|  |  |
| --- | --- |
| Tên cơ sở: ……………………………………………….. Người kiểm tra: …………………………………………. Thời gian kiểm tra: ngày …..tháng ……..năm …………. Địa điểm kiểm tra:………………………………………… | **Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)** |

**I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | Thời gian nhập *(ngày, giờ)* | Khối lượng *(kg/lít....)* | Nơi cung cấp | | | Chứng từ, hóa đơn | Giấy ĐK VS thú y | Giấy kiểm dịch | Kiểm tra cảm  quan *(màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)* | | Xét nghiệm nhanh (nếu có) *(vi sinh, hóa lý)* | | Biện pháp xử lý /Ghi chú |
| Tên cơ sở | Địa chỉ, điện thoại | Tên người giao hàng. | *Đạt* | *Không đạt* | *Đạt* | *Không đạt* |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* | *(13)* | *(14)* | *(15)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên thực phẩm | Tên cơ sở sản xuất | Địa chỉ sản xuất | Thời gian nhập *(ngày, giờ)* | Khối lượng *(kg/lít....)* | Nơi cung cấp | | | Hạn sử dụng | Điều kiện bảo quản *(Tothường/ lạnh...)* | Chứng từ, hóa đơn | Kiểm tra cảm quan *(nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)* | | Biện pháp xử lý/Ghi chú |
| Tên  cơ sở | Tên chủ giao  hàng | Địa chỉ, điện thoại | *Đạt* | *Không đạt* |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* | *(10)* | *(11)* | *(12)* | *(13)* | *(14)* | *(15)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |