá; hoặc các sinh vật có thể bắt được một cách hợp pháp; và những con thú không được người nuôi như ở một trang trại, và bị giết ở ngoài đồng.
Thịt Thú Săn	bất cứ phần thịt nào có thể ăn được của loài thú đã được chuẩn bị tại một cơ sở chế biến thịt thú săn, và được sự xác định của một nhân viên thanh tra là thịt hội đủ tiêu chuẩn để con người sử dụng.
HACCP	Thủ Tục Phân Tích Đối Phó Với Nguy Cơ (Hazard Analysis Critical Control Point) gồm một hệ thống có những bước rõ rệt để phân tích các nguy cơ, tìm phương cách đối phó với sự nguy hiểm, và áp dụng các biện pháp để giải quyết nguy cơ này.
Nguy cơ	một tác tố sinh học, vật lý hoặc hóa học chứa trong thực phẩm, hoặc tình trạng của thực phẩm có thể gây ảnh hưởng bất lợi cho sức khỏe của con người.
Các chất độc hại	bất cứ chất gì, nếu tiếp xúc với thịt, sản phẩm làm bằng thịt hoặc những bề mặt tiếp xúc với thịt, sẽ gây phương hại đến sự an toàn và phẩm chất của thịt và các sản phẩm làm bằng thịt.
Không ăn được	không an toàn hoặc không thích hợp cho con người tiêu thụ
Có giấy phép	một cơ sở có giấy phép của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (New South Wales Food Authority) hoặc giới chức có thẩm quyền tương đương ở tiểu bang khác hay ở ngoại quốc.
Thịt	phần có thể ăn được của bất cứ loài thú nào được giết ở lò sát sinh và tim/gan/ruột/phổi được chuẩn bị cho con người tiêu thụ.
NIP	Bảng Chi Tiết Chất Dinh Dưỡng (Nutrition Information Panel)
Vi trùng gây bệnh	loại vi trùng có khả năng gây bệnh ở con người
Nước uống được	nước được chấp thuận cho con người tiêu thụ ¹ .
Cơ sở	một tòa nhà hoặc cấu trúc, ở đây thịt được chế biến và cất giữ cho con người sử dụng.
Thịt được chế biến	bất cứ sản phẩm nào sản xuất qua việc chế biến có chứa thịt từ lò sát sinh hay thịt thú săn và có mục đích nhắm vào người tiêu thụ.
Việc chế biến	bất cứ hoạt động nào gồm việc cất giữ, sản xuất và bán thịt hay các sản phẩm có chứa thịt.
Quần áo bảo hộ	những vật dùng để mặc trên người chẳng hạn như yếm che toàn thân, mũ trùm đầu, áo choàng có tác dụng ngăn ngừa cho thịt hoặc các sản phẩm có chứa thịt khỏi chạm vào bất cứ phần nào trên cơ thể của một người hoặc chạm vào quần áo họ mặc những lúc bình thường.

¹ NHMRC *Hướng Dẫn Về Nước Uống ở Úc* 2004 có thể dùng như một chỉ dẫn liên quan đến những tiêu chuẩn về loại nước nào chấp nhận được.

Thịt làm sẵn để ăn hay RTE (ready-to-eat)	<p>có nghĩa là sản phẩm bằng thịt chế biến với mục đích tiêu thụ mà không phải hâm nóng lại hay nấu nướng thêm, những thứ này gồm:</p> <ol style="list-style-type: none"> thịt vụn lên men nấu chín hay chưa nấu chín; và thịt nghiền dùng để quết (thí dụ: pâté gan); và thịt khô; và thịt muối lâu; và các loại thịt nguội (thí dụ: xúc xích); và các loại thịt thăn nấu chín kể cả dăm bông (ham) và thịt bò đút lò (roast beef)
Cơ sở bán lẻ thịt (Retail meat premises)	<p>bất cứ cơ sở nào ở đó thịt (kể cả các loài gia cầm như gà, vịt) được bán lẻ và thịt sống được để cả con, hoặc đã được chặt ra, được chế biến bằng một phương pháp nào đó (chẳng hạn như lọc xương, thái mỏng, hay cắt thành từng miếng).</p> <p>Một 'cơ sở bán lẻ thịt' không thể xem như những nơi:</p> <ol style="list-style-type: none"> bất cứ tuần nào trong năm trước đó, hơn một tấn thịt được bán sỉ (cần phải có giấy phép dành cho người chế biến thịt hay 'meat processor'), hoặc tất cả các loại thịt được bán trên cơ sở: <ol style="list-style-type: none"> ở tình trạng sẵn sàng để tiêu thụ (chẳng hạn tiệm ăn hoặc tiệm bán thực phẩm nấu sẵn (takeaway food shop), hoặc ở tình trạng thường được gọi là nấu chín và để lạnh (nghĩa là, thịt nấu chín đóng/gói, cần hâm nóng trước khi sử dụng).
Khử trùng/sát trùng	<p>sử dụng sức nóng và/hoặc hóa chất, hoặc các phương pháp khác, trên một bề mặt để số lượng vi sinh vật trên bề mặt đó giảm xuống đến mức:</p> <ol style="list-style-type: none"> không gây nguy hại cho sự an toàn của thực phẩm khả dĩ tiếp xúc với vật này; và không tạo ra việc lây truyền một bệnh truyền nhiễm
Sản phẩm an toàn có thể trưng bày lâu (Shelf Stable)	Các sản phẩm đã chế biến không đòi hỏi phải làm lạnh hoặc đông để duy trì sự an toàn của thực phẩm và có phẩm chất phù hợp.
Muối lưu huỳnh (SO ₂)	Sulphur Dioxide
Khử trùng (sterilise)	Liên quan đến dụng cụ hoặc dụng cụ nấu nướng dùng trong việc chế biến vệ sinh thực phẩm, nghĩa là lau chùi sạch và nhúng vào nước nóng ở nhiệt độ không dưới 82 °C cho đến khi việc khử trùng có hiệu quả hoặc được xử lý bằng các phương tiện hữu hiệu khác. Đối với mục đích của Tiêu Chuẩn này, ở đây có nghĩa là "khử trùng trong lãnh vực thương mại".
UCFM	Thịt Vụn Lên Men Chưa Nấu Chín (Uncooked Comminuted Fermented Meat)
Hoàn hảo (Wholesome)	<p>thịt được xét thấy an toàn và thích hợp cho người tiêu thụ dựa trên những căn bản sau đây:</p> <ol style="list-style-type: none"> không gây ra các chứng bệnh liên quan đến thực phẩm hoặc ngộ độc khi được xử lý và chuẩn bị đúng cách theo đúng mục đích sử dụng; và không chứa các chất cặn bã vượt quá những giới hạn ấn định; và không nhiễm những chất bẩn mắt thấy được; và không có những khuyết điểm thường rất dễ nhận ra như những thứ mà khách hàng không chấp nhận được.

Tài liệu tham khảo

AUS-MEAT Việc Đăng Ký Bán Lẻ Thịt Bò Nội Địa – Bán lẻ thịt bò ngôn ngữ và từ ngữ chuyên môn - ấn bản lần thứ 3 (AUS-MEAT - Domestic Retail Beef Register- Retail beef cuts language and terminology - 3rd edn, 2011).

*Các Tiêu Chuẩn Của Úc Về Vệ Sinh Sản Phẩm, Chuyển Vận Thịt và Các Sản Phẩm Chứa Thịt Cho Người Tiêu Thụ (Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption - AS **4696**:2007)*

*Các Tiêu Chuẩn Của Úc Về Vệ Sinh Sản Phẩm Cho Gia Súc (Australian Standard for the Hygienic Production of Pet Meat - AS **4841**:2006)*

*Các Tiêu Chuẩn Của Úc Về Ánh Sáng Và Đèn đóm tại nơi làm việc (Australian Standard for workplace lighting - AS **1680.1**: 2006)*

Đạo Luật An Toàn Thực Phẩm 2003 (Food Act 2003)

Các Quy Định Về Thực Phẩm 2015 (Food Regulation 2015)

Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan (FSANZ) – Thủ Tục Thu Hồi Sản Phẩm Trong Kỹ Nghệ Thực Phẩm (Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) – Food Industry Recall Protocol)

Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code)

MLA Hướng Dẫn Về Việc Chế Biến An Toàn Thịt Nguội, ấn bản lần thứ 2, 2015 (MLA Guidelines for the safe manufacture of smallgoods (2nd edn, 2015).

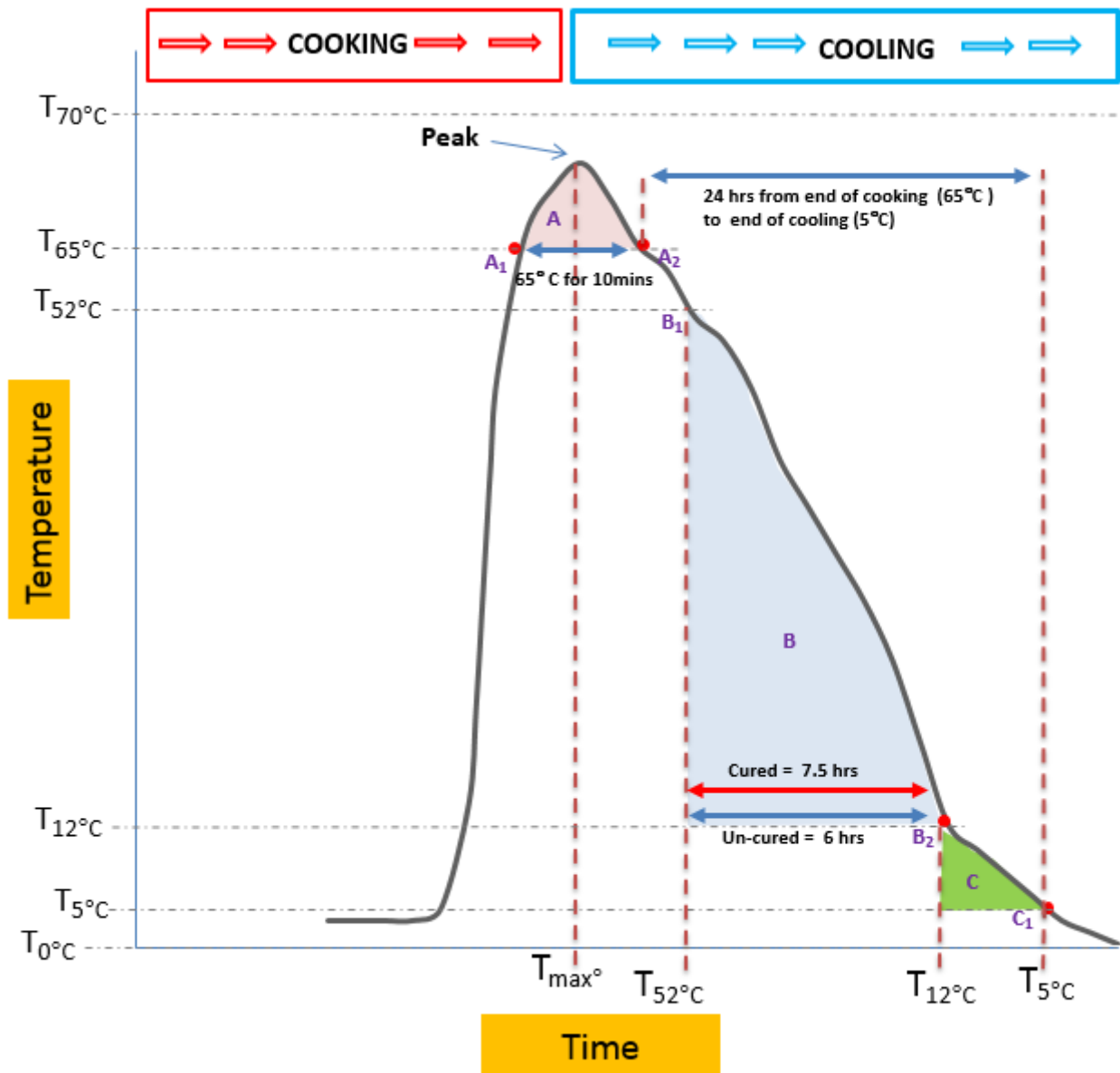
NHMRC Hướng Dẫn Về Nước Uống Ở Úc 2004 (NHMRC Australian Drinking Water Guidelines 2004)

Tiêu Chuẩn Về Xây Cát và Điều Hành Vệ Sinh Của Cơ Sở Bán Lẻ Thịt ở NSW (NSW Standards for Construction and Hygienic Operation of Retail Meat Premises)



Phụ Lục

PHỤ LỤC 1: Thủ tục nấu nướng và theo dõi việc làm nguội



ĐỂ ĐẠT KẾT QUẢ NÀY

- Cứ mỗi sáu tháng một lần, ít nhất **bốn sản phẩm được nấu** phải được ghi chép trên phiếu xác nhận việc nấu và làm nguội các sản phẩm thịt nấu sẵn (RTE meats) để bảo đảm là thời gian để nguội và nhiệt độ theo đúng quy định.
- **VIỆC NẤU:** Nhiệt độ tiêu chuẩn (core temperature) phải trên **65°C trong 10 phút (A1 đến A2 trên đồ hình)**, hoặc thời lượng và nhiệt độ tương đương như mô tả ở **Kết Quả 4** trong Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm (FSP).
- **VIỆC LÀM NGUỘI:** Thời gian khi nhiệt độ tiêu chuẩn xuống đến **52°C, 12°C, và 5°C (B1, B2, C1 trên đồ hình)**, là thời lượng cho một sản phẩm được làm nguội đúng mức, cần được ghi lại đối với các sản phẩm có chứa thịt.

HƯỚNG DẪN CHI TIẾT

Việc nấu nướng

- 1) Ghi xuống **hiệt độ sản phẩm** và **thời gian lúc bắt đầu** việc nấu (thí dụ: **8:42 giờ sáng** ở nhiệt độ **5.8°C**)
- 2) Trong lúc nấu, cần bảo đảm phải tăng nhiệt độ nấu lên **hơn 65°C**
- 3) Khi sản phẩm lên đến **hiệt độ tiêu chuẩn (nhiệt độ nội tạng hay internal core temperature)** nghĩa là **65°C**, quý vị **phải duy trì nhiệt độ này tối thiểu là ở 65°C** trong một thời gian **tối thiểu là 10 phút**.

Trường hợp trên là điểm **(A)** trên đồ hình (được ghi màu đỏ dưới đường cong).

Ghi lại giờ chính xác khi trường hợp trên xảy ra (thí dụ: **10:00 giờ sáng - 10:13 giờ sáng**).

Làm nguội – Sản phẩm có chứa thịt

Khi làm nguội thịt đã được nấu, để bảo đảm sự an toàn sản phẩm, điểm quan trọng là phải theo dõi thời gian sản phẩm đó khi nguội xuống. Để theo dõi tiến trình này chính xác:

Đối với **loại thịt muối**: (thí dụ: dăm bông hay ham):

Các sản phẩm này phải được làm nguội từ **52°C** đến **12°C** trong vòng **7.5 tiếng đồng hồ (B₁ đến B₂ trên đồ hình)**, và rồi từ **12°C** đến **5°C (B₂ đến C₁ trên đồ hình)**.

Toàn thể tiến trình làm nguội cần hoàn tất trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong.

Đối với **sản phẩm không muối** (thí dụ: Bò rút lò/ Cừu rút lò/Heo rút lò):

Những sản phẩm này cần được làm nguội từ **52°C** đến **12°C** trong vòng **6 tiếng đồng hồ (B₁ đến B₂ trên đồ hình)**, và rồi từ **12°C** đến **5°C (B₂ đến C₁ trên đồ hình)**.

Toàn thể tiến trình làm nguội cần hoàn tất trong vòng 24 giờ sau khi nấu xong.

Trong tiến trình nấu và làm nguội quý vị **phải** tuân hành theo đúng những tiến trình liên hệ như liệt kê ở trên. Thêm vào đó, tiến trình nấu và làm nguội sản phẩm **cứ mỗi sáu tháng lại phải đưa ra bằng chứng** cho ít nhất bốn (4) sản phẩm và được ghi chép lại bằng việc sử dụng **phiếu xác nhận** việc nấu và làm nguội được đính kèm trong **Nhật Ký Sinh Hoạt**.

Làm nguội – Các sản phẩm khác

Khi làm nguội các thực phẩm khác, để bảo đảm sự an toàn của sản phẩm, điểm quan trọng là cần theo dõi mức độ nguội của các sản phẩm này. Tiến trình này hơi khác với việc quý vị làm nguội các sản phẩm có chứa thịt. Để theo dõi tiến trình này một cách chính xác:

Đối với **các loại thực phẩm khác**: (thí dụ: bánh nhân thịt, súp, vôn vôn.):

Sau khi nấu xong, các sản phẩm này cần được làm nguội từ nhiệt độ **60°C** xuống **21°C** trong vòng **2 tiếng đồng hồ**, và rồi làm nguội thêm từ **21°C** xuống **5°C** **thêm một khoảng thời gian 4 tiếng đồng hồ nữa**. Tổng cộng, tiến trình làm nguội này là **6 tiếng đồng hồ** như được mô tả để giảm nhiệt độ tiêu chuẩn từ **60°C** xuống **5°C**.

PHỤ LỤC 2: Đăng Ký Huấn Luyện Chương Trình An Toàn Thực Phẩm

DANH SÁCH NHÂN VIÊN ĐÃ ĐƯỢC HUẤN LUYỆN

Ghi xuống **TẤT CẢ** những khóa huấn luyện **TẤT CẢ nhân viên** làm việc tại cơ sở kinh doanh đã thực hiện, hoặc tham gia. Hồ sơ huấn luyện cần được thu thập và lưu giữ theo như bảng dưới đây.

Chi tiết về người được huấn luyện ghi ở phần dưới đây:						Chi tiết về huấn luyện viên ở phần dưới đây:		
Tên (của người được huấn luyện)	Chức vụ (thí dụ: Chủ, Thọ thị, Học nghề, Nhân viên vệ sinh)	Loại huấn luyện (Thí dụ: khóa của FSP, TAFE, Cổ vấn chuyên môn, Học tại chỗ làm)	Giấy tờ chứng nhận (thí dụ: Chứng Chỉ, Văn Bằng, Huấn luyện viên sát hạch)	Chữ ký (Của người được huấn luyện)	Ngày bắt đầu vào làm (ngày/tháng/năm)	Do huấn luyện viên (Tên huấn luyện viên, thí dụ Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm, Thọ Thị)	Chữ ký (của huấn luyện viên)	Ngày huấn luyện (ngày/tháng/năm)

Chi tiết về người được huấn luyện ghi ở phần dưới đây:						Chi tiết về huấn luyện viên ở phần dưới đây:		
Tên (của người được huấn luyện)	Chức vụ (thí dụ: Chủ, Thọ thị, Học nghề, Nhân viên vệ sinh)	Loại huấn luyện (Thí dụ: khóa của FSP, TAFE, Cổ vấn chuyên môn, Học tại chỗ làm)	Giấy tờ chứng nhận (thí dụ: Chứng Chỉ, Văn Bằng, Huấn luyện viên sát hạch)	Chữ ký (Của người được huấn luyện)	Ngày bắt đầu vào làm (ngày/tháng/năm)	Do huấn luyện viên (Tên huấn luyện viên, thí dụ Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm, Thọ Thị)	Chữ ký (của huấn luyện viên)	Ngày huấn luyện (ngày/tháng/năm)

PHỤ LỤC 3: Đăng Ký Các Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Được Chấp Thuận

Danh Sách Các Nhà Cung Cấp Được Chấp Thuận (Approved Supplier Register)

Tất cả sản phẩm cung cấp nhận tại cơ sở kinh doanh này chỉ được mua từ các nhà cung cấp đã được chấp thuận. Thịt được cung cấp từ các cơ sở kinh doanh ở NSW đã được Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) cấp giấy phép. Tất cả những nhà cung cấp thịt và sản phẩm khác được chấp thuận phải được ghi xuống ở dưới đây.

Tất cả các nguyên liệu có chứa các chất hay tác tố có thể gây dị ứng cần phải được đề riêng biệt khi nhận hàng. Tất cả các sản phẩm này cần được ghi nhãn rõ ràng để bảo đảm không có sự lây nhiễm sản phẩm.

Nhà Cung Cấp	Sản phẩm được cung cấp	Địa chỉ & số điện thoại liên lạc	Những chi tiết khác (thí dụ: số giấy phép do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW cấp)



PHỤ LỤC 4: Mô tả sản phẩm và mục đích sử dụng

Mô tả sản phẩm và mục đích sử dụng

Các nhóm thực phẩm căn bản

Xin điền vào phần này nếu quý vị chế biến các sản phẩm để bán (được mua từ nhà cung cấp có giấy phép*). **Cần thêm chi tiết xin xem phần Kết Quả 5, 6, 7, 13 và 14.**

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn (xem chi tiết ở Kết Quả 7 của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm)	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Xúc xích và thịt nghiền đóng bánh (patties)	Thịt tươi và thêm các nguyên liệu (thí dụ: chất bảo quản, muối, gia vị, hương liệu, chất bồi/độn thêm)	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bia cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần được nấu nướng cẩn thận	
Thịt tươi thái/xay	Thịt tươi được trưng bày hoặc đóng/gói để bán	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bia cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Mô tả và/hoặc nguyên liệu	Công chúng	Cần được nấu nướng cẩn thận	
Thịt bò ướp muối chưa nấu	Thịt tươi và thêm các nguyên liệu (thí dụ: chất bảo quản, muối, gia vị, hương liệu, chất bồi/độn thêm)	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bia cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần được nấu nướng cẩn thận	
Thịt được ướp sẵn	Thịt tươi trộn thêm các nguyên liệu (thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, trái cây, rau)	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bia cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần được nấu nướng cẩn thận	

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn (xem chi tiết ở Kết Quả 7 của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm)	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt ướp dùng để xào	Thịt tươi trộn thêm các nguyên liệu (thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, trái cây, rau)	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần được nấu nướng cẩn thận	
Thịt để nguyên miếng hay thái mỏng nấu sẵn (RTE meats*)	Thịt nấu sẵn và thịt nguội (RTE) (Thí dụ: dăm bông, thịt bò Devon, xúc xích Ý)	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic, túi đan bằng sợi KHÔNG ĐƯỢC ĐÓNG/GÓI TRONG BAO NHỰA RÚT KHÔNG KHÍ	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 3-5 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	
Sản phẩm đông lạnh	Thịt gà vịt, hải sản, thịt bò, cừu, các loại thực phẩm khác.	Nhựa plastic dùng gói thực phẩm hay bao đã rút không khí, đa số các sản phẩm được đóng trong thùng giấy bìa cứng	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	Làm đông cứng (ở -15 °C hoặc thấp hơn nữa)	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 6-12 tháng), hoặc thời hạn cho phép khác	Nhãn ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ. Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Phải được người tiêu thụ để tan đá và nấu nướng cẩn thận	
Phó sản của sữa	Sữa, kem, và phô-ma	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất, hoặc thời hạn cho phép khác	Nhãn ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ. (country of origin)	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	
Trứng được đóng/gói	Trứng gà, vịt nguyên trái	Hộp hay khay bằng giấy bìa cứng.	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	Nhiệt độ môi trường chung quanh	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất hoặc nhà cung cấp.	Trứng cần được đóng dấu (từng trái một) và khay đựng trứng phải được ghi nhãn đầy đủ.	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần được nấu nướng cẩn thận	

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn (xem chi tiết ở Kết Quả 7 của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm)	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Hải sản tươi	Hải sản tươi hay đã tan đá, thí dụ: cá, tôm, hào, loài hải sản có vỏ cứng	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 1- 2 ngày), hoặc thời hạn cho phép khác	Nhãn ghi rõ nguồn gốc, hay xuất xứ. (country of origin)	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, hoặc cần chế biến/nấu nướng thêm	

Thịt nấu chín và thịt muối

Điền vào phần này nếu quý vị làm các sản phẩm nói trên để bán (cần được mua từ nhà cung cấp được chấp thuận*)

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt nấu và thịt muối	Thịt tươi hay đông lạnh, muối/ngâm nước muối và có thêm nguyên liệu Thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic KHÔNG ĐƯỢC BỎ TRONG BAO ĐÃ RÚT KHÔNG KHÍ	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C Tránh cất giữ chung với thực phẩm chưa nấu	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất, hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt nấu, thịt bò devon, xúc xích gan, thịt gà đóng ố, thịt muối muối hột, xúc xích nhỏ, xúc xích heo savaloy, xúc xích tươi, vân vân.	Thịt tươi và nguyên liệu tổng quát, thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic KHÔNG ĐƯỢC BỎ TRONG BAO ĐÃ RÚT KHÔNG KHI	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C Tránh cất giữ chung với thực phẩm chưa nấu	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất, hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	
Thịt ba chỉ muối	Thịt tươi hay đông lạnh, muối/ngâm nước muối và có thêm nguyên liệu Thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu.	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí.	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C Tránh cất giữ chung với thực phẩm chưa nấu	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất, hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Cần nấu nướng kỹ	
Thịt nguội (các loại khác)	Thịt tươi hay đông lạnh, muối/ngâm nước muối và có thêm nguyên liệu Thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Khay bằng nhựa xốp, phim nhựa mỏng, bao nhựa plastic KHÔNG ĐƯỢC BỎ TRONG BAO ĐÃ RÚT KHÔNG KHI	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C Tránh cất giữ chung với thực phẩm chưa nấu	Thời hạn sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất, hoặc thời hạn cho phép khác	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	

Thịt làm sẵn để ăn (RTE) đóng/gói trong bao đã rút không khí

Điền vào phần này nếu quý vị làm các sản phẩm nói trên để bán. Các sản phẩm này cần thêm các thử nghiệm. Xem Kết Quả 14 để biết thêm chi tiết.

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt đã nấu được thái và đóng/gói	Thịt tươi, hay đông lạnh và nguyên liệu tổng quát, thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Đóng/gói trong bao đã rút không khí hoặc trộn với các loại khí đặc biệt (MAP)	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn cho phép sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất.	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	
Thịt bắp đã nấu để cả tảng và được đóng/gói	Thịt tươi, hay đông lạnh và nguyên liệu tổng quát, thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Đóng/gói trong bao đã rút không khí hoặc trộn với các loại khí đặc biệt (MAP)	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5°C	Thời hạn cho phép sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất.	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, hoặc cần chế biến/nấu nướng thêm	

Thịt vụn chưa nấu chín để lên men (UCFM)

Điền vào phần này nếu quý vị làm các sản phẩm nói trên để bán. Các sản phẩm này cần được xin phép bằng đơn in sẵn được chấp thuận. Xem Kết Quả 5 để biết thêm chi tiết.

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt vụn chưa nấu chín để lên men, thí dụ: xúc xích của Ba Lan (Salami)	Thịt tươi, và nguyên liệu tổng quát, thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, chất độn	Bì của xúc xích làm bằng ruột thú, chất keo trong thịt, bao nhựa plastic đã rút không khí.	Bao nhựa plastic, thùng giấy bìa cứng, thùng gỗ, hộp bằng nhựa cứng (PVC) hay những cách đóng/gói đợt nhì khác	< 5 °C, hoặc nhiệt độ trong phòng (nếu thực phẩm có thể để lâu an toàn)	Thời hạn cho phép sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất.	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản. Phải giải thích thêm sản phẩm thuộc loại UCFM	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	

Thịt khô/Thịt muối khô để lâu

Điền vào phần này nếu quý vị làm các sản phẩm nói trên để bán. Các sản phẩm này bị giới hạn trong vấn đề dùng chất bảo quản. Xem Kết Quả 6 để biết thêm chi tiết.

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)
Thịt khô, thí dụ thịt bò khô (beef jerky, biltong)	Thịt tươi, và nguyên liệu tổng quát, thí dụ: phụ gia, muối, gia vị, hương liệu, các chất bảo quản.	Bao nhựa plastic hay bao đã rút không khí.	Bao nhựa plastic, hay thùng bằng giấy bìa cứng, mớ, hay hộp bằng nhựa cứng (PVC)	Nhiệt độ trong phòng	Thời hạn cho phép sử dụng tùy thuộc vào nhà sản xuất (thí dụ: 12 tháng)	Nguyên liệu, tác tố gây dị ứng và các chất bảo quản	Công chúng, kể cả những người tiêu thụ bị miễn cảm	Sẵn sàng để ăn, không cần chế biến/nấu nướng thêm	

Các loại thực phẩm khác

Điền vào phần này nếu quý vị làm các sản phẩm nói trên để bán (thí dụ: bánh nhân thịt, phô ma, thịt hun khói, thịt để khô, các loại rau thái sẵn (pre-cut vegetables), vãn vãn)

Mô tả sản phẩm	Các thành phần	Việc đóng/gói (đợt sơ khởi)	Việc đóng gói (đợt thứ nhì)	Điều kiện cất giữ	Thời hạn sử dụng	Việc ghi nhãn	Giới tiêu thụ	Mục đích sử dụng	Tôi làm/bán sản phẩm này (điền vào đúng hoặc không)

PHỤ LỤC 5: Lời tuyên bố xác nhận trách nhiệm của Quản Lý (Manager Responsibility Statement)

Lời tuyên bố nhận trách nhiệm của Quản Lý

Tuyên bố về an toàn thực phẩm

_____ quyết tâm duy trì việc an toàn thực phẩm để:

(Tên của cơ sở bán thịt ghi trên giấy phép hành nghề của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm)

- Thành phẩm được thích hợp cho người tiêu thụ, và
- Cơ sở kinh doanh tuân hành đúng các điều kiện của *Đạo Luật Về An Toàn Thực Phẩm 2003 (Food Act 2003)*, Quy Định Về Thực Phẩm 2015 (Food Regulation 2015) và các tiêu chuẩn liên hệ mà chúng tôi đòi hỏi lúc nào cũng phải tuân hành.

Phạm vi và mục đích của chương trình an toàn thực phẩm

Phạm vi Chương Trình An Toàn Thực Phẩm này bao gồm các sinh hoạt:

- Nhận hàng, chế biến (kể cả nấu nướng), cất giữ, phân phối và trưng bày thực phẩm để bán.

Mục đích Chương Trình An Toàn Thực Phẩm được đem áp dụng nhằm giảm thiểu các nguy cơ có thể xảy ra trong lúc đụng chạm đến thực phẩm, và trong lúc điều hành cơ sở kinh doanh để bảo đảm các sản phẩm hội đủ các điều kiện pháp lý do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) ấn định dựa trên Quy Định Đối Với Thực Phẩm 2015 (Food Regulation 2015).

Toán đặc trách chương trình an toàn thực phẩm

Toán này có trách nhiệm duy trì Chương Trình An Toàn Thực Phẩm, duyệt xét và cải thiện các thủ tục làm việc và áp dụng những biện pháp kiểm soát hữu hiệu để đối phó với những trường hợp có thể gây ra thiếu an toàn thực phẩm.

Toán này gồm:

Tên	Chức vụ tại cơ sở	Ngày	Chữ ký
	Giám đốc / Chủ nhân		
	Quản lý và Quản lý bảo đảm phẩm chất sản phẩm (QA Manager)		

GHI CHÚ:



NGÀNH BÁN LẺ THỊT Ở NSW

NHẬT KÝ SINH HOẠT

Lời Tuyên Bố Chối Bỏ Trách Nhiệm

Những chi tiết trong bản dịch Ngành Bán Lẻ Thịt Ở NSW – Chương Trình An Toàn Thực Phẩm & Nhật Ký Sinh Hoạt Ngành Bán Lẻ Thịt chỉ được dùng như tài liệu tham khảo mà thôi. Khi dùng vào mục đích thanh tra/kiểm soát, hoặc trong trường hợp có sự bất đồng hay mâu thuẫn, bản chính bằng Anh Ngữ sẽ có giá trị hơn.



Department of
Primary Industries
Food Authority

LỜI MỞ ĐẦU

Tài liệu Nhật Ký Sinh Hoạt ngành bán lẻ thịt do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) soạn thảo nhằm giúp đỡ các nhà bán lẻ thịt thỏa mãn các điều kiện đòi hỏi của Cơ Quan An Toàn Tiêu Chuẩn NSW (NSW Standard) về việc xây dựng và điều hành vệ sinh của các cơ sở bán lẻ thịt.

Tiêu Chuẩn này đòi hỏi quý vị phải thực hiện việc kiểm soát về nhiệt độ, vệ sinh và lưu giữ các hồ sơ như là một phần của chương trình an toàn thực phẩm của mình. Nhân viên kiểm soát của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (auditors) sẽ yêu cầu được xem những hồ sơ này và coi đó như là những bằng chứng cho thấy chương trình an toàn thực phẩm đã được áp dụng đúng mức và hữu hiệu.

Nhật Ký Sinh Hoạt này cung cấp đầy đủ phiếu kiểm điểm và phiếu theo dõi hàng tuần nhằm giúp quý vị trong việc lưu giữ hồ sơ trong mười hai tháng. Mỗi tuần, hàng ngày quý vị cần điền vào các phiếu theo dõi sau đây:

- Phiếu kiểm điểm vệ sinh trước khi bắt đầu hoạt động (Pre-operational hygiene checklist)
- Phiếu theo dõi việc nấu các loại thịt nấu sẵn để ăn (ready-to-eat meats – hay RTE)
- Phiếu theo dõi nhiệt độ khi hàng đến, hoặc khi sản phẩm được phân phối đi các nơi khác
- Phiếu theo dõi nhiệt độ cất giữ sản phẩm (Storage temperature monitoring form)

Các hồ sơ này cần được nhân viên được chỉ định đứng ra chịu trách nhiệm về chương trình an toàn thực phẩm của cơ sở điền vào. Vào dịp cuối mỗi tuần, các hồ sơ này phải được nhân viên có nhiệm vụ chứng thực trong chương trình an toàn thực phẩm xác nhận.

Cứ mỗi sáu tháng một lần, những phiếu dưới đây cần được điền vào và xác nhận:

- Phiếu kiểm điểm kiểm soát và bảo trì nội bộ (Internal audit and maintenance checklist)
- Phiếu xác nhận việc nấu nướng và làm nguội (Cooking and cooling verification form)
- Phiếu theo dõi việc điều chỉnh nhiệt kế (Calibration records)

Nhật ký sinh hoạt này lúc nào cũng phải được lưu giữ tại cơ sở kinh doanh và phải xuất trình khi có sự yêu cầu của nhân viên kiểm soát thực phẩm thuộc Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW.

TUẦN 1**PHIẾU KIỂM ĐIỂM NỘI BỘ VIỆC KIỂM SOÁT VÀ BẢO TRÌ TRONG 6 THÁNG**

Ngày/...../..... Người điền phiếu:

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Đối tượng	✓ ✗	Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa/ghi chú
• Trần nhà và tường không có vết nứt, sơn bị tróc, gạch lát tường đã được gắn lại		
• Sàn cơ sở/buồng lạnh/ phòng đông lạnh được bảo trì không còn nứt/hay hư hại		
• Cửa, khung cửa, chốt cửa bị kẹt và tay nắm ở tình trạng tốt		
• Đền phải có chụp che		
• Lưới ruồi được ráp		
• Bàn cắt thịt và tủ không bị hư hại và mục nát		
• Dụng cụ và thiết bị không bị rỉ, mục và tróc sơn		
• Giàn treo thịt, móc và thanh ngang không bị rỉ, mục và tróc sơn		
• Máy làm nguội không bị bám bụi, rỉ sét, mục, tróc sơn và hệ thống thoát nước được giữ ở tình trạng tốt		
• Bồn rửa tay dùng vòi không vận bằng tay, dễ dùng và ở tình trạng hoàn hảo		
• Các hóa chất, dụng cụ lau chùi, các sản phẩm khô và sản phẩm dùng đóng/gói được giữ kỹ để tránh việc ô nhiễm		
• Việc xây cất cơ sở và việc cất giữ các vật liệu không tạo cơ hội cho chuột, bọ, côn trùng làm tổ. Cửa ở ngoài/các khoảng trống tránh được sự xâm nhập của côn trùng, chuột, bọ		
Chương trình an toàn thực phẩm		
• Chương trình an toàn thực phẩm được đưa lưu giữ tại địa điểm		
• Các thủ tục an toàn được áp dụng		
• Hồ sơ theo dõi được cập nhật và lưu trữ		
• Hồ sơ huấn luyện về vệ sinh thực phẩm có sẵn cho những người làm việc với thực phẩm		
• Hồ sơ về việc diệt côn trùng (pest control records)		
Điều kiện về giấy phép		
• Cơ quan NSWFA được thông báo về hoạt động của cơ sở; giấy phép hành nghề và việc trưng bày giấy phép		

Biện pháp chỉnh đốn _____

VIỆC THEO DÕI NHIỆT ĐỘ MỖI 6 THÁNG

Phiếu theo dõi này cần được điền vào ít nhất cứ sáu tháng một lần, và phải điền cho mỗi nhiệt kế hay dụng cụ đo nhiệt độ và dụng cụ dùng để kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm (thí dụ: **Phòng lạnh, Máy làm đông lạnh, Tủ trưng bày sản phẩm, Phòng hun khói, Lò, Nồi nấu, vãn vãn.**)

Xin ghi xuống nhiệt độ của dụng cụ sau khi đã điều chỉnh nhiệt độ của dụng cụ này và đọc số ghi trên đó (thí dụ: **0.3°C**)

Muốn biết thêm chi tiết về việc điều chỉnh nhiệt kế xin xem **KẾT QUẢ 12** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt ở NSW

TUẦN 1

Nhiệt kế số # _____	Điều chỉnh ở nhiệt độ 0°C nếu quý vị KHÔNG nấu thức ăn, hay bán thức ăn nóng	Nhiệt kế số # _____
Điều chỉnh (0°C)		Điều chỉnh (0°C)
Nhiệt độ:		Nhiệt độ:
Ngày:		Ngày:
Chữ ký:		Chữ ký:

Nhiệt kế số # _____	Điều chỉnh nhiệt độ Ở CẢ 0°C và 100°C nếu quý vị CÓ nấu thức ăn, hay bán thức ăn nóng	Nhiệt kế số # _____
Điều chỉnh (100°C)		Điều chỉnh (100°C)
Nhiệt độ:		Nhiệt độ:
Ngày:		Ngày:
Chữ ký:		Chữ ký:

Phòng lạnh	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Phòng lạnh	# 3	# 4
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Tủ trưng bày	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Tủ trưng bày	# 3	# 4
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Máy đông lạnh	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

	Phòng hun khói	Lò/Nồi nấu
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Ghi chú: _____ _____ _____
--

Ghi chú: _____ _____ _____
--

TUẦN 1 XÁC NHẬN VIỆC NẤU VÀ LÀM NGUỘI THỊT LÀM SẴN ĐỂ ĂN (RTE MEATS) SÁU THÁNG MỘT LẦN

Phiếu kiểm soát này cần điền vào cho những sản phẩm sau đây:

Cứ sáu tháng một lần, ít nhất là **bốn sản phẩm thịt đã nấu chín** (thí dụ: thịt băm bông, bánh nhân thịt, thịt đút lò) cần được ghi vào phiếu này để bảo đảm là nhiệt độ và thời gian làm nguội chấp nhận được theo Tiêu Chuẩn NSW (NSW Standard).

NẤU: nấu đến nhiệt độ tiêu chuẩn là **65°C trong 10 phút (A1-A2)**, hoặc tương tự như đã được liệt kê ở **Kết Quả 4** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt NSW (NSW Retail Meat Food Safety Program).

LÀM NGUỘI: Thời gian khi nhiệt độ tiêu chuẩn xuống đến nhiệt độ **52°C, 12°C, và 5°C (B1, B2, C1)** cần được ghi xuống cho các loại thực phẩm thịt.

Thêm chi tiết về thủ tục kiểm soát việc nấu và làm nguội có thể tìm thấy ở **Kết Quả 4, và Phụ Lục 1** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt NSW.

Ngày	Mã số loạt sản phẩm	Mô tả sản phẩm	Thời gian nấu và nhiệt độ tiêu chuẩn				Thời gian làm nguội và nhiệt độ tiêu chuẩn			Chữ ký	
			Thời gian/nhiệt độ 1	Thời gian/nhiệt độ 2	Thời gian/nhiệt độ 3	Thời gian/nhiệt độ 4	Thời gian ở 52°C (B1)	Thời gian ở 12°C (B2)	Thời gian ở 5°C (C1)		
5-03-15	5678-B	Thịt băm bông (ham)*	10:02giờ sáng/65.2°C (A1)	10:12giờ sáng /66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13giờ sáng	06:15giờ chiều	09:12giờ sáng	chữ ký	Thí Dụ 1 Sản phẩm Muối *
9-04-15	5679-C	Thịt bò đút lò**	09:47giờ sáng /63.7°C	09:57giờ sáng /64.9°C	09:59giờ sáng /65.1°C (A1)	10:15giờ sáng /65.4°C (A2)	10:34giờ sáng	04:30giờ chiều	10:00giờ sáng (10-04)	chữ ký	Thí dụ 2 Sản phẩm không muối **

TUẦN 1 XÁC NHẬN VIỆC NẤU NƯỚNG VÀ LÀM NGUỘI THỊT LÀM SẴN ĐỂ ĂN (RTE MEATS) SÁU THÁNG MỘT LẦN

Ít nhất là Hai Loại thực phẩm 'khác' không phải là thịt được nấu (thí dụ: bánh trứng mặn (quiche), rau đút lò, nước lèo, vãn vãn.) cứ sáu tháng một lần phải được ghi vào phiếu này để bảo đảm là thời gian và nhiệt độ làm nguội chấp nhận được theo như tiêu chuẩn của Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code).

LÀM NGUỘI: Thời gian khi nhiệt độ tiêu chuẩn xuống đến **60°C, 21°C, và 5°C** cần được ghi xuống cho các loại sản phẩm này để thực hiện việc làm nguội đúng mức.

Muốn biết thêm chi tiết về việc điều chỉnh nhiệt độ xin xem **Kết Quả 4, và Phụ Lục 1** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt ở NSW.

Ngày	Mã số loạt sản phẩm	Mô tả sản phẩm	Thời gian nấu và nhiệt độ tiêu chuẩn	Thời gian làm nguội và nhiệt độ tiêu chuẩn			Chữ ký
				Thời gian ở 60°C	Thời gian ở 21°C	Thời gian ở 5°C	

Ghi chú:

TUẦN 1

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC KHI BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xà phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưỡi, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 2

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưỡi, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 3

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày//mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 3 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI

Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chờ/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 3 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG

Khu vực	Nhiệt độ (°C)								Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN			
Phòng lạnh										
Phòng lạnh										
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)										
Tủ/quầy trưng bày										
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)										

TUẦN 4

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày//mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 5

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày//mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 6

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày//mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 7

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày//mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 7 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chờ/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn/ /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 7 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG									
Khu vực	Nhiệt độ (°C)							Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN		
Phòng lạnh									
Phòng lạnh									
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)									
Tủ/quầy trung bày									
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)									

TUẦN 8

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 9

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 13

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 16

PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 19 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỚI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 19 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG										
Khu vực	Nhiệt độ (°C)								Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN			
Phòng lạnh										
Phòng lạnh										
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)										
Tủ/quầy trưng bày										
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)										

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 20 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tối/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 20 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG										
Khu vực	Nhiệt độ (°C)								Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN			
Phòng lạnh										
Phòng lạnh										
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)										
Tủ/quầy trung bày										
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)										

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 26 PHÍEU KIỂM ĐIỂM NỘI BỘ VIỆC KIỂM SOÁT VÀ BẢO TRÌ TRONG 6 THÁNG

Ngày/...../..... Việc điền phiếu do:

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Đối tượng	✓ ✗	Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa/ghi chú
• Trần nhà và tường không có vết nứt, sơn bị tróc, gạch lát tường đã được gắn lại		
• Sàn cơ sở/buồng lạnh/ phòng đông lạnh được bảo trì không còn nứt/hay hư hại		
• Cửa, khung cửa, chốt cửa bị kẹt và tay nắm ở tình trạng tốt		
• Đèn phải có chụp che		
• Lưới ruồi được ráp		
• Bàn cắt thịt và tủ không bị hư hại và mục nát		
• Dụng cụ và thiết bị không bị rỉ, mục và tróc sơn		
• Giàn treo thịt, móc và thanh ngang không bị rỉ, mục và tróc sơn		
• Máy làm nguội không bị bám bụi, rỉ sét, mục, tróc sơn và hệ thống thoát nước được giữ ở tình trạng tốt		
• Chậu rửa tay dùng vòi không vận bằng tay, dễ dùng và ở tình trạng hoàn hảo		
• Các hóa chất, dụng cụ lau chùi, các sản phẩm khô và sản phẩm dùng đóng/gói được giữ kỹ để tránh việc ô nhiễm		
• Việc xây cất cơ sở và việc cất giữ các vật liệu không tạo cơ hội cho chuột, bọ, côn trùng làm tổ. Cửa ở ngoài/các khoảng trống tránh được sự xâm nhập của côn trùng, chuột, bọ		
<p>Chương trình an toàn thực phẩm</p>		
• Chương trình an toàn thực phẩm được giữ tại địa điểm		
• Các thủ tục an toàn được áp dụng		
• Hồ sơ theo dõi được cập nhật và lưu trữ		
• Hồ sơ huấn luyện về vệ sinh thực phẩm có sẵn cho những người làm việc với thực phẩm		
• Hồ sơ về việc diệt côn trùng (pest control records)		
<p>Điều kiện về giấy phép</p>		
• Cơ quan NSWFA được thông báo về hoạt động của cơ sở; giấy phép hành nghề và việc trưng bày giấy phép		

Biện pháp chỉnh đốn: _____

VIỆC ĐIỀU CHỈNH NHIỆT KẾ MỖI 6 THÁNG

Phiếu theo dõi này cần được điền vào ít nhất cứ sáu tháng một lần, và phải điền cho mỗi nhiệt kế hay dụng cụ đo nhiệt độ và dụng cụ dùng để kiểm soát nhiệt độ của thực phẩm (**thí dụ: Phòng lạnh, Máy làm đông lạnh, Tủ trưng bày sản phẩm, Phòng hun khói, Lò, Nồi nấu, v.v.**)

Xin ghi xuống nhiệt độ của dụng cụ sau khi đã điều chỉnh nhiệt độ của dụng cụ này và đọc số ghi trên đó (**thí dụ: 0.3°C**)

Muốn biết thêm chi tiết về việc điều chỉnh nhiệt độ xin xem **KẾT QUẢ 12** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt ở NSW

TUẦN 26

Nhiệt kế số # _____ Điều chỉnh (0°C)	Điều chỉnh ở nhiệt độ 0°C nếu quý vị KHÔNG nấu thức ăn, hay bán thức ăn nóng	Nhiệt kế số # _____ Điều chỉnh (0°C)
Nhiệt độ:		Nhiệt độ:
Ngày:		Ngày:
Chữ ký:		Chữ ký:

Nhiệt kế số # _____ Điều chỉnh (100°C)	Điều chỉnh nhiệt độ Ở CẢ 0°C và 100°C nếu quý vị CÓ nấu thức ăn, hay bán thức ăn nóng	Nhiệt kế số # _____ Điều chỉnh (100°C)
Nhiệt độ:		Nhiệt độ:
Ngày:		Ngày:
Chữ ký:		Chữ ký:

Phòng lạnh	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Phòng lạnh	# 3	# 4
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Tủ trưng bày	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Tủ trưng bày	# 3	# 4
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Máy đông lạnh	# 1	# 2
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

	Phòng hun khói	Lò/Nồi nấu
Nhiệt độ:		
Ngày:		
Chữ ký:		

Ghi chú:

Ghi chú:

TUẦN 26 XÁC NHẬN VIỆC NẤU VÀ LÀM NGUỘI THỊT LÀM SẴN ĐỂ ĂN (RTE MEATS) SÁU THÁNG MỘT LẦN

Phiếu kiểm soát này cần điền vào cho những sản phẩm sau đây:

Cứ sáu tháng một lần, ít nhất là **bốn sản phẩm thịt đã nấu chín** (thí dụ: thịt băm bông, bánh nhân thịt, thịt đút lò) cần được ghi vào phiếu này để bảo đảm là nhiệt độ và thời gian làm nguội chấp nhận được theo Tiêu Chuẩn NSW (NSW Standard).

NẤU: nấu đến nhiệt độ tiêu chuẩn là **65°C trong 10 phút (A1-A2)**, hoặc tương tự như đã được liệt kê ở **Kết Quả 4** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt NSW (NSW Retail Meat Food Safety Program).

LÀM NGUỘI: Thời gian khi nhiệt độ tiêu chuẩn xuống đến nhiệt độ **52°C, 12°C, và 5°C (B1, B2, C1)** cần được ghi xuống cho các loại thực phẩm thịt.

Thêm chi tiết về thủ tục kiểm soát việc nấu và làm nguội có thể tìm thấy ở **Kết Quả 4, và Phụ Lục 1** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt NSW.

Ngày	Mã số loạt sản phẩm	Mô tả sản phẩm	Thời gian nấu và nhiệt độ tiêu chuẩn				Thời gian làm nguội và nhiệt độ tiêu chuẩn			Chữ ký	
			Thời gian/nhiệt độ 1	Thời gian/nhiệt độ 2	Thời gian/nhiệt độ 3	Thời gian/nhiệt độ 4	Thời gian ở 52°C (B1)	Thời gian ở 12°C (B2)	Thời gian ở 5°C (C1)		
5-03-15	5678-B	Thịt băm bông (ham)*	10:02giờ sáng/65.2°C (A1)	10:12giờ sáng /66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13giờ sáng	06:15giờ chiều	09:12giờ sáng	chữ ký	Thí Dụ 1 Sản phẩm Muối *
9-04-15	5679-C	Thịt bò đút lò**	09:47giờ sáng /63.7°C	09:57giờ sáng /64.9°C	09:59giờ sáng /65.1°C (A1)	10:15giờ sáng /65.4°C (A2)	10:34giờ sáng	04:30giờ chiều	10:00giờ sáng (10-04)	chữ ký	Thí dụ 2 Sản phẩm không muối **

TUẦN 26 XÁC NHẬN VIỆC NẤU NƯỚNG VÀ LÀM NGUỘI THỊT LÀM SẴN ĐỂ ĂN (RTE MEATS) SÁU THÁNG MỘT LẦN

Ít nhất là Hai Loại thực phẩm 'khác' không phải là thịt được nấu (thí dụ: bánh trứng mặn (quiche), rau đút lò, nước lèo, vãn vãn.) cứ sáu tháng một lần phải được ghi vào phiếu này để bảo đảm là thời gian và nhiệt độ làm nguội chấp nhận được theo như tiêu chuẩn của Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code).

LÀM NGUỘI: Thời gian khi nhiệt độ tiêu chuẩn xuống đến **60°C, 21°C, và 5°C** cần được ghi xuống cho các loại sản phẩm này để thực hiện việc làm nguội đúng mức.

Muốn biết thêm chi tiết về việc điều chỉnh nhiệt độ xin xem **Kết Quả 4, và Phụ Lục 1** của Chương Trình An Toàn Thực Phẩm Cho Ngành Bán Lẻ Thịt ở NSW.

Ngày	Mã số loạt sản phẩm	Mô tả sản phẩm	Thời gian nấu và nhiệt độ tiêu chuẩn	Thời gian làm nguội và nhiệt độ tiêu chuẩn			Chữ ký
				Thời gian ở 60°C	Thời gian ở 21°C	Thời gian ở 5°C	

Ghi chú:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 27 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 27 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG									
Khu vực	Nhiệt độ (°C)							Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN		
Phòng lạnh									
Phòng lạnh									
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)									
Tủ/quầy trung bày									
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)									

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tắt cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 32**PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC**Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 33 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 33 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG									
Khu vực	Nhiệt độ (°C)							Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN		
Phòng lạnh									
Phòng lạnh									
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)									
Tủ/quầy trưng bày									
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)									

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 35 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 35 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG										
Khu vực	Nhiệt độ (°C)								Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN			
Phòng lạnh										
Phòng lạnh										
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)										
Tủ/quầy trưng bày										
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)										

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cưa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 40 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI								
Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 40 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG									
Khu vực	Nhiệt độ (°C)							Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN		
Phòng lạnh									
Phòng lạnh									
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)									
Tủ/quầy trưng bày									
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)									

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 43**PHIẾU KIỂM ĐIỂM VỆ SINH TRƯỚC BẮT ĐẦU LÀM VIỆC**Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

TUẦN 45 KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ HÀNG TỐI & PHÂN PHỐI ĐI

Ngày	Hàng tới/ Hàng đi	Người chò/ Người cung cấp	Mô tả sản phẩm	Kiểm soát bằng mắt (Có/ Không)	Nhiệt độ (°C)	Nhận/ Không nhận	Biện pháp chỉnh đốn /Ghi chú	Ký tên

TUẦN 45 PHIẾU KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHO CHỨA HÀNG

Khu vực	Nhiệt độ (°C)							Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú	Ký tên
	H	B	T	N	S	B	CN		
Phòng lạnh									
Phòng lạnh									
Đông lạnh (thực phẩm đông cứng)									
Tủ/quầy trưng bày									
Quầy thực phẩm nóng (> 60°C)									

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thảm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

XIN NHỚ ĐĂNG KÝ LẠI

Nhật Ký Sinh Hoạt của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) sắp hết hạn trong vòng sáu tuần nữa

Nếu quý vị cần một Nhật Ký Sinh Hoạt mới để thay thế (phải trả lệ phí).

xin liên lạc với số điện thoại dưới đây:

Đường Dây Hướng Dẫn của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW
(NSW Food Authority Helpline)

Điện thoại số: 1300 552 406

Số máy điện thư: 02 9741 4888

Địa chỉ điện thư: contact@foodauthority.nsw.gov.au

(Xin chờ hai tuần để gửi tài liệu và giải quyết phiếu đặt hàng)

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, dụng cụ chụp lên tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

Điền vào trước khi **bắt đầu** làm việc mỗi ngày/mỗi ca

Tuần lễ bắt đầu từ/...../.....

Hài lòng (✓) Không hài lòng (✗) và ghi vào cột dành cho biện pháp chỉnh đốn/ghi chú

Phiếu kiểm điểm của

Đối tượng	H	B	T	N	S	B	CN	Biện pháp chỉnh đốn/ Ghi chú
1. Chậu rửa tay sạch; có vòi nước ấm, có phương tiện sấy khô tay và xả phòng								
2. Tất cả các chậu rửa tay; nút chặn nước sạch sẽ								
3. Mặt bàn, quầy, thớt, tủ trưng bày, vân vân, đều sạch								
4. Dao, dụng cụ bằng thép, dây xích, bao tay, túi yếm và quần áo đều sạch								
5. Nhiệt kế hoạt động tốt								
6. Dụng cụ gồm cửa lưới, máy thái thịt, máy nhồi thịt, máy xay thịt, vân vân, sạch								
7. Cơ sở kể cả khu vực chuẩn bị/trưng bày/cất giữ đều sạch								
8. Phòng lạnh sạch kể cả giàn treo thịt, móc thịt, tay nắm cửa, khay, thùng đựng thịt, thùng rác, và thịt và các thùng giấy đều không nằm trên sàn nhà.								
9. Máy làm đông lạnh/máy làm đá sạch; máy/phòng đông lạnh có đầy đủ khả năng								
10. Hệ thống cống rãnh có lưới chặn rác hoạt động hoàn hảo								
11. Các tiện nghi, khu vực chất hàng và cất giữ hàng sạch sẽ và được bảo trì.								
12. Nguyên liệu và sản phẩm được cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
13. Những thứ không ăn được được cất giữ đúng cách với nhãn được dán trên các hộp đựng những thứ này								
14. Chổi thấm khô nước, chổi quét, các dụng cụ dùng lau chùi và các dụng cụ khác đều sạch cất giữ đúng cách để tránh ô nhiễm								
15. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
16. Sản phẩm chưa nấu và làm sẵn để ăn được cất giữ, chứa, đựng riêng biệt để tránh lây truyền nhau								
17. Xe chuyên chở thực phẩm sạch và được bảo trì								
18. Không thấy dấu hiệu có sự hoạt động của chuột, bọ								
19. Cơ sở, đồ đạc và dụng cụ được bảo trì hoàn hảo								

Biện pháp chỉnh đốn hay sửa chữa:

ĐƠN KHIẾU NẠI CỦA KHÁCH HÀNG

Chi tiết về khách hàng

Ghi chép các chi tiết về khách hàng – người đã khiếu nại:

Tên:

Địa chỉ:

Số điện thoại:

Điện thoại cầm tay (mobile):

Sau giờ làm việc:

Số máy điện thư (Fax):

Chi tiết về việc khiếu nại

Mô tả nguyên nhân việc khiếu nại:

Chi tiết về sản phẩm

Tên sản phẩm và mô tả sản phẩm:

Mã số loạt hàng:

Ngày sản xuất/chế biến:

Kích thước sản phẩm:

Số lượng loạt hàng được sản xuất/chế biến

Việc phân phối sản phẩm:

Biện pháp giải quyết

Mô tả khiếu nại của khách hàng đã được giải quyết như thế nào, và việc chính đốn hay thay đổi, nếu có do kết quả của việc khiếu nại này:

ĐƠN KHIẾU NẠI CỦA KHÁCH HÀNG

Chi tiết về khách hàng

Ghi chép các chi tiết về khách hàng – người đã khiếu nại:

Tên:

Địa chỉ:

Số điện thoại:

Điện thoại cầm tay (mobile):

Sau giờ làm việc:

Số máy điện thư (Fax):

Chi tiết về việc khiếu nại

Mô tả nguyên nhân việc khiếu nại:

Chi tiết về sản phẩm

Tên sản phẩm và mô tả sản phẩm:

Mã số loạt hàng:

Ngày sản xuất/chế biến:

Kích thước sản phẩm:

Số lượng loạt hàng được sản xuất/chế biến

Việc phân phối sản phẩm:

Biện pháp giải quyết

Mô tả khiếu nại của khách hàng đã được giải quyết như thế nào, và việc chỉnh đốn hay thay đổi, nếu có do kết quả của việc khiếu nại này:



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

NSW retail meat FSP & retail diary, October 2016
NSW/FA/FI274/1610-VIET