



CÔNG TY CP SX & TM AN VIỆT

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỨC ĂN

BƯỚC 1

PHÁT HIỆN VÀ THÔNG BÁO



BƯỚC 2

LIÊN HỆ Y TẾ ĐỊA PHƯƠNG
CHUẨN ĐOÁN VÀ SƠ CỨU BAN ĐẦU
PHỐI HỢP ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN



BƯỚC 3

LIÊN HỆ BỆNH VIỆN CẤP CỨU ĐIỀU TRỊ
BỆNH NHÂN



BƯỚC 4

- GIỮ MẪU THỨC ĂN LƯU CHO ĐOÀN ĐIỀU TRA LẤY XÉT NGHIỆM
- GIỮ MẪU THỨC ĂN CÒN LẠI SAU BỮA ĂN NGHI GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM GỬI XÉT NGHIỆM



BƯỚC 5



KHẮC PHỤC NGUYÊN
NHÂN NGỘ ĐỘC
THỰC PHẨM

CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT
ĂN SẴN (NẾU CÓ) KẾT
HỢP XỬ LÝ, KHẮC PHỤC

NỘI QUY NHÀ ĂN

Điều 1: Lễ phép, tôn trọng, thực hiện đúng những hướng dẫn của nhân viên nhà ăn

Điều 2: Vào nhà ăn cơm đúng giờ; ăn đúng khẩu phần; ngồi đúng nơi quy định.

Điều 3: Học sinh:

- Không vứt thức ăn thừa, giấy rác, vỏ hoa quả ra bàn ăn và xuống nền nhà.
- Không đi lại, đùa nghịch lộn xộn, cười, nói mất trật tự trong khi ăn.
- Không có nhiệm vụ không được vào nhà bếp.
- Không đưa thức ăn, dụng cụ nhà bếp ra khỏi phòng ăn khi chưa được phép

Điều 4: Giữ gìn vệ sinh khi ăn uống, rửa tay trước khi ăn. Ăn chậm, nhai kỹ, đàng hoàng, lịch sự. Ăn xong phải sắp xếp bàn ghế gọn gàng, thu bát đĩa, dụng cụ cấp dưỡng, cơm, thức ăn thừa để vào nơi quy định.

Điều 5: Không được tự tiện vào khu vực chế biến thực phẩm, khu vực nấu khi chưa được sự đồng ý của nhân viên nhà bếp. Giữ gìn và bảo vệ tài sản, làm hỏng, làm mất phải bồi thường.

Điều 6: Không được mang đồ ăn uống chưa rõ nguồn gốc vào phòng ăn, tuyệt đối tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh

Điều 7: Mọi học sinh ăn tại nhà ăn của nhà trường đều có trách nhiệm thực hiện nội quy này. Nếu vi phạm tùy theo mức độ sẽ bị xử lý kỷ luật theo quy định./.

CTCP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI AN VIỆT

(Đã ký)



CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT & THƯƠNG MẠI AN VIỆT

QUY ĐỊNH TRANG PHỤC BẢO HỘ TẠI BẾP

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Nhân viên trực tiếp sản xuất phải mặc đầy đủ đồng phục và tuân thủ vệ sinh bàn tay để không là nguồn lây nhiễm ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.
2. Tất cả CBCNV của các Nhà bếp được cấp phát bảo hộ lao động phù hợp với tính chất công việc theo quy định của Công ty.
3. Sử dụng trang phục BHLĐ:
 - Trước ca sản xuất, CBCNV Bếp ăn cần phải thay quần áo đã được giặt sạch và phơi khô, rửa tay trước khi vào khu vực sản xuất.
 - Sau mỗi ca sản xuất, các cá nhân phải thay quần áo bảo hộ, không mặc quần áo đồng phục của công ty khi đi trên đường.
4. Tóc phải cắt gọn gàng và đội mũ trùm kín tóc, đeo khẩu trang khi bắt đầu làm việc
5. Không để móng tay dài, sơn móng tay, không đeo móng giả, không mang trang sức đồng hồ, vòng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
6. Không ăn uống, khạc nhổ, hút thuốc trong khu vực chế biến thực phẩm.
7. Trong quá trình làm việc khi đi vệ sinh phải bỏ tạp dề, găng tay, ủng; Không mặc trang phục bảo hộ ra khỏi khu vực sản xuất.

Đeo tạp dề đúng với khâu sản xuất chế biến (Tạp dề sơ chế riêng và tạp dề chia thức ăn chín riêng)

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Đối với Quản lý <ul style="list-style-type: none">- Mặc đồng phục theo quy định của công ty- Tạp dề;- Mũ trắng;- Khẩu trang;- Chân đi ủng;- Đi găng tay (nếu cần)	2. Đối với đầu bếp <ul style="list-style-type: none">- Mặc đồng phục theo quy định của công ty- Tạp dề;- Mũ trắng;- Khẩu trang;- Chân đi ủng;- Đi găng tay (nếu cần)
3. Đối với nhân viên sơ chế: <ul style="list-style-type: none">- Mặc đồng phục theo quy định của công ty- Tạp dề;- Mũ trắng;- Khẩu trang;- Chân đi ủng;- Đi găng tay (nếu cần)	4. Đối với nhân viên chia suất thức ăn chín: <ul style="list-style-type: none">- Mặc đồng phục theo quy định của công ty- Tạp dề;- Mũ trắng;- Khẩu trang;- Chân đi ủng;- Đi găng tay sợi và găng tay nilon

GIÁM ĐỐC CÔNG TY
Đã ký
ĐÀO NGỌC NAM

NỘI QUY LÀM VIỆC TẠI CÁC BẾP

1. CBCNV đi làm đúng giờ, thực hiện mặc trang phục bảo hộ lao động đầy đủ trong giờ làm việc.
2. Đóng các cửa khi ra vào bếp thường xuyên, người không có nhiệm vụ đề nghị không vào khu vực trong bếp.
3. Thực phẩm nhập đảm bảo chất lượng, đạt VSATTP, tươi ngon. Nhập đủ chủng loại, đủ định lượng thực phẩm theo thực đơn.
4. Kỹ thuật chế biến món ăn tuân thủ đúng, đầy đủ quy trình nấu ăn. Kiểm tra và đếm kỹ bát thìa đầy đủ trước khi chuyển lên lớp và có giao nhận với thầy cô trông bán trú.
5. Vệ sinh tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm và chia thức ăn chín. Chia hết thực phẩm chín đủ định lượng, đúng giờ sau khi chế biến.
6. Lưu mẫu thức ăn phải thực hiện đúng quy trình và đầy đủ các bước đảm bảo VSATTP.
7. Kiểm tra chất lượng quả chiều, nhãn mác, ghi rõ ngày sản xuất và hạn sử dụng trên bao bì sản phẩm.
8. Không sử dụng lãng phí điện, nước, nguyên vật liệu. Kiểm tra khóa hệ thống gas, điện, nước trước khi ra về.
9. CBCNV làm việc nâng cao tinh thần trách nhiệm trong công việc, tập thể bếp đoàn kết giúp đỡ lẫn nhau. Trung thực, thật thà từ lời nói đến việc làm.
10. Yêu cầu CBCNV khi sử dụng máy móc và các thiết bị đồ dùng phải tuân thủ đúng quy trình hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất và công ty đề ra

GIÁM ĐỐC CÔNG TY

(Đã ký)

CÔNG TY CP SẢN XUẤT & THƯƠNG MẠI AN VIỆT

**ĐỊA CHỈ: Số 01, tầng 2, nhà A, khu VL1, Chợ Thương mại Dịch vụ Tổng
hợp Trung Văn, phường Đại Mỗ, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.**



CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT & THƯƠNG MẠI AN VIỆT

QUY TRÌNH LAU SÀN – TỔNG VỆ SINH

BUỚC 1:

Kê cao tất cả các dụng cụ chuyên dùng > 60cm.

BUỚC 2:

Quét sạch các phần rác thô.

BUỚC 3:

Đội qua 1 lần nước.

BUỚC 4:

Hòa nước lau sàn vào xô theo tỷ lệ đã hướng dẫn trên can.

BUỚC 5:

- Đội dung dịch rửa sàn đã pha dùng chổi cọ sạch, sau đó rửa lại bằng nước sạch.
- Kế hoạch tổng vệ sinh : Tổng vệ sinh vào chiều thứ 6 hàng tuần.
- + Lau rửa toàn bộ tủ sấy, giá, kệ đựng đồ.
- + Tất cả trang thiết bị dụng cụ phục vụ suất ăn sẵn phải được cọ rửa
- + Vệ sinh các đường ống nước trong bếp hàng ngày.
- + Thông vét hố ga đường cống bên ngoài bếp 1 tuần 1 lần.

ĐỀ NGHỊ TOÀN THỂ CBCNV THỰC HIỆN ĐÚNG VÀ ĐẦY ĐỦ QUY TRÌNH CỦA CÔNG TY QUY ĐỊNH

Trân trọng cảm ơn!

**GIÁM ĐỐC CÔNG TY
BAN HÀNH**



QUY TRÌNH LƯU MẪU TẠI BẾP ĂN

I. CHUẨN BỊ LẤY LƯU MẪU (Yêu cầu bắt buộc phải thực hiện)

1. Chuẩn bị trang phục lấy lưu mẫu theo quy định gồm:

- Nhân viên chuẩn bị quần áo, khẩu trang, mũ trùm tóc, găng tay, tạp dề.
- Nhân viên vệ sinh tay trước khi lấy mẫu.
- + Xịt sát khuẩn tay bằng dung dịch cồn 90 độ.
- + Đi găng tay nilon.

2. Dụng cụ lưu mẫu

- Hộp inox có nắp để đựng trực tiếp mẫu lưu.
- Hộp nhựa to có nắp để đựng các hộp mẫu lưu.
- Tem lưu mẫu dán bên ngoài hộp đựng thức ăn. Tem lưu mẫu 24h dán bên ngoài hộp nhựa
- Dung tích chứa đối với mỗi loại thức ăn mẫu: 100g đối với thức ăn dạng khô, đặc. 150 – 200ml đối với dạng lỏng.
- Hộp lưu mẫu phải được rửa sạch và sấy tiệt trùng trong tủ sấy hộp lưu trước khi sử dụng.

3. Dụng cụ lấy mẫu

- Mỗi mẫu lưu sử dụng 1 bộ dụng cụ gồm: thìa, kẹp thức ăn và hộp inox đựng mẫu riêng từng loại thức ăn (ví dụ: 5 món sẽ dùng 5 dụng cụ).

II. LƯU MẪU THỨC ĂN (Trong quá trình lưu mẫu, nhân viên lưu mẫu không được phép làm bất cứ một công việc nào khác)

1. Lấy mẫu lưu:

- Bắt buộc phải lấy mẫu lưu của tất cả món ăn.
- Mỗi mẫu thức ăn phải được lấy mẫu ngay sau khi nấu chín xong, đóng nắp từng hộp riêng biệt, được dán tem niêm phong kỹ theo đúng quy định.

2. Tiến hành dán tem lưu mẫu:

- Mẫu lưu phải được dán tem nhãn mẫu thức ăn lưu tương ứng với đầy đủ thông tin như: bữa ăn, tem mẫu thức ăn, thời gian, ngày/tháng, tên nhân viên lưu mẫu (mỗi hộp mẫu 1 tem dán niêm phong).
- Nhãn mẫu thức ăn phải là giấy vỡ và đảm bảo rách niêm phong khi mở nắp lưu mẫu
- Mẫu lưu được bảo quản riêng biệt trong tủ lạnh từ 2 – 8 độ C, không được để chung với các thực phẩm khác.
- Có mẫu biểu ghi, theo dõi mẫu thức ăn lưu và hủy.

3. Hủy mẫu thức ăn lưu:

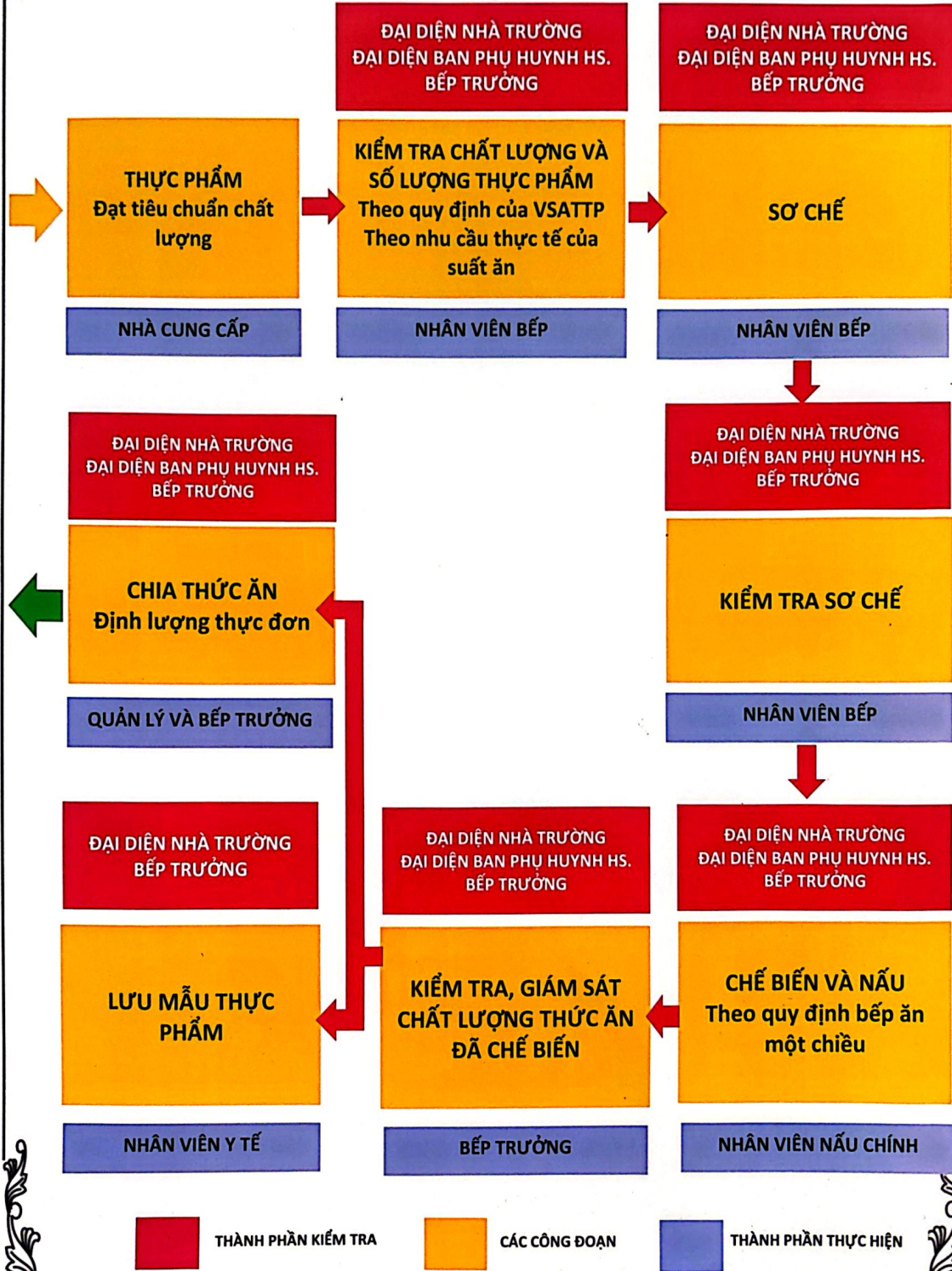
- Sau 24h lưu mẫu nếu không có vấn đề gì thì tiến hành hủy lưu mẫu.
- Có mẫu biểu ghi theo dõi mẫu thức ăn lưu và hủy.

Lưu ý: Tủ lưu mẫu không được để bất cứ thứ gì ngoài hộp đựng mẫu lưu.



CÔNG TY CP SX & TM AN VIỆT

QUY TRÌNH GIÁM SÁT VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM





CÔNG TY CP SX & TM AN VIỆT

QUY TRÌNH SƠ CHẾ - RỬA THỰC PHẨM QUY TRÌNH RỬA RAU

- Đối với rau ăn lá: Cắt bỏ phần gốc cứng, tách cuống lá úa vàng, để nguyên cả cây (không thái) sau đó rửa bằng nước sạch tối thiểu 3 lần với tỉ lệ 1 rau 3 nước. Nếu nước rửa thứ 3 chưa được TRONG thì cần phải rửa lại thật sạch.
- Đối với rau bắp cải: Tách bỏ phần lá già, rửa ngoài cả cái, thái theo thực đơn món ăn, rửa lại với tỉ lệ 1 phần rau 3 phần nước sạch.
- Đối với củ quả: Loại bỏ củ thối, ủng, dập. Rửa sạch xong rồi gọt vỏ, sau đó thái và rửa lại nước sạch 2 lần.
- Đối với các loại rau ăn hoa: Tách rời hoa sau đó rửa bằng 3 lần nước sạch.
- Đối với rau ăn sống: Rửa 3 lần nước rồi ngâm trong nước muối loãng.



QUY TRÌNH RỬA THỊT

Bước 1: Kiểm tra thịt loại bỏ mỡ hoặc sụn nếu có.

Bước 2: Rửa thịt lần 1 bằng nước muối.

Bước 3: Rửa lần 3 bằng nước sạch và sục OZON.

Bước 4: Đưa vào chế biến.

ĐỀ NGHỊ TOÀN THỂ CBCNV THỰC HIỆN ĐÚNG VÀ ĐẦY ĐỦ QUY TRÌNH CỦA CÔNG TY QUY ĐỊNH

Trân trọng cảm ơn!

**BAN GIÁM ĐỐC CÔNG TY
BAN HÀNH**

NỘI QUY NHÀ BẾP

Điều 1: Người không có nhiệm vụ không được vào khu vực bếp. Không làm việc riêng trong giờ, không tiếp khách trong bếp.

Điều 2: Nhân viên nhà bếp khi làm việc:

- Phải mặc trang phục đúng quy định nhân viên bếp. Vệ sinh thân thể sạch sẽ, tóc gọn gàng, móng tay cắt ngắn. Thường xuyên rửa tay (bằng xà phòng + nước sạch) trước khi chế biến thực phẩm, trước khi chia thức ăn, sau khi đi vệ sinh.
- Khi mắc bệnh truyền nhiễm phải cách ly theo quy định của y tế.

Điều 3: Nhân viên tiếp nhận kiểm tra thực phẩm, ký nhận số lượng và chất lượng phải đảm bảo thực phẩm tươi sạch. Có sổ giao nhận thực phẩm hàng ngày (ghi chép đầy đủ số lượng, chất lượng). Phải ký vào biên bản giao nhận, kiểm tra.

Điều 4: Bếp ăn phải thực hiện nguyên tắc một chiều trong chế biến thực phẩm. Có bảng thực đơn hàng ngày.

Điều 5: Đảm bảo đủ nước sạch hàng ngày. Dụng cụ chứa nước phải được vệ sinh định kỳ, đảm bảo luôn sạch sẽ.

Điều 6: Sơ chế cẩn thận thực phẩm sống. Không chế biến thực phẩm dưới đất. Phải đun nấu kỹ thức ăn.

Điều 7: Thức ăn chế biến xong phải bảo quản cẩn thận. Phải đảm bảo vệ sinh khâu không chia thức ăn bằng tay). Lưu mẫu thức ăn hàng ngày và phải dán tem niêm phong đúng nơi quy định.

Điều 8: Bảo quản thực phẩm nơi thoáng mát, có kệ giá kê cao. Thực phẩm để trong tủ lạnh phải được đóng gói hoặc để trong dụng cụ có nắp đậy kín, thực phẩm sống để riêng, thực phẩm chín để riêng. Không dùng thực phẩm đã quá hạn sử dụng.

Điều 9: Có đủ dụng cụ dùng riêng cho chế biến thực phẩm sống và chín. Dụng cụ chế biến thực phẩm, đồ dùng phục vụ ăn uống của học sinh dùng xong phải rửa sạch ngay (bằng các chất tẩy rửa được phép sử dụng trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm) bảo quản nơi khô ráo sạch sẽ. Tráng bằng nước sôi trước khi chia thức ăn và phơi nắng thường xuyên.

Điều 10: Khu vực bếp phải vệ sinh thường xuyên, đảm bảo luôn sạch sẽ, gọn gàng. Thùng rác có nắp đậy, không để nước thải rò rỉ ra ngoài và phải chuyển đi hàng ngày. Giữ gìn môi trường xung quanh bếp sạch sẽ. Có ghi tên người trực trên bảng phân công trực vệ sinh hàng ngày

CTCP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI AN VIỆT

(Đã ký)



CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT & THƯƠNG MẠI AN VIỆT

5Đ		5S	
ĐÚNG sản phẩm	Nhận đúng và đủ loại thực phẩm, rau xanh, hàng hóa, đồ khô... Nhận đúng và đủ theo hóa đơn, chứng từ	Sàng lọc	Phân loại những thứ cần và không cần thiết, rồi bỏ đi những thứ không cần thiết.
ĐÚNG số lượng	Nhận đúng và đủ loại thực phẩm, rau xanh, hàng hóa, đồ khô... Nhận đúng và đủ theo hóa đơn, chứng từ	Sắp xếp	Đặt những vật cần thiết vào vị trí mà bất cứ ai cũng có thể sử dụng một cách dễ dàng
ĐÚNG vị trí	Đề đúng vị trí quy định cho mỗi loại thực phẩm, hàng hóa khác nhau	Sạch sẽ	Loại bỏ bụi bẩn, dị vật...tạo môi trường sạch sẽ nơi làm việc
ĐÚNG quy trình	Chuẩn bị, sắp xếp, sơ chế và chế biến đúng quy trình một chiều của bếp ăn trường học	Săn sóc	Duy trì trạng thái sàng lọc, sắp xếp, sạch sẽ và cải tiến các yếu tố phát sinh ô nhiễm.
ĐÚNG quy định	Thực hiện nghiêm túc đúng quy định về VSATTP trong sơ chế, chế biến, vận chuyển thực phẩm và suất ăn	Sẵn sàng	Biến việc tuân thủ sàng lọc, sắp xếp, sạch sẽ, săn sóc thành thói quen, thành phản xạ tự nhiên

ƯU ĐIỂM CỦA-5Đ& 5S

1. Là nền tảng của mọi hoạt động sản xuất Kinh doanh
2. Cần sự tham gia của tất cả CBCNV toàn công ty
3. Chất lượng và dịch vụ sản phẩm được nâng cao
4. Giảm thiểu nguy cơ mất ATTP trong chế biến
5. Giúp tiết kiệm thời gian khi làm việc
6. Góp phần giảm chi phí sản xuất
7. Ngăn ngừa các rủi ro trong lao động
8. Làm tăng niềm đam mê lao động
9. Tăng năng suất và hiệu quả công việc trong toàn công ty



CTCP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI AN VIỆT



BẢNG MÃ QR CODE TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM 2026



THỊT LỢN

Nhà cung cấp:
Công ty Vinh Anh
Công ty Tuyên Ý
Công ty Đức Anh
Công ty Dương Đức
HTX Hoàng Long



THỊT BÒ

Nhà cung cấp:
Công ty TNHH
Thực phẩm
Long Bích



GIA CÀM

Nhà cung cấp:
Công ty Lan Vinh
Công ty Quốc
Khánh Việt Nam



THỦY HẢI SẢN

Nhà cung cấp:
HTX Cao Đại Áng
Công ty THS Vạn Đạt
Công ty Trang Minh
Công ty Canada
HKD Công Thị Bắc



RAU, CŨ, QUẢ

Nhà cung cấp:
Công ty Hải Anh
HTX Bắc Hồng
HTX Văn Nội
Xanh



ĐỒ KHÔ, NÔNG SẢN

Công ty Thành Đồ
Công ty Sen Vàng
Công ty Sơn Thủy Phát
Công ty Cao Gia Lâm
Công ty Toàn Đức



GẠO SẠCH

Nhà cung cấp:
Công ty Vinafoco VN
Công ty TNHH Toàn
Xuân
Công ty TNHH Liên
Hạnh



TRÁI CÂY SẠCH

Nhà cung cấp:
HKD Kim Chiến
HKD Hồng Long
Công ty Sơn Mã



BÁNH NGỌT

Nhà cung cấp:
Công ty B2B Sen Vàng
Công ty Hải Hà
Công ty Ngọc Hà
Công ty PHD
Công ty Minh Quang
Công ty Trảng An - VN
Công ty Hoàng Ánh
Dương



BƠ, SỮA

Công ty sữa Phú Triều
Công ty sữa Huyền
Linh
Công ty sữa Ba Vi
Công ty Morinaga
Công ty Unicare
Công ty Thiên Bình



THỰC PHẨM CHẾ BIẾN ĐÓNG GÓI

Nhà cung cấp:
Công ty Thành Đồ
Xí nghiệp Bắc Hà



GIA VỊ

Công ty Bảo Minh
Công ty Nguyễn Phát
Công ty Dinh Dưỡng
Hà Nội
Công ty EUFOOD
Công ty Thiên Bình



BÚN, PHỞ SẠCH

Nhà cung cấp:
Công ty mỹ tươi
Hạnh Phúc
Công ty Tâm Thành



TRỨNG TƯƠI

Nhà cung cấp:
Công Ty TNHH
Sản Xuất và
Thương Mại
Thuần Việt



ĐẬU PHỤ SẠCH

Nhà cung cấp:
Công ty TNHH VISOY
Công ty TNHH Thực phẩm
dinh dưỡng Việt Hoa



GIÒ CHẢ

Nhà cung cấp:
Cơ sở chế biến thực
phẩm Mạnh Cường
Công ty Đức Anh



XÚC XÍCH

Nhà cung cấp:
Công ty cổ phần sản
xuất và dịch vụ Thành
Phát Việt Nam



SẢN PHẨM TẨY RỬA

Nhà cung cấp:
Công ty TNHH
Thương mại Bình
Minh TS
Công ty TNHH Quốc
Tê Tâm Nguyên



CÁC SẢN PHẨM KHÁC

Nhà cung cấp:
CTCP sản xuất
và thương mại
An Việt

