

BẢNG TỰ KIỂM TRA AN TOÀN VỆ SINH TRONG KINH DOANH THỰC PHẨM, ĂN UỐNG

餐 飲 衛 生 營 業 自 主 檢 查 表

填表人：

填表日期：

年 月 日

Người điền thông tin:

Ngày điền: năm

tháng

ngày

		評核項目 Hạng mục kiểm tra	營業前 Trước kinh doanh	營業後 Sau kinh doanh	備註 Ghi chú
一、 Vệ sinh khu vực chế biến thực phẩm 烹 調 作 業 場 所 衛 生	1	Mặt bàn làm việc phải giữ sạch sẽ và gọn gàng 工作檯面應保持清潔及整齊			
	2	Tường, nền sàn tại khu vực làm việc phải đảm bảo sạch sẽ 牆壁、地面等作業環境應保持清潔			
	3	Máy móc và dụng cụ dùng để dọn vệ sinh, xối rửa hoặc khử trùng cần đặt ở khu vực riêng, tách biệt với khu thực phẩm và nguyên liệu 清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放			
	4	Đồ ăn chín phải có biện pháp đậy kín chống bụi, chống dị vật xâm nhập vào và bảo quản tại nơi có nhiệt độ phù hợp 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度			
	5	Kho giữ lạnh luôn đảm bảo nhiệt độ dưới 7°C, kho đông đá nhiệt độ dưới -18°C, và phải có máy đo nhiệt độ 冷藏庫維持在 7°C以下、冷凍庫顯示於-18°C以下，且有溫度指示計			
二、 Quản lý nguyên	1	Thiết lập bản theo dõi nguyên liệu nhập vào, xuất ra 建立食材進出貨記錄			
	2	Nguyên liệu thực phẩm cần áp dụng nguyên tắc nhập trước dùng trước, nhập sau dùng sau 食材應落實先進先出			

liệu thực phẩm 食 材 管 理		管理			
	3	Nguyên liệu thực phẩm không quá hạn sử dụng 食材未逾有效日期			
	4	Nơi bảo quản nguyên liệu thực phẩm phải cách xa mặt đất và tường vách 食材存放應離地離牆放置			
	5	Bảo quản riêng thực phẩm sống và chín ở các khu khác nhau, tránh lây nhiễm chéo 生熟食應分區存放，避免交叉污染			
三、 Thói quen vệ sinh của nhân viên làm nghề thực phẩm 從業人 員衛生 習慣	1	Nhân viên làm việc phải mặc quần áo chuyên dụng và đội mũ chụp, tránh làm ô nhiễm thực phẩm 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品			
	2	Giữ thói quen vệ sinh tốt, không để móng tay dài, không sơn móng tay hoặc đeo đồ trang sức, nếu tay có vết thương thì không được tham gia chế biến thực phẩm 保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品			
	3	Nhân viên không được có các hành vi như: hút thuốc, ăn trầu, nhai kẹo cao su, khạc đờm bừa bãi, gãi đầu, cởi trần trong lúc làm việc để tránh gây ô nhiễm thực phẩm 工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為			
	4	Đồ đạc, vật dụng cá nhân không được để tại khu vực chế biến (hoặc chuẩn bị) thực phẩm 私人物品不得放置於食品作業（製備）場所			
	5	Nhân viên trong ngành thực phẩm phải định kỳ tham gia khóa tập huấn về an toàn, vệ sinh và quản lý chất lượng thực phẩm 食品從業人員，定期			

		接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練			
四、 Quản lý thiết bị, dụng cụ, 設備器具管理	1	Mặt tiếp xúc của những đồ đựng thực phẩm phải luôn đảm bảo trơn nhẵn, bằng phẳng, không lồi lõm hoặc nứt vỡ và luôn giữ sạch sẽ 盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	2	Đồ dùng ăn uống phải rửa sạch, không đọng nước hoặc bị mốc 餐具清潔無污點、水漬或發霉			
	3	Đóng gói thực phẩm phải đảm bảo không bị biến chất hoặc nhiễm bẩn trong quá trình bảo quản, vận chuyển và tiêu thụ. 食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。			
	4	Dụng cụ, đồ đựng và giẻ lau sử dụng nhiều lần thì phải làm sạch, khử trùng bằng phương pháp phù hợp; Khi cần thiết phải xử lý tiệt khuẩn bằng công nghệ hiệu quả 重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理			
五、 Rác thải và phòng chống nguồn lây nhiễm bệnh 廢棄物及病	1	Đảm bảo vệ sinh xung quanh khu vực chứa rác thải, thức ăn thừa, dầu mỡ đã qua sử dụng, đồng thời thùng phải có nắp đậy 垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋			
	2	Cửa lưới, rèm lưới không bị rách để phòng chống nguồn lây nhiễm bệnh (như gián, chuột, ruồi) xâm nhập vào 紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入			
	3	Định kỳ sử dụng nước tẩy rửa Clo 200ppm còn hiệu quả sử dụng hoặc còn sát khuẩn để làm vệ sinh môi trường 定期以 200 ppm 有效氯消毒水/酒精清潔環境			

媒 防 治					
-------------	--	--	--	--	--

※以上評核項目可以依據實務面作適度的調整。

※Những nội dung kiểm tra, đánh giá nêu trên có thể điều chỉnh để phù hợp với tình hình thực tế