**Bảng 7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm(mẫu điều tra 7)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Thực đơnĐặc điểm | Bữa ăn X | Bữa ăn Y |
| A | B | C | D | ... | A | B | C | D | ... |
| 1 | - Nguồn gốc- Tên cơ sở, chủ cơ sở cung ứng |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Ngày chế biến |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Thức ăn sống |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Thức ăn chín |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Thức ăn đông lạnh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Thức ăn để tủ lạnh |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Thức ăn đun nóng |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Thức ăn không đun nóng |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Ngày tháng năm***Người điều tra**

Phương pháp: Gặp trực tiếp người quản lý, chế biến hoặc cung ứng thực phẩm, bếp trưởng, điều tra các thông tin liên quan và điền vào các ô tương ứng ở bảng 7.

8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến nấu nướng, phục vụ ăn uống: