

Lịch Trình Làm Vệ Sinh và Chùi Rửa

Cleaning Schedule

(có thể lấy thêm những tờ mẫu này từ trang lưới www.foodsmart.vic.gov.au)

- Ghi khu vực được chùi rửa dưới đề mục “**Khu vực/Dụng cụ**”. Ghi rõ qui vị sẽ chùi rửa khu vực đó như thế nào, qui vị sẽ dùng vật liệu và hóa chất nào trong cột “**Phương pháp sử dụng/Chất chùi rửa**”.
- Một vài khu vực cần chùi rửa hàng ngày trong khi những nơi khác cần chùi rửa mỗi tuần hoặc mỗi tháng. Ghi xuống là bao lâu qui vị chùi rửa khu vực đó một lần trong cột “**Bao lâu chùi rửa một lần**”.
- Để một bản ghi chú này gần khu vực làm việc hay dụng cụ.
- Người làm công việc chùi rửa phải ký tên tất vào bản ghi chú sau khi chùi rửa xong. Nhân Viên Kiểm Soát An Toàn Thực Phẩm phải kiểm tra xem việc chùi rửa có kỹ càng không.

Khu vực/ Dụng cụ Area / Equipment	Phương pháp sử dụng/Chất chùi rửa Method Used/ Detergent	Bao lâu chùi rửa một lần Frequency	Tuần Lễ Bắt Đầu: Week Starting:							Tuần Lễ Bắt Đầu: Week Starting:						
			Thứ Hai M	Thứ Ba T	Thứ Tư W	Thứ Năm T	Thứ Sáu F	Thứ Bảy S	Chủ Nhật S	Thứ Hai M	Thứ Ba T	Thứ Tư W	Thứ Năm T	Thứ Sáu F	Thứ Bảy S	Chủ Nhật S
Work Bench	Brush out. Wash with warm water and detergent. Rinse with clean water. Apply sanitiser. Allow to air dry.	Daily	BC	BC	BC	BC	BC	PS	PS							

Phòng và Diệt Loài Gây Hại Như Chuột, Dán... Pest Control

(có thể lấy thêm những tờ mẫu này từ trang lưới www.foodsmart.vic.gov.au)

Thường xuyên kiểm soát xem có chuột, dán... không.

Mỗi 4 tới 6 tuần:

-Kiểm tra để bảo đảm địa điểm không có chuột, dán...

-Ghi vào cột “**Bằng Chứng**” nếu thấy bất cứ bằng chứng nào cho thấy có chuột, dán...

-Ghi vào cột “**Hành Động Đã Làm Để Điều Chỉnh**” để diệt chuột, dán...

-Quý vị có thể phải liên lạc với một công ty diệt chuột, dán...

Ngày: Date:	Bằng chứng Evidence		Loại động vật, côn trùng gây hại (nếu biết) Pest Type (if known)	Hành Động Đã Làm Để Điều Chỉnh Corrective Action Taken	Người Thực Hiện: Carried out by:
	Khu vực Area	Có Yes			
	Nơi chứa các thành phần nấu món ăn Ingredients Store				
	Nhà bếp Kitchen				
	Khu vực nhà hàng Restaurant Area				
	Khu vực phục vụ Service Area				
	Mặt đất Grounds				

Ngày: Date:	Bằng chứng Evidence		Loại động vật, côn trùng gây hại (nếu biết) Pest Type (if known)	Hành Động Đã Làm Để Điều Chỉnh Corrective Action Taken	Người Thực Hiện: Carried out by:
	Khu vực Area	Có Yes			
	Nơi chứa các thành phần nấu món ăn Ingredients Store				
	Nhà bếp Kitchen				
	Khu vực nhà hàng Restaurant Area				
	Khu vực phục vụ Service Area				
	Mặt đất Grounds				

Điền phần này nếu một Cơ Sở Cung Cấp Thực Phẩm bán loại thực phẩm cho quý vị và thực phẩm này phải được thu hồi theo qui định Thu Hồi Thực Phẩm.

Nếu doanh nghiệp của quý vị cung cấp một loại thực phẩm hoặc thành phần món ăn nào cho các doanh vụ khác, quý vị cần phải theo các Thủ Tục Thu Hồi Thực Phẩm của Kỹ Nghệ Thực Phẩm. Xin liên lạc với Viên Chức phụ trách Y Tế và Môi Sinh của Hội Đồng Thành Phố Địa Phương. Quý vị có thể xin một phụ bản về Thủ Tục Thu Hồi tại cơ quan Food Standards Australia trên trang lưới www.foodstandards.gov.au

Tờ ghi chú số 7 / Record Sheet 7

Thu Hồi Thực Phẩm

Food Recall

(có thể lấy thêm những tờ mẫu này từ trang lưới www.foodsmart.vic.gov.au)

Ngày: Date:		
Tên Cơ Sở Cung Cấp/ Nhà Sản Xuất Name of Supplier / Manufacturer		
Lý Do Thu Hồi Reason for Recall		
Tên Sản Phẩm Product Name		
Số Lô Hàng Batch number		
Ngày Hết Hạn Use by Date		
Số Lượng Món Hàng Trong Kho Lưu Trữ Number of Units in Stock		
Phương Pháp Hủy Bỏ Method of Disposal		
Người Thực Hiện Carried out by:		

Ngày: Date:		
Tên Cơ Sở Cung Cấp/ Nhà Sản Xuất Name of Supplier / Manufacturer		
Lý Do Thu Hồi Reason for Recall		
Tên Sản Phẩm Product Name		
Số Lô Hàng Batch number		
Ngày Hết Hạn Use by Date		
Số Lượng Món Hàng Trong Kho Lưu Trữ Number of Units in Stock		
Phương Pháp Hủy Bỏ Method of Disposal		
Người Thực Hiện Carried out by:		

Tờ Ghi Chú Số 8 / Record Sheet 8

Thời Gian Xử Lý/Sổ Ghi Chép Nhiệt Độ Process Time/Temperature Log

(có thể lấy thêm những tờ mẫu này từ trang lưới www.foodsmart.vic.gov.au)

Bản ghi chép này được Viên Chức Kiểm Tra Thực Phẩm dùng cho ít nhất hai món ăn trong thực đơn hay sản phẩm. Bản ghi chép này nên được dùng vào một ngày nhất định trong tháng.
Tham khảo Tờ Ghi Các Thí Dụ để biết các thông tin về cách sử dụng bản ghi chép này.
Bản Ghi Chép này cho thấy các phương cách xử lý của quý vị nằm trong giới hạn an toàn thực phẩm về nhiệt độ và thời gian như đã phác thảo trong Chương Trình An Toàn Thực Phẩm của quý vị.

Món thực phẩm Food Item	Xử Lý Process												
	Ngày Date												
		Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End
	Thời gian Time												
	Nhiệt độ C Temp°C												
	Thời gian Time												
	Nhiệt độ C Temp°C												

Ghi nhận:
Observations:

Hành Động Để Điều Chỉnh:
Corrective Action: Chữ ký:
Signed:

Món thực phẩm Food Item	Xử Lý Process												
	Ngày Date												
		Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End
	Thời gian Time												
	Nhiệt độ C Temp°C												
	Thời gian Time												
	Nhiệt độ C Temp°C												

Ghi nhận:
Observations:

Hành Động Để Điều Chỉnh:
Corrective Action: Chữ ký:
Signed:

Quý vị cần ghi những chi tiết này bằng Anh Ngữ
You must keep these records in English

Tờ Ghi Chú Số 8 / Record Sheet 8

ĐÂY CHỈ LÀ THÍ DỤ

Thời Gian Xử Lý/Sổ Ghi Chép Nhiệt Độ
Process Time/Temperature Log

Bản ghi chép này được Viên Chức Kiểm Tra Thực Phẩm dùng cho ít nhất hai món ăn trong thực đơn hay sản phẩm. Bản ghi chép này nên được dùng vào một ngày nhất định trong tháng.

Đây là một TỜ GHI THÍ DỤ

Bản Ghi Chép này cho thấy các phương cách xử lý của quý vị nằm trong giới hạn an toàn thực phẩm về nhiệt độ và thời gian như đã phác thảo trong Chương Trình An Toàn Thực Phẩm của quý vị.

Món thực phẩm Food Item	Xử Lý Process	Thawing		Preparation		Cooking		Cooling		Reheating		Display	
stir fried pork ribs	Ngày Date	25/9/01		26/9/01		26/9/01		26/9/01		27/9/01		27/9/01	
		Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End
	Thời gian Time	6pm	9am	11am	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.30	13.40	
	Nhiệt độ C Temp°C	-15	0	3	5	5	75	75	21	5	75	72	72
	Thời gian Time							4pm	6pm				
	Nhiệt độ C Temp°C							21	5				

Ghi nhận: *All ok*
 Observations:

Hành Động Để Điều Chỉnh:
 Corrective Action:

Chữ ký: *P Beecher*
 Signed:

Món thực phẩm Food Item	Xử Lý Process	Preparation		Cooking		Cooling		Reheating					
sweet and sour sauce	Ngày Date	26/9/01		26/9/01		26/9/01		27/9/01					
		Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End	Bắt đầu Start	Chấm dứt End
	Thời gian Time	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	12.30	13.30				
	Nhiệt độ C Temp°C	5	8	8	95	95	23	5	75				
	Thời gian Time					3pm	5pm						
	Nhiệt độ C Temp°C					23	5						

Ghi nhận: *Only just cooled in time*
 Observations:

Hành Động Để Điều Chỉnh: *Use shallow trays for better cooling*
 Corrective Action:

Chữ ký: *P Beecher*
 Signed:

Giải Thích Tờ Ghi Chú Số 8:

Trong thí dụ về Bảng Ghi Chú Nhiệt Độ , có hai món thực phẩm được dùng – đó là món sườn xào và nước sốt chua ngọt. Bản Ghi Chú ghi từng bước phải làm trong quá trình “Chuẩn bị”, “Nấu” và “Mang ra dùng” của món ăn được dùng làm thí dụ. Tại mỗi bước trong quá trình nấu nướng, các tiến trình sau đây đều được ghi lại: tên của tiến trình, thời gian *bắt đầu* và nhiệt độ lúc *bắt đầu*. Vào lúc kết thúc tiến trình nấu, thời gian *kết thúc* và nhiệt độ lúc *kết thúc* được ghi nhận.

Bản Ghi Chép Nhiệt Độ Trong Quá Trình Xử Lý nên tập trung vào những thành phần của món ăn dễ bị hư và ô nhiễm. “ Các Thành Phần Dễ Bị Hư và Ô Nhiễm” gồm có thịt, các sản phẩm từ sữa, hải sản, trứng, các món thịt chế biến như xúc xích, ham...hay bất cứ thực phẩm nào có chứa những thành phần này. Chính những thực phẩm này cần được theo dõi kỹ lưỡng.

Tên của tất cả các tiến trình xử lý được ghi chép trên tờ ghi chú này. Chẳng hạn về món nước sốt chua ngọt, tiến trình đầu tiên là “**Chuẩn Bị**”. Ngay khi quý vị bắt đầu chuẩn bị các thành phần để làm món sốt, quý vị cần ghi nhận thời gian và nhiệt độ của thành phần thực phẩm dễ bị hư và ô nhiễm nhất vào trong Bảng Ghi Chú. Trong lúc này, việc bắt đầu tiến trình “**Chuẩn Bị**” là khi quý vị bắt đầu lấy rau cải và thịt ra khỏi nơi lưu trữ. Nhiệt độ của thịt đã được ghi chú vì thịt là thành phần rất dễ bị hư hỏng hay ô nhiễm. Khi bước “**Chuẩn Bị**” đã xong, “**Nấu nướng**” là bước kế tiếp. Thời gian *bắt đầu* và nhiệt độ lúc *bắt đầu* của món nước sốt chua ngọt đã được ghi chú. Khi tiến trình “**Nấu**” đã kết thúc, thời gian *kết thúc* và nhiệt độ lúc *kết thúc* được ghi chú.

Khi món nước sốt chua ngọt được lấy ra khỏi chỗ nấu để cho “**Nguội**”, nhiệt độ và thời gian lại được ghi chú lần nữa. Trong thí dụ này, qui luật về làm “**Nguội**” (trong Tiến Trình Xử Lý Căn Bản trong Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm) cần phải được tuân theo. Để bảo đảm là tiến trình để nguội được đầy đủ, nhiệt độ được kiểm tra trong những khoảng cách thời gian đều đặn. Mỗi lần kiểm tra thời gian và nhiệt độ, các chi tiết được ghi vào Bảng Ghi Chép Nhiệt Độ Các Tiến Trình. Trong thí dụ này, Nhân Viên Giám Sát An Toàn Thực Phẩm ghi chép nhiệt độ hai lần và ghi chú rằng việc làm nguội thực phẩm có thể ít gây nguy hiểm hơn nếu món nước sốt được để cho nguội ở trong một cái khay có đáy không sâu.

Thí Dụ trong Bảng Ghi Chép Nhiệt Độ Các Tiến Trình cho thấy món nước sốt chua ngọt sau đó được “**Hâm nóng lại**” vào một ngày khác. Cũng như trước, thời gian và nhiệt độ lại được ghi chú vào lúc bắt đầu và kết thúc của tiến trình hâm nóng này.

Bảng Ghi Chép Nhiệt Độ Các Tiến Trình là một bảng ghi chú quan trọng. Nếu không có bảng này, quý vị sẽ cần phải ghi chú nhiệt độ riêng cho từng mỗi giai đoạn của tiến trình.

Tờ Kiểm Tra Lại

Trong Nội Bộ

Internal Review Checklist

(có thể lấy thêm những tờ mẫu này từ trang lưới www.foodsmart.vic.gov.au)

Viên Chức Phụ Trách An Toàn Thực Phẩm nên dùng tờ kiểm tra này mỗi 2-3 tháng

- Mỗi câu hỏi liên hệ đều phải trả lời (Nếu câu hỏi không liên hệ tới doanh nghiệp của quý vị thì hãy gạch bỏ.)
- Nếu quý vị trả lời “**Không**” cho bất cứ câu hỏi nào, quý vị hãy ghi rõ vấn đề đầy đủ hơn trong cột “**Ghi Nhận**”.
- Nói rõ những gì quý vị đã làm để điều chỉnh vấn đề trong chỗ “**Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh**”
- Sau hết, ký tên và ghi ngày vào mục liên hệ khi bất cứ việc làm nào để điều chỉnh đã hoàn tất.

1. Đặt Hàng/Giao Hàng 1. Ordering/Delivery	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Có phải tất cả các nhà cung cấp thực phẩm cho quý vị đều có tên trên Danh Sách Các Nhà Cung Cấp Được Chấp Thuận không? Are all suppliers used on your Approved Suppliers List?			
Tất cả nhiệt độ thực phẩm đều được ghi chú lúc nhận hàng không? Are product temperatures monitored at intake?			
Tất cả thực phẩm giao đều có được kiểm tra đúng thủ tục không? Are all product deliveries checked in line with the procedure?			
Sau khi nhận hàng, thực phẩm có được lưu trữ ở những nơi thích hợp không? After receiving are delivered products stored in their appropriate storage?			
Các xe chuyên chở có được kiểm tra định kỳ trước khi nhận hàng không? Are transport vehicles checked at regular intervals prior to receiving the goods?			
Nhân viên có biết những yếu tố chính khi kiểm tra hàng được giao không? Are staff aware of the key factors to check goods for on delivery?			
Nhân viên có biết những yếu tố chính cần coi xét khi kiểm tra một chiếc xe giao hàng không? Are staff aware of the key factors to be aware of when inspecting a vehicle?			
Nhân viên có biết tại sao những yếu tố này lại quan trọng không? Are staff aware why these factors are important?			
Tờ ghi chú giao hàng có được điền khi nhận hàng không? Is the delivery record sheet filled in when a delivery is received?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: Corrective Action Required:			
		Nhân viên ghi chú: Date:	
		Ngày: Completed by:	

2. Lưu trữ 2.Storage		Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Tất cả thực phẩm có được lưu trữ cách mặt đất và không đung vào tường không? Are all foods stored off the ground and not in contact with walls?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
	Khô Dry			
Khu vực lưu trữ có khoảng lưu trữ thông thoáng không? Has the storage area got clear storage space?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
	Khô Dry			
Nhiệt độ khu vực lưu trữ có ở trong mức độ ấn định không? Are temperatures of storage areas operating in the correct range?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
Biểu đồ kiểm soát nhiệt độ có được ghi đầy đủ không? Are temperature control charts completed?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
Các thực phẩm tươi sống có được lưu trữ xa thực phẩm nấu chín để tránh ô nhiễm qua lại không? Are raw foods stored away from cooked foods to prevent cross contamination?				
Thực phẩm tươi sống có được lưu trữ xa thực phẩm có thể ăn liền để tránh ô nhiễm qua lại không? Are raw foods stored away from ready to eat foods to prevent cross contamination?				
Tất cả các thực phẩm có được đóng gói đúng cách không? Are all foods packaged adequately?				
Tất cả các thùng thực phẩm lưu trữ có đậy nắp và dán nhãn không? Are all storage containers lidded and labelled?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
	Khô Dry			
Thực phẩm có được lưu trữ quay vòng theo ngày hết hạn không? Have foods been stored in rotation of use-by date?	Lạnh Chilled			
	Đông lạnh Frozen			
	Khô Dry			
Tất cả các chất chùi rửa và hóa chất có được lưu trữ riêng biệt không? Are cleaning agents and chemicals stored separately?				
Nơi lưu trữ thực phẩm có hoàn toàn không có chuột, dán ... không? Is the storage area free from evidence of pests?				
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: <i>Corrective Action Required:</i>				
		Nhân viên ghi chú: <i>Completed by:</i>		
		Ngày: <i>Date:</i>		

3. Chuẩn bị 3. Preparation	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Việc kiểm tra lại thời gian và nhiệt độ có được hoàn tất không? Có làm gì để điều chỉnh khi có vấn đề không? Has the temperature time review been completed? Has action been taken where problems arose?			
Các bề mặt xử lý thực phẩm, các dụng cụ nhà bếp và các dụng cụ khác có sạch sẽ không? Are work surfaces, utensils and equipment clean?			
Các bề mặt xử lý thực phẩm, các dụng cụ nhà bếp và các dụng cụ khác có sạch sẽ không? Are cleaning schedules completed?			
Các thực phẩm để tan đá có được bảo vệ để khỏi ô nhiễm và được để cho tan đá trong khu vực lưu trữ lạnh không? Is thawing food protected from contamination and done in cold storage area?			
Thực phẩm đã nấu chín có được để xa khu vực xử lý thực phẩm để ngừa ô nhiễm qua lại không? Are cooked foods away from the preparation area to prevent cross contamination?			
Các hóa chất có được để xa khu vực xử lý thực phẩm để ngừa ô nhiễm qua lại không? Are chemicals away from the preparation area to prevent cross contamination?			
Có rủi ro nào về việc thực phẩm bị ô nhiễm từ một đồ vật nào không? Is there a risk of contamination from foreign bodies (physical items)?			
Nhân viên có biết những nguy hiểm khi xử lý thực phẩm không? Are staff aware of risks when handling foods?			
Nhân viên có mặc quần áo bảo hộ thích hợp không? Are staff wearing appropriate protective clothing?			
Nhân viên có thực hiện đúng các nguyên tắc vệ sinh không? Are staff following good hygiene practices?			
Có đủ các phương tiện rửa và lau khô tay không? Are there adequate hand washing and drying facilities?			
Nhân viên có biết rành về các qui tắc giữ vệ sinh cá nhân không? Are staff knowledgeable in personal hygiene practices?			
Các đồ đạc cá nhân của nhân viên có được để đúng cách và không gây ô nhiễm cho thực phẩm hay dụng cụ không? Are staff personal belongings stored in appropriate manner and not at risk of contaminating food or equipment?			
Các dụng cụ có còn sử dụng và được bảo trì tốt không? Is equipment working and well maintained?			
Dụng cụ có được xếp đặt để dễ chùi rửa không? Is equipment installed to facilitate cleaning?			
Các cách thức ngừa và diệt chuột, dấn ... có đầy đủ và hữu hiệu trong khu vực này không? Are pest control measures adequate and effective in this area?			
Thực phẩm dư thừa có được hủy bỏ một cách thích hợp không? Is food waste disposed of appropriately?			
Các thùng rác có được đem đổ thường xuyên không? Are waste bins emptied regularly?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: <i>Corrective Action Required:</i>			
<div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Nhân viên ghi chú: Completed by:</p> <p>Ngày: Date:</p> </div>			

4. Nấu nướng/Xử Lý Thực Phẩm Sau Khi Nấu 4. Cooking / Post Cooking Handling		Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Việc kiểm tra lại thời gian và nhiệt độ có được hoàn tất không? Có làm gì để điều chỉnh khi có vấn đề không? Has the temperature time review been completed? Has corrective action been taken where problems arose?				
Thời gian nấu và nhiệt độ có thích hợp và nhân viên có theo dõi ghi nhận đầy đủ không? Are cooking times and temperatures satisfactory and monitored by staff?				
Thực phẩm đã nấu có luôn luôn được để xa những loại đồ vật có thể gây ô nhiễm sau đây không? Are cooked foods kept away from the following possible types of contamination?	Thực phẩm sống tới Thực Phẩm Chín Raw to Cooked Foods			
	Vật dụng Physical			
	Hóa chất Chemical			
Dụng cụ và đồ dùng nấu ăn có được rửa sạch trước khi dùng không? Is equipment and utensils clean prior to use?				
Dụng cụ đo nhiệt độ có chính xác không? Is the temperature measuring equipment accurate?				
Thực phẩm làm cho nguội để dùng sau này có được làm nguội theo cách thức kiểm soát nhiệt độ đúng cách không? Is food that is being cooled for later use done in line with temperature control practices?				
Thực phẩm có được bảo vệ để tránh ô nhiễm trong tiến trình làm nguội không? Is the food protected from contamination during cooling?				
Các phương tiện lưu trữ thức ăn có đầy đủ không? Are Food holding facilities adequate?	Nóng Hot			
	Lạnh Cold			
Nhân viên có ghi chú nhiệt độ các dụng cụ lưu trữ thực phẩm không? Does staff record the temperature of holding equipment?	Lạnh Cold			
	Nóng Hot			
	Đông lạnh Frozen			
Các tủ trưng bày thực phẩm có được giữ để khỏi bị ô nhiễm không? Are display units kept free from any risk of contamination?				
Các tủ trưng bày thực phẩm có còn hoạt động tốt không? Are Food displays operating effectively?	Nóng trên 60°C Hot above 60°C			
	Lạnh dưới 5°C Cold below 5°C			
	Đông lạnh dưới -18°C Frozen -18°C			
Nhân viên có phục vụ thực phẩm cho khách hàng theo cách thức vệ sinh không? Is serving carried out in hygienic manner by staff?				
Nhân viên có biết sự nguy hiểm về ô nhiễm thực phẩm không? Are staff aware of risks of contamination?				
Các tủ trưng bày thực phẩm có được rửa trước khi dùng không? Are display units clean prior to use?				
Dụng cụ nhà bếp như dao nĩa có để sẵn để sử dụng ở tủ trưng bày thực phẩm không? Are sufficient utensils available for use in display units?				
Việc phòng và diệt chuột, dán ...có được làm đầy đủ và hữu hiệu không? Are pest controls measures adequate and effective?				
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: <i>Corrective Action Required:</i>				
		Nhân viên ghi chú: <i>Completed by:</i>		
		Ngày: <i>Date:</i>		

5. Đóng gói 5. Packaging	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Các vật liệu đóng gói có được lưu trữ đúng vệ sinh không? Is packaging material being stored hygienically?			
Nhãn có ghi đầy đủ chi tiết về sản phẩm không? Does the label provide adequate product information?			
Nhân viên có làm đúng thủ tục vệ sinh thực phẩm trong lãnh vực này không? Are staff following food hygiene practices in this area?			
Khu vực và dụng cụ có sạch sẽ không? Is the area and equipment clean?			
Các chất tẩy rửa và hóa chất có được lưu trữ riêng biệt không? Are cleaning agents and chemicals stored separately?			
Các biện pháp phòng và diệt chuột, dán... có đầy đủ và hữu hiệu không? Are pest controls measures adequate and effective?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: <i>Corrective Action Required:</i>			
		Nhân viên ghi chú: <i>Completed by:</i>	
		Ngày: <i>Date:</i>	

6. Chuyên chở 6. Transport	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Các xe chở hàng có sạch sẽ và thời khóa biểu chùi rửa xe có hoàn tất không? Are transport vehicles clean and are cleaning schedules completed?			
Bảng ghi chú nhiệt độ có được hoàn tất cho các xe chở hàng không? Are temperature control records completed for transport vehicles?	Lạnh Chilled		
	Đông lạnh Frozen		
Xe có ở trong tình trạng tốt không? Is the vehicle in good repair?			
Thực phẩm tươi sống và thực phẩm ăn được liền có được chuyên chở bằng cách nào để không gây ô nhiễm qua lại không? Is raw and ready to eat foods delivered so that cross contamination does not occur?			
Nhân viên chuyên chở thực phẩm có biết cách xử lý an toàn thực phẩm không? Are transport staff aware of food safety practices?			
Nhân viên chuyên chở thực phẩm có quần áo bảo hộ đúng cách không? Do transport staff have appropriate protective clothing?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: <i>Corrective Action Required:</i>			
		Nhân viên ghi chú: <i>Completed by:</i>	
		Ngày: <i>Date:</i>	

7. Khiếu Nại Của Khách Hàng 7. Customer Complaints	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Khiếu nại của khách hàng có được ghi chú không? Are customer complaints recorded?			
Có ghi chú những việc làm để đáp ứng với sự khiếu nại này của khách hàng không? Is the action taken as a result of this complaint recorded?			
Nhân viên có biết phải làm gì khi nhận được sự khiếu nại của khách hàng không? Are staff aware of what to do were they receive a customer complaint?			
Doanh nghiệp của quý vị có cung cấp thông tin cho những khách hàng bị chứng dị ứng không? Does the business provide information to customers with allergies?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: Corrective Action Required:			
			Nhân viên ghi chú: Completed by:
			Ngày: Date:

8. Sức Khỏe & Vệ Sinh Cá Nhân 8. Personal Health & Hygiene	Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Nhân viên có hiểu rõ cách xử lý an toàn thực phẩm và trách nhiệm của họ không? Are staff aware of food safety practices and their responsibilities?			
Nhân viên có mặc quần áo bảo hộ đúng cách không? Are staff wearing suitable protective clothing?			
Nhân viên có mang nữ trang và sơn móng tay không? Are staff wearing jewellery or nail varnish?			
Nhân viên có biết rằng họ không được đi làm nếu họ nghĩ mình có thể bị bệnh do thực phẩm gây ra không? Are staff aware they have must not be at work when they maybe suffering from a food borne illness or condition?			
Nhân viên có rửa tay vào những lúc thích hợp theo chương trình ấn định không? Are staff washing their hands at the appropriate times as per support programme?			
Nhân viên có được huấn luyện trong vấn đề vệ sinh thực phẩm không? Are staff trained in food hygiene?			
Hành Động Cần Làm Để Điều Chỉnh: Corrective Action Required:			
			Nhân viên ghi chú: Completed by:
			Ngày: Date:

9. Làm Vệ Sinh 9. Cleaning		Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Chương trình làm vệ sinh, chùi rửa có ghi đủ tất cả thông tin liên hệ không? (Các vật dụng, chỉ dẫn, mức độ thường xuyên, hóa chất, dụng cụ) Does the cleaning schedule include all relevant information? (Items, instructions, frequency, chemicals, equipment)				
Chương trình làm vệ sinh, chùi rửa có được hoàn tất không? Are cleaning schedules completed?				
Có đủ dụng cụ cần thiết để làm công việc vệ sinh và chùi rửa hữu hiệu không? Is there adequate equipment to undertake cleaning effectively?				
Dụng cụ làm vệ sinh và chùi rửa có sạch sẽ và được lưu trữ đúng cách sau khi dùng không? Is the cleaning equipment clean and stored appropriately after use?				
Tất cả các hóa chất để chùi rửa có được lưu trữ trong những đồ đựng được dán nhãn rõ ràng không? Are all cleaning chemicals in clearly labelled containers?				
Hành Động Cần Làm Để Điều Chính: Corrective Action Required:				
		Nhân viên ghi chú: Completed by:		
		Ngày: Date:		

10. Địa điểm, Dụng cụ, Chuột Dán... và Rác 10. Premises, Equipment, Pests and		Có Yes	Không No	Ghi nhận Observations
Những khu vực sau có ở trong tình trạng tốt không? Are the following areas in good repair?	Khu vực lưu trữ Storage Area			
	Chuẩn bị Preparation			
	Nấu nướng Cooking			
	Phục vụ/Trưng bày Serving/Display			
	Xe chuyên chở Transport Vehicle			
Những khu vực sau có được ngăn ngừa khỏi bị chuột, dán...xâm nhập không? Are the following areas secure from pests?	Khu vực lưu trữ Storage Area			
	Chuẩn bị Preparation			
	Nấu nướng Cooking			
	Phục vụ/Trưng bày Serving/Display			
	Xe chuyên chở Transport Vehicle			
Những thùng rác để bên ngoài có nắp đậy không? Are externally stored waste disposal bins lidded?				
Khu vực để rác và các thùng rác có được chùi rửa thường xuyên không? Is the waste storage area and bins cleaned regularly?				
Thùng rác để trong khu vực chuẩn bị thực phẩm có được mang đổ thường xuyên không? Are waste bins in the food preparation area emptied regularly?				
Thùng đựng rác có phân biệt được với thùng đựng thực phẩm không? Are waste disposal bins identifiable from food storage bins?				
Hành Động Cần Làm Để Điều Chính: Corrective Action Required:				
		Nhân viên ghi chú: Completed by:		
		Ngày: Date:		