



桃園市政府衛生局

[Sổ tay] Ghi nhãn thực phẩm và tự quản lý vệ sinh ăn uống tại thành phố Đào Viên

食品標示暨餐飲衛生自主管理手冊（越南文版）



MỤC LỤC

| | |
|--|----|
| LỜI NÓI ĐẦU | 1 |
| 1. CHẾ ĐỘ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG TẠI THÀNH PHỐ ĐÀO VIÊN..... | 2 |
| MỤC 1- PHÂN CẤP VỆ SINH DỊCH VỤ ĂN UỐNG | 2 |
| MỤC 2- TRUY XUẤT NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM | 3 |
| 2. QUẢN LÝ VỆ SINH CỦA CÁC DOANH NGHIỆP KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG..... | 11 |
| MỤC 1- QUẢN LÝ NHÂN VIÊN THỰC HIỆN NGÀNH NGHỀ | 11 |
| MỤC 2- PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM | 17 |
| MỤC 3- QUẢN LÝ CƠ SỞ KIẾN TRÚC XÂY DỰNG | 19 |
| MỤC 4- QUẢN LÝ THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ | 29 |
| MỤC 5- QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU | 32 |
| MỤC 6- CHUẨN BỊ VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG | 40 |
| 3. TIẾT LỘ THÔNG TIN TRUY XUẤT NGUỒN GỐC SUẤT ĂN..... | 43 |
| MỤC 1- GIỚI THIỆU NỀN TẢNG THÔNG TIN AN TÂM THỰC PHẨM ĐÀO VIÊN | 43 |
| MỤC 2- HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỀN TẢNG ĐƠN GIẢN | 44 |
| 4. ĐÁNH DẤU ĐẨY MẠNH QUẢNG CÁO..... | 46 |
| MỤC 1 – NỘI DUNG NHỮNG ĐIỀU NGHIÊM CẤM VÀ ĐIỀU KHOẢN..... | 46 |
| MỤC 2- THỰC PHẨM HẾT HẠN SỬ DỤNG..... | 50 |
| 5. YÊU CẦU GHI NHÃN ĐỐI VỚI SỐ LƯỢNG LẺ CUNG CẤP TRỰC TIẾP CHO CÁC ĐỊA ĐIỂM ĂN UỐNG..... | 51 |
| MỤC 1- QUY ĐỊNH VỀ DÁN NHÃN CHO SỐ LƯỢNG LẺ | 51 |
| MỤC 2- YÊU CẦU GHI NHÃN THEO QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI CUNG CẤP TRỰC TIẾP CHO CÁC ĐỊA ĐIỂM ĂN UỐNG | 53 |
| 6. LUẬT QUẢN LÝ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TÌNH HÌNH (VI PHẠM PHỔ BIẾN TRONG KINH DOANH NHÀ HÀNG ĂN UỐNG)VÀ MỨC PHẠT..... | 63 |
| PHỤ LỤC | 67 |
| TÀI LIỆU THAM KHẢO..... | 81 |

Lời nói đầu

Cùng với sự phát triển và bước tiến bộ của thời đại, dân số đi ăn uống bên ngoài gia tăng, an toàn vệ sinh thực phẩm là chủ đề quan trọng. Hơn nữa, để bảo vệ quyền được biết của người tiêu dùng, Sở Quản lý Thực phẩm Dược phẩm- Bộ Y tế- Phúc lợi đã thiết lập "Quy định ghi nhãn thực phẩm cụ thể được cung cấp trực tiếp tại các địa điểm ăn uống", bao gồm các quy định liên quan nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu thịt bò, thịt lợn và các bộ phận ăn được, vì thế, Cục Y tế- Chính quyền thành phố Đào Viên đã đặc biệt biên soạn "Sổ tay ghi nhãn thực phẩm và tự quản lý vệ sinh ăn uống" để giới thiệu chế độ quản lý an toàn thực phẩm và dịch vụ nhà hàng của thành phố Đào Viên, vệ sinh dịch vụ ăn uống được phân loại gồm 5 định hướng dẫn chính "nhân sự, môi trường, dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm và chế biến" và các nội dung quy định liên quan về ghi nhãn thực phẩm, hy vọng có thể hỗ trợ các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống thiết lập hệ thống tự quản phù hợp, nâng cao khả năng tự quản của ngành dịch vụ ăn uống tại thành phố Đào Viên, nhằm bảo vệ quyền lợi sức khỏe của người tiêu dùng.

Ẩm thực tại Đào Viên rất phong phú và đa dạng, để bảo vệ an toàn thực phẩm cho nhóm người đi ăn uống bên ngoài, Cục Y tế hàng năm hướng dẫn các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống tại thành phố Đào Viên khi chế biến và tiêu thụ đồ ăn đều phải phù hợp với "Quy phạm chuẩn mực về thực hành vệ sinh thực phẩm tốt" và hỗ trợ các doanh nghiệp thông qua phân cấp về vệ sinh dịch vụ ăn uống để có được nhãn "xuất sắc" hoặc "chất lượng", để mang lại cho người tiêu dùng nhiều sự lựa chọn chất lượng cao hơn.

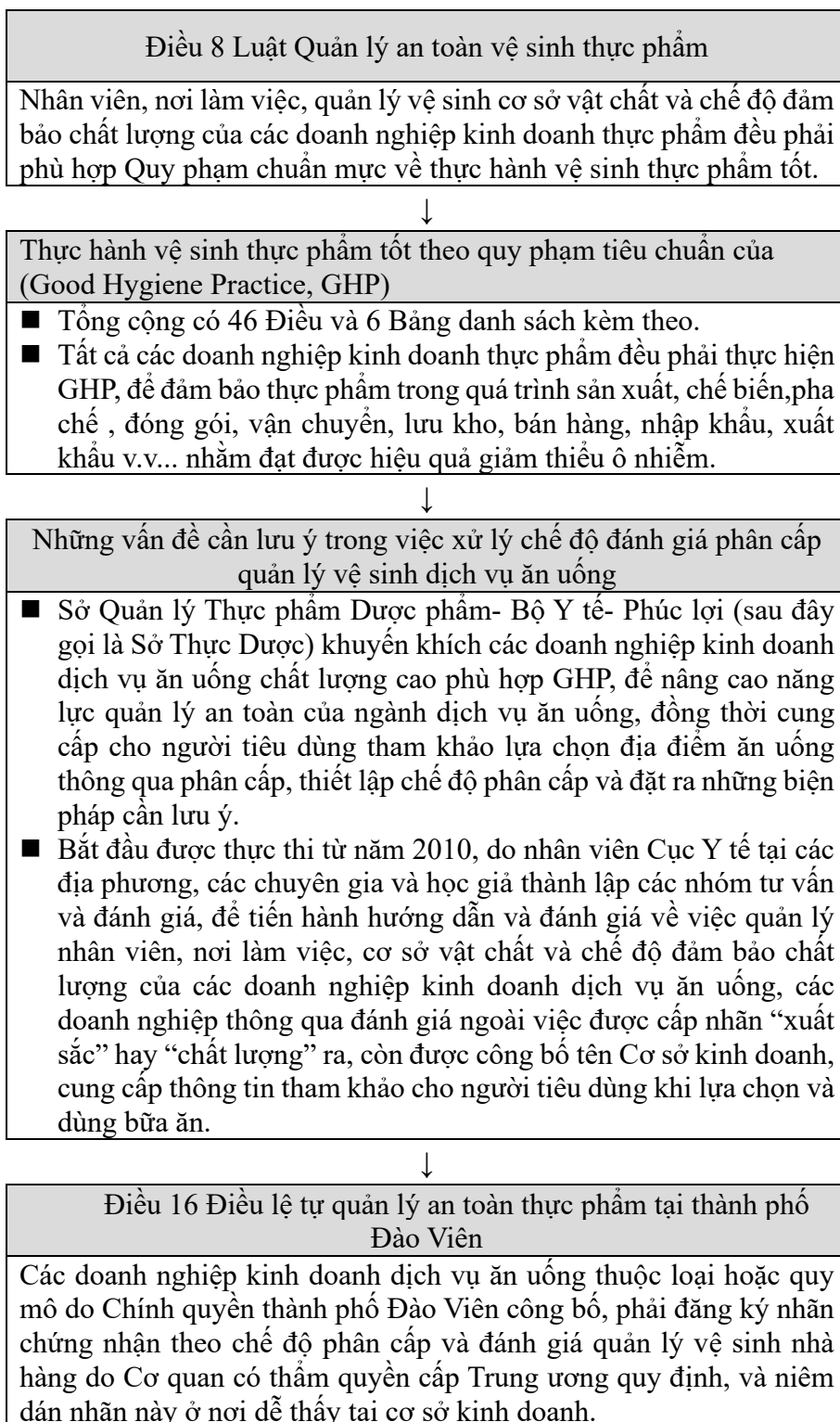
Để kiểm soát được sự an toàn của nguồn nguyên liệu thực phẩm, chính quyền thành phố Đào Viên đã tích cực thúc đẩy Kế hoạch truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và thiết lập nền tảng thông tin an toàn thực phẩm Đào Viên kể từ năm 2021, đưa vào sử dụng phương án "Tiết lộ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm trong dịch vụ ăn uống", thực hiện quản lý truy xuất nguồn gốc "Từ trang trại đến bàn ăn" để khuyến khích các doanh nghiệp sử dụng nguyên liệu thực phẩm có lý lịch sản xuất, và chủ động tiết lộ thông tin nhãn truy xuất nguồn gốc, từ đó thúc đẩy nâng cao ngành công nghiệp. Người tiêu dùng có thể biết rõ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm trong bữa ăn bằng cách quét mã vạch (QR code), thúc đẩy minh bạch hoá về thông tin an toàn thực phẩm, và nâng cao niềm tin của người dân đối với công tác quản lý an toàn thực phẩm.

Sự gia tăng tỷ lệ người nước ngoài đầu tư vào ngành dịch vụ ăn uống tại thành phố Đào Viên đã thúc đẩy sự phát triển đa dạng của ngành dịch vụ ăn uống, do đó, Cục chúng tôi biên soạn cuốn Sổ tay này, đồng thời cũng đã dịch sang các phiên bản tiếng Anh, tiếng Thái, tiếng Việt và tiếng Indonesia, cung cấp cho người nước ngoài theo ngành dịch vụ ăn uống tham khảo, để cùng nhau nâng cao kiến thức và hiểu biết của người dân thành phố Đào Viên và các doanh nghiệp là Tân di dân kinh doanh nhà hàng ăn uống về các quy định pháp luật trong quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm Đài Loan, cùng nhau bảo vệ an toàn thực phẩm và đào tạo một môi trường ăn uống bên ngoài "an tâm thực phẩm Đào Viên".

Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên
Tháng 11 năm 2022

1. Chế độ quản lý an toàn thực phẩm và dịch vụ ăn uống tại thành phố Đào Viên

✚ Mục 1- Phân cấp vệ sinh dịch vụ ăn uống





Mục 2- Truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm

Gần đây Sở Thực Dược đã thông báo liên tiếp nguyên liệu thực phẩm phải được đánh dấu nơi gốc sản xuất (quốc gia), để đảm bảo tính an toàn cho nguồn thực phẩm, Sở Y tế Chính quyền thành phố Đào Viên đang tích cực thúc đẩy Kế hoạch truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và xây dựng nền tảng thông tin an toàn thực phẩm Đào Viên. Các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm được công bố theo Điều 8 Điều lệ tự quản lý an toàn thực phẩm thành phố Đào Viên, phải gia nhập nền tảng đăng ký nguyên liệu thực phẩm của thành phố, tiết lộ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, với việc tích cực đôn đốc các doanh nghiệp đăng nhập thông tin nguồn nguyên liệu, và tiết lộ các thông tin về nguyên liệu thực phẩm, nhà cung cấp tuyến trên, xuất xứ và truy xuất nguồn gốc, đẩy mạnh minh bạch hóa thông tin về an toàn thực phẩm, nhằm tăng niềm tin của người tiêu dùng đối với an toàn thực phẩm.

| Điều 8 Điều lệ tự quản lý an toàn thực phẩm tại thành phố Đào Viên |
|--|
| <p>Các cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc loại hoặc quy mô do Cục Y tế công bố, phải thiết lập hệ thống theo dõi (truy tìm) nguồn và luồng thực phẩm, lịch sử sản xuất, đồng thời phải gia nhập nền tảng đăng nhập nguyên liệu thực phẩm của thành phố, từ đó công khai nguồn nguyên liệu thực phẩm.</p> <p>Các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm nêu tại mục trước phải thiết lập nội dung ghi chép, giấy tờ chứng minh, biên lai, hồ sơ kiểm tra, thời gian bảo quản và các vấn đề cần phải tuân thủ khác, sẽ được Cục Y tế công bố.</p> |

- ※Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên đã công bố việc thực thi loại ngành và lịch trình thực hiện, đồng thời công bố trên trang web chính thức của Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên, trang web:<https://gov.tw/kz5>, đường kênh: Trang chủ của Cục chúng tôi > Công khai thông tin của chính quyền > Thông tin pháp quy > Khu vực thông báo.



Khu thông báo trên trang web chính thức của Cục Y tế

- ※Các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm khác phải thực hiện đăng ký thành phần nguyên liệu thực phẩm sẽ được lần lượt công bố theo kế hoạch của Cục Y tế thành phố Đào Viên.

Các doanh nghiệp loại danh mục không công bố

cách tiết lộ nguồn nguyên liệu thực phẩm có thể chia thành:
Treo bảng thông báo tại hiện trường hoặc tự đăng nhập nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm trên nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên

現場告示牌揭露

食材來源告示牌

| 原料 | 產銷履歷 |
|----|--------------|
| 雞蛋 | 雞蛋溯源標 農糧協會雙標 |
| 蔬菜 | 蔬菜溯源標 農糧協會雙標 |
| 肉品 | 肉品溯源標 農糧協會雙標 |

桃園市政府衛生局 關心您 廣告

桃·食·安·心

追本溯源 一脈相連

桃園市政府衛生局
Department of Public Health, Taoyuan

廣告

Các doanh nghiệp loại thông báo

Cách cách tiết lộ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm như sau:
Phải tự đăng nhập vào nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên và tiết lộ nguồn nguyên liệu

桃·食·安·心

追本溯源 一脈相連

桃園市政府衛生局
Department of Public Health, Taoyuan

廣告



✚ Thông báo của Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên tiết lộ khả năng truy xuất nguồn gốc của các nguyên liệu gồm những gì?

1. 3 Tem Nhãn- 1Q

Cái gọi là 3 tem nhãn - 1Q tức là nhãn hiệu 3 loại chứng nhận nguyên liệu thực phẩm trong nước và mã truy xuất nguồn gốc sản xuất có chức năng truy xuất nguồn gốc. Tất cả các thành phần có -3 tem- 1Q đều là nguyên liệu thực phẩm có thể truy xuất nguồn gốc trong nước đã được chứng nhận.

1. 3 tem nhãn (Nhãn hiệu sản xuất trong nước)

- ✓ Tem nhãn sản phẩm nông nghiệp có lý lịch sản xuất và bán trên thị trường
- ✓ Tem nhãn sản phẩm nông nghiệp hữu cơ
- ✓ Tem nhãn cho sản phẩm nông nghiệp xuất sắc của Đài Loan



2. 1Q (mã truy xuất nguồn gốc sản xuất- QR Code)

| QR Code ví dụ sản phẩm | Mã QR nền tảng truy xuất nguồn gốc |
|---|---|
| <p>✓ Nhãn truy xuất nguồn gốc trứng gà</p>  <p>雞蛋溯源標籤 養雞協會養雞場 5060000117 保鮮日期: http://tafte-poultry.org.tw 17000049</p> |  <p>Truy xuất nguồn gốc trứng gà trong nước của Ủy ban Nông nghiệp- Viện Hành chính Hệ thống nền tảng- Tra cứu truy xuất nguồn gốc trang trại</p> |
| <p>✓ Mã truy xuất nguồn gốc trứng gà rửa sạch và lựa chọn</p>  <p>洗選鮮蛋溯源標籤 蛋品公司 001 1800001 溯源編號 洗選日期</p> |  <p>Truy xuất nguồn gốc trứng gà trong nước của Ủy ban Nông nghiệp- Viện Hành chính Hệ thống nền tảng- Tra cứu trứng gà rửa sạch và lựa chọn</p> |
| <p>✓ Mã truy xuất nguồn gốc sản xuất thủy sản</p>  <p>溯源水產品 0111600001</p> |  <p>Sở thủy sản - Ủy ban Nông nghiệp- Viện Hành chính Hệ thống tra cứu truy xuất nguồn gốc sản xuất sản phẩm thủy sản</p> |

QR Code ví dụ sản phẩm

Mã QR nền tảng truy xuất nguồn gốc

✓ **Nhãn giết mổ thịt gia cầm**



**Ủy ban Nông nghiệp- Viện
Hành chính
Hệ thống nền tảng truy xuất
nguồn gốc thịt gia cầm tươi
trong nước**

✓ **Mã truy xuất nguồn gốc sản xuất sản phẩm nông nghiệp**



**Sở Quản lý Nông nghiệp Thực
phẩm- Ủy ban Nông nghiệp-
Viện Hành chính
Hệ thống truy xuất nguồn gốc
nông sản tại Đài Loan**

✓ **Mã truy xuất nguồn gốc lá trà**



**Truy xuất nguồn gốc an toàn và
nơi sản xuất lá trà Đài Loan
Hệ thống dịch vụ liên kết mây
(Hệ thống liên kết mây truy
xuất nguồn gốc lá trà)**

Màn hình hệ thống



Mã QR nền tảng truy xuất nguồn gốc

✓ Nhận diện từ truy xuất nguồn gốc thịt bò



Mạng thông tin truy xuất nguồn gốc thịt bò trong nước

✓ **Lập mã số bán đấu giá thịt lợn tươi sống trong nước**

(1) Giấy chứng nhận giết mổ thịt lợn không qua đấu giá

- Giấy chứng nhận giết mổ



- Giấy chứng nhận đăng ký trang trại chăn nuôi

(2) Giấy chứng nhận mã số giết mổ hoặc

Lập mã số bán đấu giá đối với thịt lợn tươi sống trong nước



3. Mã truy xuất nguồn gốc khác

| QR Code ví dụ sản phẩm | Mã QR nền tảng truy xuất nguồn gốc |
|---|--|
| <p>✓ Tra cứu phun in vỏ trứng gà</p>  <p>溯源編碼</p> <p>A85001 210928F</p> <p>包裝日期 + 生產方式</p> <p>O: 有機生產 F: 放牧生產 B: 平飼生產 E: 豐富化籠飼生產 C: 一般籠飼生產</p> |  <p>Sản phẩm trong nước Ủy ban Nông nghiệp- Viện Hành chính Hệ thống nền tảng truy xuất nguồn gốc trứng gà- Tra cứu phun in trứng gà</p> |

2. Nhập thông báo cấp phép


衛生福利部食品藥物管理署
食品及相關產品輸入許可通知
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare
Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted

中華民國110年02月11日，DA南字第 IFT10HM0377C 號

一、產品查驗資料：


| | |
|--|---|
| 1. 申請書號碼 Application No. IFT10HM0377C | 2. 進口日期 Import Date 110/02/06 |
| 3. 報驗義務人 Applicant 食品股份有限公司 | |
| 4. 貨物名稱(品名) Description of goods FROZEN PORK BELLY BONELESS SKINLESS 冷凍去骨豬腹骨肉 | |
| 5. 貨品分類號列 C.C.C.Code 02032911009 | 6. 報單號碼及項次 Goods Declaration No.& Item 1 BC 10197V01 |
| 7. 製造日期 Manufactured date 109/11/18 (On List) | 8. 有效日期 Expiration date 111/11/17 (On List) |
| 9. 商標(牌名) Trademark(brand) of goods DANISH CRC | |
| 10. 製造廠名稱 Manufacturing plant's name DANISH CRC | |
| 11. 製造廠代號 Manufacturing plant's, coded 320 | 12. 製造廠州別代碼 Manufacturing plant's state, coded |
| 13. 規格 Specification 23.48KG/ICTN | 14. 製造批號 Manufactured lot number 320 (On List) |
| 15. 生產國別 Country of origin 丹麥 | |
| 16. 數量 Quantity 23,088 KGM | |
| 17. 淨重 Net weight 23,088 KGM | |
| 18. 備註 Remark 「抽樣檢驗(動物用藥殘留-乙型受體素類多重殘留分析, 動物用藥殘留-氣黴素類抗生素)」 | |

二、本通知書所列產品之衛生安全、包裝標示，應由報驗義務人依食品安全衛生管理法相關規定負自主管理責任。如有違規情事，另依食品安全衛生管理法進行裁罰，不因持有本通知而得以免責。



本證書以電子文件行之，所載內容若有不符合之處，以衛生福利部食品藥物管理署資料紀錄為主。
This certificate is issued in electronically. Should the content listed above be different from the recorded in the TFDA's database, the TFDA's database will prevail.

1091014



2. Quản lý vệ sinh của các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống

✚ Mục 1- Quản lý nhân viên thực hiện ngành nghề



1. Giám sát theo dõi sức khỏe



- ✓ Nhân viên mới vào ngành kinh doanh thực phẩm trước hết phải đạt tiêu chuẩn kiểm tra sức khỏe của cơ sở y tế trước khi được tuyển dụng, thì mới được nhận vào làm; Chủ thuê phải chủ động thực hiện kiểm tra sức khỏe ít nhất mỗi năm một lần.
- ✓ Các hạng mục khám sức khỏe cho nhân viên ngành nghề thực phẩm bao gồm: Viêm gan A, bệnh da liễu phần tay, phát ban, áp xe, chấn thương ngoài, lao, thương hàn hoặc các bệnh khác có thể gây ô nhiễm thực phẩm.

★Việc kiểm tra sức khỏe cho nhân viên ngành nghề thực phẩm nên bao gồm hạng mục và Bảng danh mục phán định

| Mục kiểm tra sức khỏe | Mục kiểm tra | Kết quả xét nghiệm | Có thể thực hiện công việc và tiếp xúc với thực phẩm hay không |
|--|-----------------------|------------------------|--|
| Viêm gan A | kháng thể HAV IgM | Âm tính | Được |
| | | Dương tính | Không |
| Bệnh da liễu trên tay | Tình trạng tay | Bệnh da liễu lây nhiễm | Không |
| Bệnh lao | Kiểm tra X-quang ngực | Bệnh lao | Không |
| Thương hàn | Kiểm tra đại trà | Âm tính | Được |
| | | Dương tính | Không |
| Phát ban, áp xe, chấn thương ngoài và các bệnh khác có thể gây ô nhiễm thực phẩm | | Có | Không |



- ✓ Trường hợp các bệnh khác có thể gây ô nhiễm thực phẩm, phải chủ động thông báo trong thời gian mắc bệnh hoặc lây nhiễm
Người phụ trách tại nơi làm việc không được thực hiện công việc và tiếp xúc với thực phẩm, phải điều phối rời đến nơi không tiếp xúc với thực phẩm để làm việc.

| ✗ Phát ban tay | ○ Tay bình thường |
|---|--|
|  A photograph of a hand with several small, red, raised spots on the palm, circled in red. |  A photograph of a normal, healthy hand with no visible skin issues. |



| ✗ Phát ban cánh tay | ○ Cánh tay bình thường |
|---|--|
|  A photograph of an arm with several small, red, raised spots on the forearm. |  A photograph of a normal, healthy arm with no visible skin issues. |

2. Yêu cầu vệ sinh cá nhân



- ✓ Mặc quần áo/mũ làm việc (giày) và tắt gọn gàng, giữ vệ sinh sạch sẽ và đeo khẩu trang nếu cần.

| ✗ Không mặc quần áo/ mũ làm việc | ○ Đã mặc quần áo/ mũ làm việc |
|---|--|
|  |  |



- ✓ Không trang điểm đậm, không đeo trang sức (nhẫn, lắc tay, hoa tai, đồng hồ, dây chuyền v.v...).

| ✗ Đeo trang sức khi làm việc | ○ Tháo hoặc đeo găng tay trong khi làm việc che lấp đồ trang sức đeo tay |
|--|---|
|  |  |

- ✓ Không được sơn móng tay hoặc đeo móng tay giả, giữ ngắn và vệ sinh sạch sẽ.

| | |
|---|--|
| <p>✘ Móng tay quá dài mà chưa cắt</p> | <p>○ Móng tay đã cắt</p> |
|  |  |

- ✓ Khi có vết thương trên tay, vết thương phải được băng bó hoàn toàn trước khi đeo găng tay không thấm nước, đồng thời giữ găng tay sạch sẽ, thay găng tay nên tăng dần tùy theo độ bẩn và hao tổn của găng tay.



| | |
|--|---|
| <p>✘ Chưa xử lý vết thương ở tay</p> | <p>○ Hoàn thành xử lý vết thương ở tay Băng bó và đeo găng tay</p> |
|  |  |

3. Quản lý hành vi cá nhân

- ✓ Trong giờ làm Nhân viên kinh doanh thực phẩm không được hút thuốc, nhai trầu, nhai kẹo cao su, ăn uống hoặc làm các hành vi khác có thể gây ô nhiễm thực phẩm.

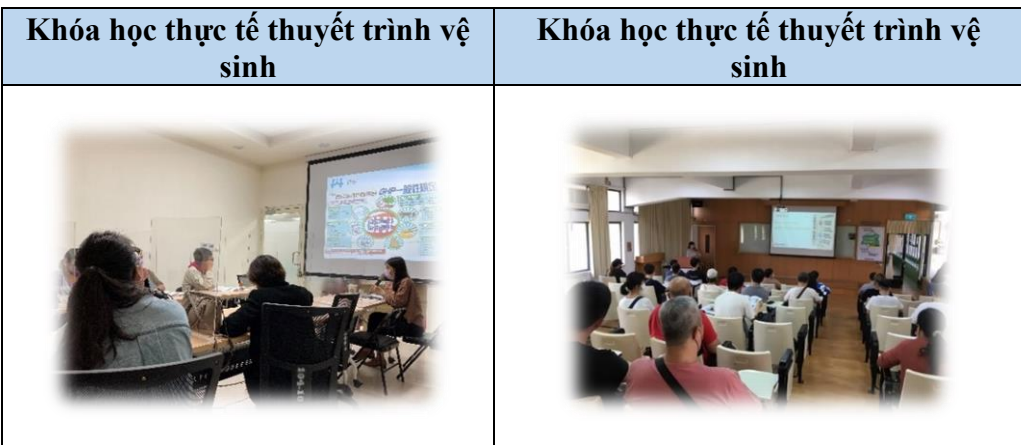


- ✓ Các vật dụng cá nhân gồm đồ uống hoặc thức ăn không được phép xuất hiện tại nơi làm việc, và phải được đặt trong "Khu vực dành cho nhân viên".

| ✗ Đồ uống cá nhân, điện thoại di động đặt tại nơi làm việc | ○ Bình nước uống riêng Đặt tại khu vực được thiết lập riêng |
|---|--|
|  |  |

4. Giáo dục đào tạo

- ✓ Nhân viên kinh doanh thực phẩm phải định kỳ tham gia thuyết trình hoặc đào tạo về sức khỏe hoặc đào tạo về quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan y tế có thẩm quyền hoặc các cơ quan (Tổ chức), trường học, pháp nhân có thẩm quyền thực hiện và lưu giữ hồ sơ.
- ✓ Hình thức giáo dục và đào tạo nhân viên có thể là đào tạo nội bộ cho nhân viên của Công ty thực hiện hoặc các khóa học do các đơn vị đào tạo bên ngoài thực hiện và cần lưu giữ các hồ sơ liên quan.
 - Có thể kiểm tra số giờ đào tạo tại hệ thống quản lý thông tin khóa học về sinh an toàn thực phẩm



Giấy chứng nhận học tập khóa học trực tuyến của trường Đại học E-Đài Bắc
(Không áp dụng số giờ đào tạo cho nhân viên quản lý vệ sinh, đầu bếp được cấp phép và thành viên nhóm kiểm soát HACCP)





Mục 2- Phòng chống ngộ độc thực phẩm

An toàn thực phẩm đang là trọng tâm quản lý y tế công cộng ở nước ta, các bệnh lây truyền qua thực phẩm gây bất thường ở đường tiêu hóa, hệ thần kinh, hệ miễn dịch do ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm, có ảnh hưởng nhanh chóng, trực tiếp và dễ được quan tâm, cần phải lập tức có biện pháp hữu hiệu được thực hiện, ngăn chặn sự lây lan của dịch bệnh. Vì thế, nhằm phòng tránh phát sinh ngộ độc thực phẩm, có thể ghi nhớ “5 nên và 2 không”: Rửa tay, giữ thực phẩm tươi, để riêng thực phẩm sống và chín, làm nóng và nấu chín kỹ,, phải chú ý nhiệt độ bảo quản, không uống nước suối trên núi, không ăn động/ thực vật lạ không rõ nguồn gốc.

1. 5 nên

✓ Rửa tay

Duy trì thói quen vệ sinh tốt, rửa tay kỹ trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, trước và sau khi chế biến thức ăn, đồng thời băng bó vết thương.

✓ Nên giữ tươi

Nguyên liệu thực phẩm phải tươi, dùng nước phải đảm bảo vệ sinh.

✓ Để riêng thực phẩm sống và chín

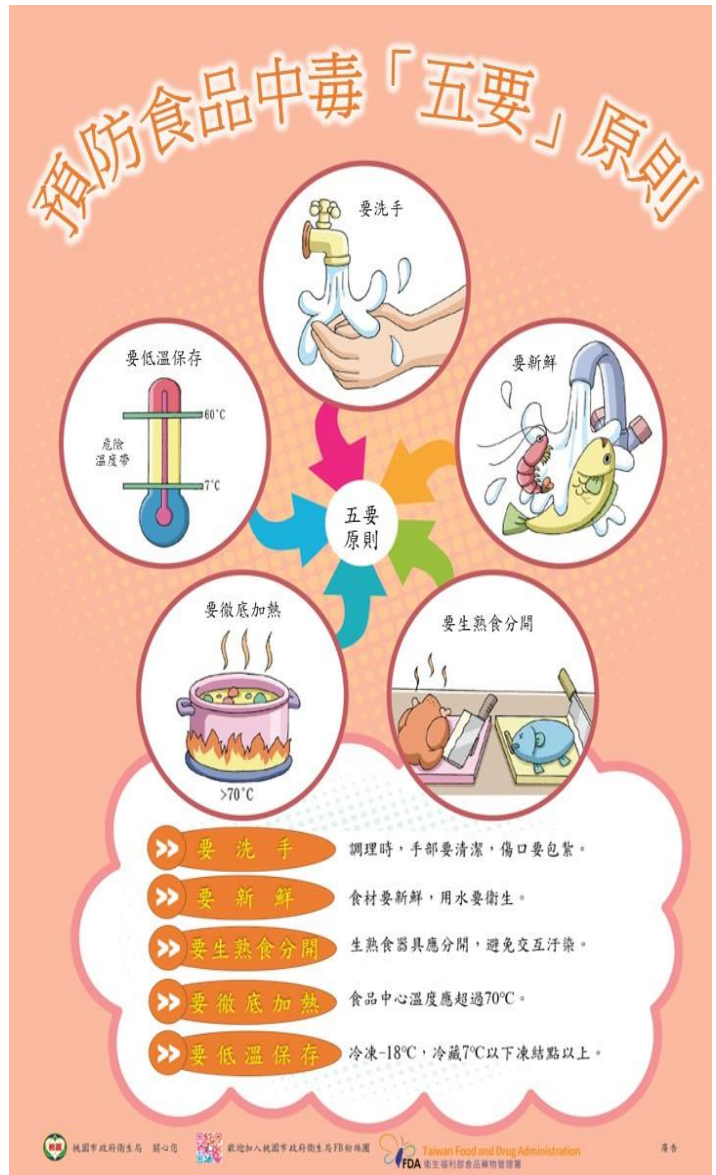
Các dụng cụ xử lý và bảo quản thực phẩm sống và chín nên được tách riêng, các sản phẩm rau và trái cây thường có thể ăn được mà không cần đun nóng, tránh lây nhiễm chéo khi rửa hoặc cắt.

✓ Làm nóng và nấu chín kỹ

Hải sản và các sản phẩm từ thịt phải được đun nóng kỹ, không nên ăn thịt gia súc, như các loại thịt chưa nấu chín, nhiệt độ tâm thực phẩm phải vượt quá 70°C, để vi khuẩn dễ dàng bị diệt bỏ.

✓ Chú ý nhiệt độ bảo quản

Bảo quản ở nhiệt độ dưới 7°C và không nên bảo quản quá lâu ở nhiệt độ phòng.



2. Không nên

✓ Không uống nước sôi

Nước uống nên đun sôi trước khi uống, tránh uống nước sôi.

✓ Không nên ăn động/thực vật không rõ nguồn gốc

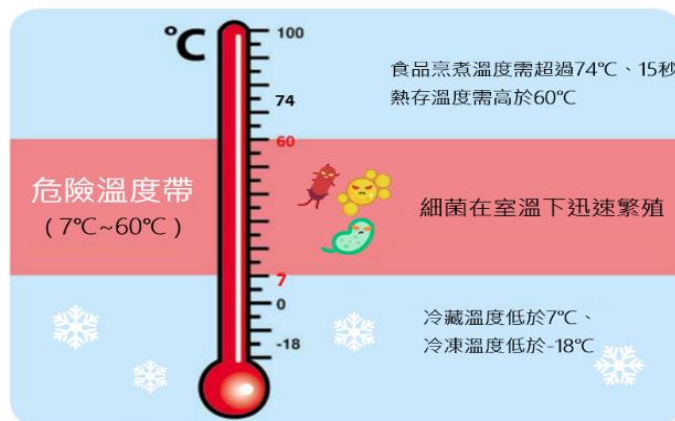
Nên tuân theo nguyên tắc "không hái, không ăn" động thực vật không rõ nguồn gốc

3. Vành đai nhiệt độ nguy hiểm

✓ Theo nội dung đề cập trong câu hỏi và trả lời thường gặp về ngộ độc thực phẩm của Sở Thực Dược phẩm, nhiệt độ từ 7~60°C được gọi là **vành đai nhiệt độ nguy hiểm**, vì nhiều vi khuẩn có thể phát triển và nhân lên nhanh chóng trong phạm vi nhiệt độ này. Về nhiệt độ bảo quản, nhiệt độ kho nóng cần cao hơn 60°C, và nhiệt độ kho lạnh cần thấp hơn 7°C, để ức chế sự phát triển của vi khuẩn. Để ngăn vi khuẩn sinh sôi trong thực phẩm và tạo ra độc tố, đề nghị rằng **sau khi chế biến/ gia công thực phẩm** không nên để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ, và không quá 1 giờ vào mùa hè (phòng nhiệt độ vượt quá 32°C).

✓ Ngoài ra, **Thực phẩm ăn liền được nấu chín đúng cách** nằm trong vành đai nhiệt độ nguy hiểm, nên ăn sớm trong vòng 4 giờ để tránh vi sinh vật sinh sôi trong thực phẩm và gây ra độc tố gây nguy hiểm cho cơ thể con người.

Mẹo quản lý nhiệt độ thực phẩm





Nhiệt kế dầu dò, được đâm vào trong giữa thực phẩm để đo nhiệt độ, xác nhận thực phẩm đã được làm nóng và nấu chín hoàn toàn





✚ Mục 3- Quản lý cơ sở kiến trúc xây dựng



1. Vệ sinh môi trường cơ sở kinh doanh

- ✓ Tường, cột trụ và sàn phải được giữ sạch sẽ để tránh bụi bẩn, xói mòn hoặc tích tụ nước.



| ✘ mặt sàn vỡ nát | ○ Mặt sàn đã được cải thiện |
|---|--|
|  |  |

- ✓ Sàn nhà hoặc trần nhà phải được giữ sạch sẽ để tránh có hiện tượng nấm mốc, bong tróc, bụi bẩn hoặc hơi nước ngưng tụ v.v...



| ✘ Trần nhà không sạch | ○ Trần nhà đã được làm sạch |
|--|---|
|  |  |

| ✘ Phía trên khu vực tiếp xúc với thực phẩm ngưng tụ, cột đóng băng | ○ Phía trên khu vực tiếp xúc với thực phẩm Ngưng tụ, cột đóng băng được làm sạch |
|---|--|
|  |  |


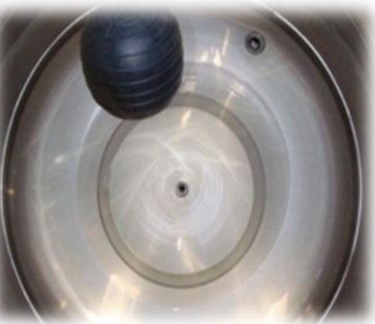
- ✓ Hệ thống thoát nước như đường dẫn nước, lỗ thoát nước (máng) phải hoàn chỉnh lưu thông, tránh mùi lạ, rãnh thoát nước Phải có cơ sở thiết bị chắn và thu gom chất thải rắn, đồng thời phải đặt cơ sở thiết bị ngăn chặn sự xâm nhập của các trung gian truyền bệnh.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Máng thoát nước không sạch, sàn nhà bị vỡ nát</p> | <p>○ Máng thoát nước đã được làm sạch, Đã làm kín sàn</p> |
|  |  |



- ✓ Bể chặn (dầu), hệ thống xả khói dầu phải được làm sạch định kỳ, và giữ sạch sẽ (bể chặn dầu nên được làm sạch hàng ngày).



| | |
|--|---|
| <p>✗ Bể chặn dầu không sạch</p> | <p>○ Bể chặn dầu đã được làm sạch</p> |
|  |  |

- ✓ Tháp nước được làm sạch định kỳ, ít nhất mỗi năm một lần và được ghi chép lại.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Tháp nước chưa được làm sạch</p> | <p>○ Tháp nước được vệ sinh định kỳ hàng năm</p> |
|  |  |

- ✓ Các thiết bị chiếu sáng, hệ thống điều hòa không khí (máy lạnh, quạt gió ...) phải được bảo trì định kỳ, giữ cho luôn sạch sẽ, tránh bụi bặm.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Quạt gió không sạch</p> | <p>○ Quạt gió đã được làm sạch</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>✗ Đèn chiếu sáng không sạch</p> | <p>○ Đèn chiếu sáng đã được làm sạch</p> |
|  |  |

- ✓ Ánh sáng của đèn chiếu sáng nên đạt trên 100 candela, bàn làm việc hoặc bàn xử lý nên duy trì trên 200 candela; nguồn ánh sáng được sử dụng không được thay đổi màu sắc của thực phẩm.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Mặt bàn làm việc không đủ trên 200 candela</p> | <p>○ Mặt bàn làm việc Đã đạt trên 200 candela</p> |
|  |  |

- ✓ Lối vào, cửa sổ, cửa ra vào và các kênh lỗ khác phải được giữ sạch sẽ. Ví dụ, cửa sổ có lưới và cửa có rèm để bị tích tụ bụi, nên phải bảo trì và làm sạch định kỳ.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Quạt thông gió, cửa ra vào và cửa sổ hư hỏng và bẩn</p> | <p>○ Quạt thông gió, cửa ra vào và cửa sổ Đã thay mới và làm sạch</p> |
|  |  |

- ✓ Các vật dụng cá nhân (bao gồm quần áo) phải được đặt trong một khu vực chuyên dụng để quản lý thống nhất; gia cầm, vật nuôi v.v... phải được kiểm soát khi vào nơi làm việc, và nên thực hiện các biện pháp thích hợp.

| | |
|---|---|
| <p>✗ Vật dụng cá nhân (găng tay, áo mưa, Thuốc, ủng đi mưa, nước uống, tất vớ v.v...) đặt ở nơi làm việc</p> | <p>○ Thiết lập đồ vật cá nhân Thống nhất quản lý tại khu vực nhất định</p> |
|  |  |

| |
|---|
| <p>✗ Không được phép mang theo vật nuôi vào trong khu vực làm việc</p> |
|  |

2. Nhà vệ sinh

- ✓ phải đánh dấu rõ ràng dòng chữ "Phải rửa tay sau khi đi vệ sinh".



- ✓ Cửa ra vào nhà vệ sinh không được mở chính diện ra nơi chế biến thực phẩm. Tuy nhiên, điều này không áp dụng cho những trường hợp có cơ sở hạ tầng lót đệm và kiểm soát hiệu quả luồng không khí để ngăn ngừa ô nhiễm.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Cửa ra vào nhà vệ sinh chính diện mở hướng ra nơi công tác chế biến thực phẩm, không có cơ sở lót đệm</p> | <p>○ Cửa ra vào nhà vệ sinh đóng, kiểm soát luồng không khí hiệu quả Ngăn ngừa ô nhiễm nơi làm việc</p> |
| | |

3. Thiết bị rửa tay

- ✓ cần chuẩn bị "đồ dùng vệ sinh (sữa rửa tay)", "thiết bị rửa (rửa tay)", "khăn lau tay hoặc thiết bị làm khô tay", khi cần thiết phải thiết lập "thiết bị khử trùng (như côn)" thích hợp.



| | |
|---|---|
| <p>✗ Chưa thiết lập khăn giấy lau tay hoặc thiết bị làm khô tay</p> | <p>○ Đã thiết lập khăn giấy lau tay hoặc thiết bị làm khô tay và thùng rác kiểu đạp chân</p> |
|  |  |

- ✓ Biểu tượng "Các bước rửa tay đúng cách" phải được dán hoàn chỉnh ở vị trí dễ thấy trong khu vực rửa tay.



4. Quản lý chất thải

- ✓ Không được chôn cất rác thải (như hộp/thùng giấy) bên trong và xung quanh nơi chế biến thực phẩm, để chống sự sinh sản của các vật trung gian truyền bệnh.

| ✗ Nơi chế biến thực phẩm tích tụ chất thải | ○ Nơi chế biến thực phẩm Chất thải đã được xử lý |
|---|--|
|  |  |

- ✓ Thùng rác, thùng thức ăn thừa phải được đậy nắp và làm sạch thường xuyên sau giờ làm việc, và phải được đặt ở chỗ không được ô nhiễm nguyên liệu thực phẩm hoặc đồ đựng sạch sẽ.

| ✗ Thùng rác, thùng thức ăn thừa Chưa đậy nắp | ○ Thùng rác, thùng thức ăn thừa Đã đậy nắp |
|--|---|
|  |  |

- ✓ Nếu cần tái sử dụng chất thải từ kinh doanh nhà hàng (dầu ăn thải, thức ăn thừa), thì phải phù hợp với các quy định của "Biện pháp quản lý tái sử dụng chất thải công nghiệp thông thường", và giao cho doanh nghiệp vệ sinh vận chuyển hợp pháp thực hiện, đồng thời phải ký Hợp đồng và bảo lưu biên lai.




Biên lai thu dầu của Công ty Bảo vệ Môi trường OO



Khách hàng thanh lý vận chuyển: Nhà hàng XX

Lượng thanh lý vận chuyển: 53Kg

5. Phòng chống vật trung gian truyền bệnh

- ✓ Lối vào, hốc lỗ phải có các cơ sở thiết bị để ngăn chặn sự xâm nhập của vật trung gian truyền bệnh, chẳng hạn như lắp đặt cửa lưới, rèm nhựa, cửa tự động và rèm khí, bẫy muỗi và bịt kín các lỗ mở bên ngoài không cần thiết (chẳng hạn như lỗ thoát nước).

| | |
|---|--|
| <p>✗ Các lỗ thoát nước bị bỏ trống trên mặt đất Không bịt kín</p> | <p>○ Bịt kín lỗ thoát nước thải trên mặt đất hoặc đặt nắp lỗ thoát nước v.v...</p> |
|  |  <p>hoặc</p>  |

| | |
|--|--|
| <p>✗ quạt gió không sạch, chưa có thiết bị chống vật trung gian truyền bệnh</p> | <p>○ Quạt gió đã được làm sạch, Thiết lập lưới mắt nhỏ</p> |
|  |  |



Các lỗ thoát nước trên mặt đất quá lớn



**Các lỗ thoát nước trên mặt đất
Thiết lập lưới mắt nhỏ**



Có lắp rèm nhựa ở lối ra vào



Có lắp rèm chắn gió ở lối ra vào



Có lắp cửa lưới ở lối ra vào



Có lắp cửa sổ lưới làm lưới rào cản ở cửa sổ



- ✓ dụng cụ dùng cho khử trùng môi trường (như chổi, cây lau nhà và các dụng cụ vệ sinh khác) dùng để khử trùng môi trường phải được bố trí ở khu vực đặc biệt để quản lý và bảo quản.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Chổi quét chưa đặt ở một nơi cố định</p> | <p>○ Chổi quét đã được đặt ở một nơi cố định</p> |
|  |  |

- ✓ Nơi làm việc được khử trùng và bảo trì định kỳ, lưu giữ ghi chép khử trùng và không được có vật trung gian truyền bệnh.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Nơi chế biến thực phẩm Vật trung gian truyền bệnh xuất hiện (ví dụ: gián)</p> | <p>✗ Nơi chế biến thực phẩm Dấu vết xuất hiện của vật trung gian truyền bệnh (ví dụ: mạng nhện)</p> |
|  |  |

Biên lại phòng ngừa vật trung gian truyền bệnh Công ty OO

Tên khách hàng: Nhà hàng XX



Loại phòng chống: gián, ruồi

Phương pháp thi công: Máy phun sương nóng, máy phun

Thuốc được sử dụng: Dimethonine

✚ Mục 4- Quản lý thiết bị và dụng cụ

- ✓ Bề mặt của thiết bị (bàn chiên, máy ép trái cây v.v...), dụng cụ (dao, thớt, thìa v.v...) tiếp xúc với thực phẩm phải được giữ sạch sẽ, không có vết lõm hoặc vết nứt, phải tránh tái nhiễm bẩn.



| ✘ Thớt không sạch | ○ Thớt đã được làm sạch |
|---|--|
|  |  |




| ✘ Vết nứt trên thớt gỗ | ○ Thớt gỗ được thay mới |
|--|---|
|  |  |

- ✓ Dụng cụ ăn uống phải được làm sạch đúng cách và khử trùng hiệu quả, đồng thời giữ cho trơn nhẵn và sạch sẽ (không được có vết bẩn, tích nước hoặc nấm mốc v.v...), và được đặt trong tủ chuyên dụng.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Dụng cụ bị lõm, không bằng phẳng</p> | <p>○ Dụng cụ trơn nhẵn, bằng phẳng</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>✗ Vết nứt trên dụng cụ không bằng phẳng</p> | <p>○ Dụng cụ được thay mới</p> |
|  |  |

| | |
|---|--|
| <p>✗ Dụng cụ dao chưa được bảo quản đúng cách</p> | <p>○ Dụng cụ dao được bảo quản đúng cách</p> |
|  |  |

| | |
|--|---|
| <p>❌ Bảo quản thực phẩm trong máy làm đá Và đặt xống xúc đá lên trên cục đá</p> | <p>○ Chỉ có đá viên trong máy làm đá và đặt xống xúc đá vào khu riêng</p> |
|  |  <p>hoặc</p>  |

✓ Hóa chất (chất tẩy rửa, chất khử trùng) để làm sạch và khử trùng thiết bị và đồ dùng phải được cất giữ ở những khu vực riêng, và không được để chung với các nguyên liệu thực phẩm và gia vị.

| | |
|---|--|
| <p>❌ Chất tẩy rửa trộn lẫn với nguyên liệu thực phẩm</p> | <p>○ Đặt chất tẩy rửa vào khu riêng</p> |
|  |  |

✚ Mục 5- Quản lý nguyên vật liệu

1. Nghiệm thu mua hàng

- ✓ Lập danh sách các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm, để tiện khi phát hiện thực phẩm kém chất lượng có thể nhanh chóng truy xuất nguồn gốc.

| R-11 供應商名冊 | | | | | | | |
|------------|-------|------|-----|----|----|----------|------|
| 文件編號: R-11 | | | | | | | |
| 原物(材)料名稱 | 供應商名稱 | 是否簽約 | 聯絡人 | 電話 | 地址 | 食品業者登錄字號 | 填寫人員 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

- ✓ Đối với các tài liệu về chất lượng và an toàn của nguyên liệu thực phẩm, có thể chủ động yêu cầu nhà sản xuất đầu nguồn cung cấp Báo cáo kiểm tra nguyên liệu thực phẩm hoặc các chứng nhận đảm bảo chất lượng liên quan (như lịch sử sản xuất và bán hàng v.v...) hoặc tự gửi đi để kiểm tra nhằm đảm bảo chất lượng của nguyên liệu thực phẩm.



- ✓ Các chứng từ về nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm (như hóa đơn, phiếu xuất hàng hoặc biên lai v.v... đủ để chứng minh nguồn nguyên liệu thực phẩm) phải được lưu giữ ít nhất 5 năm.

➤ Ví dụ về văn bản nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm
(Hóa đơn) (Biên lai)



(Đơn xuất hàng)

| 禽畜肉販售有限公司 桃園市桃園區XX路XX號 03-1234567 | | 出貨單 第 1 頁 | | | |
|---|----------------|--------------|------------|-------|-------|
| 客戶名稱 | CC牛排店 | 貨單日期 | 111/03/12 | | |
| 電話 | 03-2345678 | 貨單編號 | 1110312001 | | |
| 聯絡地址 | 桃園市龜山區OO路OO號1樓 | | | | |
| 送貨地址 | 同上 | | | | |
| 貨品編號 | 品名 | 數量 | 單位 | 單價 | 小計(元) |
| A01 | 牛排(紐西蘭) | 4 | 箱 | 2,150 | 8,600 |
| A02 | 豬排(台灣) | 2 | 箱 | 1,300 | 2,600 |
| A03 | 雪花牛(美國) | 2 | 箱 | 2,700 | 5,400 |
| A04 | 雞排(台灣) | 1 | 箱 | 1,100 | 1,100 |
| 應收金額 | 17,700 元 | 簽收 | 王小V | | |

(thông tin bên ngoài hộp)





2. Quản lý lưu trữ



✓ Quản lý nhiệt độ

1. Tủ đông và tủ lạnh phải thường xuyên ghi lại nhiệt độ.
2. Nhiệt độ sản phẩm của thực phẩm làm lạnh nên được giữ dưới 7°C và cao hơn điểm đóng băng.
3. Nhiệt độ sản phẩm của thực phẩm đông lạnh nên được giữ dưới -18°C.
4. Giữ cho bên trong và bên ngoài tủ sạch sẽ (như xả tuyết, vệ sinh các thanh bên và quạt của tủ lạnh định kỳ v.v...).
5. Nếu thực phẩm ăn liền trong ngành ăn uống được bảo quản ở nhiệt độ từ 7°C đến 60°C, đề nghị tiêu thụ càng sớm càng tốt trong vòng 4 giờ.

| ✘ Tủ lạnh chưa được xả tuyết định kỳ | ○ Tủ lạnh đã được xả tuyết định kỳ |
|---|--|
|  |  |

| ✘ Các mặt cửa tủ lạnh không sạch | ○ Các mặt cửa tủ lạnh đã được làm sạch |
|---|--|
|  |  |



| | |
|--|--|
| <p>○ Nhiệt độ tủ lạnh bảo quản thực phẩm làm lạnh (dưới 7° đến trên điểm đóng băng)</p> | <p>○ Nhiệt độ tủ lạnh thực phẩm đông lạnh ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)</p> |
|  |  |

| | |
|---|---|
| <p>○ Nhiệt độ làm nóng thực phẩm Nên bảo quản $\geq 60^{\circ}\text{C}$</p> | <p>○ Kho hàng khô nên được đặt ống điều khiển máy đo nhiệt độ và độ ẩm</p> |
|  |  |

- ✓ Phân loại và sắp xếp theo đặc tính, khu vực của nguyên liệu thực phẩm, để tránh lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín, đồng thời giữ vệ sinh sạch sẽ.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Xi dầu và đồ lặt vặt được đặt chung với nhau</p> | <p>○ Các loại nguyên liệu thực phẩm phân loại và đặt ở vị trí khác nhau</p> |
|  |  |



- ✓ Nhập trước xuất trước: Khi mua nguyên liệu thực phẩm, phải chú ý đến hạn sử dụng, bảo quản theo nguyên tắc nhập vào trước thì xuất ra trước, để tránh trường hợp nguyên liệu thực phẩm hết hạn sử dụng.

| | |
|--|--|
| <p>Gia vị trong khu vực nhà bếp Phải tăng cường kiểm tra hạn sử dụng (Nếu tìm thấy bất kỳ nguyên liệu thực phẩm hoặc gia vị hết hạn nào) Phải nhanh chóng đăng ký loại bỏ càng sớm càng tốt, và không nên được sử dụng và không được đặt trong khu vực làm việc)</p> | <p>Kho chứa nguyên liệu thực phẩm Phải thực hiện quản lý nhập trước xuất trước, có thể được đặt trên bao bì bên ngoài của một sản phẩm ghi rõ ngày nhập hàng (như: nắp chai, thân chai)</p> |
|  |  |

- ✓ Quản lý nhãn mác: Nguyên liệu thực phẩm cần được bảo quản đúng cách và có nhãn mác rõ ràng, nếu là thực phẩm đóng gói thì nên dán nhãn “Tên sản phẩm”, “Ngày đóng gói”, “Ngày nhập hàng” hoặc “Ngày hết hạn”, việc quản lý ngày có thể được điều chỉnh theo loại hình của từng doanh nghiệp.



| | |
|---|---|
| <p>✗ Thực phẩm đóng gói lẻ chưa dán nhãn "Tên sản phẩm", "Hạn sử dụng"</p> | <p>○ Thực phẩm đóng gói lẻ được dán nhãn "Tên sản phẩm", "Hạn sử dụng"</p> |
|  |  |

- ✓ Trong nhà kho và nơi làm việc, nguyên liệu thực phẩm không được đặt tiếp xúc trực tiếp với mặt đất để tránh nhiễm bẩn.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Nguyên liệu thực phẩm chưa cách mặt đất</p> | <p>○ Nguyên liệu thực phẩm đã cách mặt đất</p> |
|  |  |



3. Bảo quản hóa chất

- ✓ Chất tẩy rửa hoặc chất khử trùng nên được bảo quản ở khu vực riêng, tránh đặt chung với các nguyên liệu thực phẩm hoặc gia vị khác, đồng thời phải đánh dấu rõ ràng tên gọi và hạn sử dụng.

| | |
|---|---|
| <p>✗ Chưa đặt chất tẩy rửa ở khu vực riêng, đặt chung với các nguyên liệu thực phẩm khác</p> | <p>○ Đã đặt chất tẩy rửa ở khu vực riêng, không đặt chung với các nguyên liệu thực phẩm khác</p> |
|  |  |

4. Phụ gia thực phẩm

- ✓ Phụ gia thực phẩm (như bột ngọt, baking soda): Phải được "quản lý ba chuyên" bởi chuyên viên, sổ sách chuyên dụng, các tủ chuyên dụng (khu vực) lưu trữ đúng cách và số lượng và phạm vi sử dụng phải phù hợp với quy định pháp luật

| 1. Phạm vi sử dụng phụ gia thực phẩm và giới hạn cũng như đặc điểm kỹ thuật tiêu chuẩn | 2. Tra cứu dữ liệu Giấy phép phụ gia thực phẩm |
|--|--|
|  |  |

| ❌ Phụ gia thực phẩm chưa được đặt trong tủ (khu) chuyên dụng | ⊙ Phụ gia thực phẩm đã được đặt trong tủ (khu) chuyên dụng |
|---|---|
|  |  <p>hoặc</p>  |

3. Ví dụ về hình ảnh minh họa của phụ gia thực phẩm (ví dụ: bột ngọt):
Ghi nhãn phụ gia thực phẩm **Chữ trên bao bì**



食品添加物
 商品名：00味精
 品名：**L-麩酸鈉**
 成分：L-麩酸鈉
 用途：調味劑
 許可字號：衛署添製字第**001203**號
 產品登錄碼：**TFAA1D001203000**
 有效日期：標示於袋上
 製造廠商：味O企業股份有限公司
 地址：台O市OO路65號
 電話：0800-000-000
使用食品範圍及限量：
 本產品可於各類食品中視實際需要適量使用
使用限制：
 限於食品製造或加工必須時使用
 原產地：台灣
 淨重：1000公克

4. Ví dụ ghi chép phụ gia thực phẩm:

R-17 食品添加物進銷存紀錄表

文件編號：R-17

| 食品添加物名稱 | 紅色色號 | | 許可證字號 | | | |
|----------|--|-------|--------|-----------|-----|-------|
| 產品登錄碼 | TFAA 200000 () | | 購買廠商名稱 | 味O食品()公司 | | |
| 包裝單位 | <input type="checkbox"/> 公斤 <input checked="" type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 其他單位：_____ | | | | | |
| | 120g | 每包15g | | | | |
| 日期 | 進貨量 | 領用量 | 庫存量 | 使用品項 | 領用人 | 投料複核人 |
| 111年3月1日 | 92 | | | | | |
| 111年3月3日 | 92 | 3 | 89 | 色號 | 陳○○ | 黃○○ |
| 111年3月4日 | 89 | 5 | 84 | 色號 | 陳○○ | 黃○○ |
| 111年3月6日 | 84 | 2 | 82 | 色號 | 陳○○ | 黃○○ |
| 111年3月8日 | 82 | 2 | 80 | 色號 | 陳○○ | 黃○○ |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | | |
| 備註： | | | | | | |
| 頻率：每批(次) | | | | | | |
| 主管簽核 | | | | | | |

✚ Mục 6- Chuẩn bị và quản lý chất lượng

1. Trước khi xử lý và chuẩn bị vật liệu

- ✓ Môi trường và trang thiết bị trong khu vực tiền xử lý phải được giữ sạch sẽ.
- ✓ Nguyên liệu thực phẩm phải được rã đông đúng cách.

| Phương pháp rã đông | Phương pháp rã đông |
|----------------------------|--|
| Làm lạnh và rã đông | Đậy kín nguyên liệu thực phẩm đông lạnh và cho vào tủ lạnh (0~7°C) để rã đông, sau khi rã đông, nguyên liệu thực phẩm phải được xử lý hoặc sử dụng càng sớm càng tốt. |
| Rã đông dưới vòi nước chảy | Sau khi thực phẩm đông lạnh được niêm phong, bồn rửa cần được làm sạch, sau đó để dưới vòi nước chảy dưới 21°C (phải đạt tiêu chuẩn chất lượng nước uống) để rã đông, đề nghị hoàn thành trong vòng 2 giờ. |
| Làm nóng rã đông | Thực phẩm được nấu trực tiếp mà không cần rã đông |



Rã đông các loại thực phẩm khác nhau dưới vòi nước chảy, Nó cần được rã đông trong các bể riêng biệt, để tránh lây nhiễm chéo.



- ✓ Thực phẩm sống và chín phải có thiết bị vệ sinh chống bụi, chống côn trùng và phải được ngăn cách hiệu quả để tránh lây nhiễm chéo.



| ✘ Các nguyên liệu thực phẩm chưa được đóng gói/ đậy nắp hoàn chỉnh | ○ Các nguyên liệu thực phẩm đã được đóng gói/ đậy nắp hoàn chỉnh |
|--|--|
| | |

- ✓ Dụng cụ dao, thớt phải được thiết kế riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín, đề nghị dùng vạch màu để phân biệt, nhằm tránh lây nhiễm chéo.


| <p>✗ Dao, thớt Chưa được chia riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín</p> | <p>○ Dao, thớt Đã được chia riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín</p> |
|---|---|
|  |  <p>綠色砧板-蔬果</p> <p>紅色砧板-生食</p> <p>藍色砧板-熟食</p> |

2. Công việc nấu nướng

- ✓ Các thao tác thực phẩm sống và chín cần được kiểm soát trong quá trình sản xuất để tránh lây nhiễm chéo, các món ăn lấy mẫu cần chú ý vệ sinh cá nhân, không được làm ô nhiễm món ăn.



| <p>✗ Các nguyên liệu thực phẩm chưa được đóng gói/ đậy nắp Xếp chồng lên các dụng cụ đựng (lây nhiễm chéo)</p> | <p>○ Các nguyên liệu thực phẩm đã được đóng gói/ đậy nắp Không xếp chồng lên các dụng cụ đựng</p> |
|---|--|
|  |  |

- ✓ Dầu chiên phải được thay định kỳ, nếu dầu chiên trong chảo trở nên sẫm màu, dính nhớt, có mùi khét hôi, nổi bọt hơn một nửa chảo hoặc bốc khói ở nhiệt độ thấp v.v..., hãy lập tức thay dầu mới, ghi chép lưu lượng dầu thải và thời gian thay dầu mới.

| | |
|--|--|
| <p>✗ Tổng số chất phân cực trong dầu chiên lớn hơn 25% (màu dầu trở nên sẫm hơn và gây ra vết dính)</p> | <p>○ Tổng số chất phân cực trong dầu chiên nhỏ hơn 25%</p> |
|  |  |

3. Chuẩn bị bữa ăn và cung cấp món ăn

- ✓ Khu vực ăn uống phải được giữ sạch sẽ, bát đĩa sau bữa ăn phải được thu dọn càng sớm càng tốt.
- ✓ Nhân viên chuẩn bị bữa ăn cần chú ý đến vệ sinh cá nhân (mặc quần áo làm việc sạch sẽ, đội mũ và đi giày, đeo khẩu trang và vệ sinh tay sạch sẽ), không được nói chuyện khi bưng bát đĩa hoặc làm nhiệm vụ bưng bát đĩa.

| | |
|---|--|
| <p>✗ Nhân viên chuẩn bị bữa ăn chưa thực hiện vệ sinh cá nhân</p> | <p>○ Nhân viên chuẩn bị bữa ăn đã thực hiện vệ sinh cá nhân</p> |
|  |  |

3. Tiết lộ thông tin truy xuất nguồn gốc suất ăn

Mục 1- Giới thiệu nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên

Để duy trì an toàn thực phẩm cho người dân, Cục Y tế Chính quyền thành phố Đào Viên đã kết hợp quyền được biết của công chúng và năng lực tự quản lý của doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm, kể từ năm 2021 đã thúc đẩy Kế hoạch tiết lộ truy xuất nơi sản xuất nguyên liệu thực phẩm cho các món ăn tự chế, và thiết lập “Nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên” (sau đây gọi là nền tảng), thông qua việc doanh nghiệp chủ động công khai thông tin nguồn gốc của các nguyên liệu thực phẩm trong bữa ăn tự chế biến trên nền tảng, công chúng có thể biết lịch sử của chúng bất cứ lúc nào, và có thể cảm thấy yên tâm hơn khi mua và ăn.

Chính quyền thành phố Đào Viên tích cực khuyến khích các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm "tiết lộ nguồn gốc nơi sản xuất nguyên liệu thực phẩm" thông qua "Nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên" để đăng nhập nguyên liệu thực phẩm, nhằm tiết lộ nguyên liệu thực phẩm, nhà cung cấp tuyến trên, thông tin nguồn gốc và truy xuất nguồn gốc của các bữa ăn tự chế biến, để thực hiện đầy đủ quản lý truy xuất nguồn gốc "Từ trang trại đến bàn ăn". Người dân có thể quét mã QR bằng điện thoại di động của mình để có được thông tin đầy đủ về nguồn nguyên liệu thực phẩm. Nếu xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, Cục Y tế Chính quyền thành phố Đào Viên bạn có thể nhanh chóng truy tìm thông tin về nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm từ trên nền tảng, nắm bắt hiệu quả dòng chảy của các sản phẩm bất hợp pháp và ngăn chặn thực phẩm bất hợp pháp tràn vào thị trường càng sớm càng tốt, để giảm thiểu tổn thất và duy trì uy tín của các doanh nghiệp, đồng thời bảo vệ sức khỏe cho người dân.

✚ Mục 2- Hướng dẫn sử dụng nền tảng đơn giản



Nền tảng thông tin
an toàn thực phẩm
Đào Viên
Mã QR



Sổ tay hướng dẫn thao
tác nền tảng dành cho
doanh nghiệp
Mã QR



6 khu vực chính của nền tảng:

Tin tức mới nhất

- Thông báo thông tin an toàn thực phẩm
- Bản tin thời sự
- Thông tin sự kiện

Khu dành cho doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm

- Khu đăng nhập dành cho doanh nghiệp
- Khu giáo dục đào tạo dành cho doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm
- Quản lý vệ sinh an toàn dành cho doanh nghiệp
- Quy định pháp luật về vệ sinh

Khu vực tiết lộ nguyên liệu thực phẩm

- Tra cứu doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm
- Tra cứu sản phẩm món ăn
- Tra cứu chủ đề bữa ăn
- Tiết Lộ nguyên liệu thực phẩm trong nhà trường

Khu tra cứu kết quả

- Đánh dấu kiểm tra
- Lấy mẫu kiểm tra
- Kiểm tra vệ sinh môi trường thực phẩm
- Kiểm tra quảng cáo
- Kết quả kiểm tra biên giới
- Danh sách thông qua phân cấp dịch vụ ăn uống

Khu an tâm thực phẩm Đào Viên

- Cột chuyên mục an toàn thực phẩm
- Cột chuyên kiểm tra

Khu thông tin thực phẩm

- Nông sản chất lượng cao Đào Viên
- Giới thiệu thị trường
- Khu xác minh tin giả của Sở Thực Dược
- Thông báo từ Sở Thực Dược
- Thông tin liên quan đến nông nghiệp
- Tin tức mới nhất về truy xuất nguồn gốc an toàn nông sản
- Bản đồ các trạm cấp nước trên địa bàn thành phố

4. Đánh dấu đầy mạnh quảng cáo

✚ Mục 1 – Nội dung những điều nghiêm cấm và điều khoản

| An toàn vệ sinh thực phẩm Điều khoản Luật Quản lý | Đối tượng | Nội dung nghiêm cấm | Mức phạt (cùng Luật) (Đơn vị: Đài tệ) |
|--|---|--|--|
| Mục 1 Điều 28 | Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất tẩy rửa thực phẩm và dụng cụ, vật chứa, bao bì chứa đựng thực phẩm do Cơ quan có thẩm quyền cấp Trung ương công bố về việc ghi nhãn, tuyên truyền hoặc quảng cáo | không được sai sự thật, phóng đại hoặc dễ gây hiểu nhầm. | "Điều 45" Phạt từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ tiền phạt hành chính |
| Mục 2 Điều 28 | Thực phẩm nói chung | không được dán nhãn, tuyên truyền hoặc quảng cáo về hiệu quả y tế. | "Điều 45" Phạt từ 6 trăm nghìn Đài tệ đến 5 triệu Đài tệ tiền phạt hành chính |
| Mục 3 Điều 28 | Thực phẩm có dinh dưỡng đặc biệt, thực phẩm có nguy cơ gây bệnh mãn tính hoặc không phù hợp cho trẻ em và người có nhu cầu đặc biệt tiêu thụ lâu dài | các hạn chế về khuyến mại hoặc quảng cáo; hạn chế về mật hạng mục thực phẩm, khuyến mại hoặc quảng cáo, định chỉ xuất bản và các vấn đề khác phải tuân thủ, sẽ do cơ quan có thẩm quyền cấp Trung ương quy định. | "Điều 45" Phạt từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ tiền phạt hành chính |

※ Nếu có bất kỳ sự khác biệt nào với văn bản được công bố của cơ quan có thẩm quyền, thì lấy thông tin được công bố của cơ quan có thẩm quyền làm chuẩn.

✓ Ví dụ về quảng cáo vi phạm quy định:

Hình ảnh bên dưới là quảng cáo cho sản phẩm "Cơm hộp cá tươi" được treo băng rôn đỏ trái phép trước cửa, nội dung quảng cáo là "Ăn nhiều cá để phòng dịch và nâng cao khả năng miễn dịch. Cửa hàng chúng tôi bán cơm hộp cá tươi..." và các câu từ khác. Việc thực hiện tổng thể của quảng cáo có liên quan đến việc duy trì hoặc thay đổi các nội tạng, mô, chức năng sinh lý hoặc ngoại hình của cơ thể người là phóng đại hoặc gây nhầm lẫn và đã vi phạm quy định tại mục 1 Điều 28 Luật Quản lý vệ sinh vn toàn thực phẩm , và phạt từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ theo quy định tại Điều 45 cùng Luật.



- ✓ Các nội dung quảng cáo vi phạm quy định thường gặp:

Ghi nhận và quảng cáo Không được phóng đại tác dụng chữa bệnh

Các tình huống lỗi sai phổ biến:

1. Tình huống “có liên quan đến việc duy trì hoặc thay đổi chức năng nội tạng, mô, sinh lý ngoại hình của cơ thể con người”:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| - Giải rượu | - Cải thiện nếp nhăn |
| - Nâng ngực | - Cải thiện thể chất |
| - Giảm béo phì | - Ngăn ngừa hôi miệng |
| - Làm thon dáng người | - Làm đen tóc |
| - Tăng chiều cao | - Tăng cường sức đề kháng |
| - Làm trắng | - Tăng cường trí nhớ |
| - Làm gọn vòng eo (giảm cân) | - Loại bỏ gốc tự do |
| - Giải trừ độc tố | - Phòng chống xệ ngực |
| - Trì hoãn lão hóa | - Tăng cường chức năng tế bào |
| - Ngăn ngừa lão hóa | - Cải thiện rối loạn tiền kinh |

Các trường hợp vi phạm (mặt bằng)



2. Các tình huống “có liên quan đến phòng ngừa, cải thiện, giảm nhẹ, chẩn đoán hoặc điều trị bệnh, hội chứng hoặc triệu chứng bệnh”:

- | | | |
|--------------|----------------------|----------------------------------|
| - Giải độc | - Trợ tim | - Phục hồi thị lực |
| - Lọc phổi | - Nhuận phổi | - Chống táo bón |
| - Bổ thận | - Tồn thương phổi | - Chống thiếu máu |
| - Bổ tỳ | - Làm ấm phổi | - Cải thiện đục mắt |
| - Lợi tỳ | - Tráng dương | - Điều chỉnh nội tiết tố |
| - Bổ dạ dày | - Giảm hỏa trong gan | - Làm mát tim, bổ tim |
| - Lợi dạ dày | - Hạ huyết áp | - Cải thiện tình trạng viêm họng |
| - Dưỡng tâm | - Giảm mỡ gan | - Cải thiện thể trạng dị ứng |
| - Lọc máu | - Chữa mất ngủ | - Loại bỏ rối loạn nhịp tim |
| - Lợi tiểu | - Điều trị cận thị | |

Các trường hợp vi phạm (mặt bằng)



- ✓ Các cụm từ có thể được sử dụng trong quảng cáo:

Các cụm từ thường được sử dụng hoặc các cụm từ tương tự

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| 1. Hỗ trợ xương răng phát triển bình thường | 10. Tinh thần sáng khoái | 19. Làm dịu cơn khát |
| 2. Hỗ trợ tiêu hóa | 11. Làm đẹp thẩm mỹ | 20. Thúc đẩy cảm giác thèm ăn |
| 3. Hỗ trợ duy trì chức năng của đường tiêu hóa | 12. Hỗ trợ cho giấc ngủ | 21. Khai vị |
| 4. Thay đổi hệ vi khuẩn đường ruột | 13. Bổ sung dinh dưỡng | 22. Hạ hỏa |
| 5. Đại tiện dễ dàng | 14. Duy trì sức khỏe | 23. Hạ hỏa khí |
| 6. Điều chỉnh thể chất | 15. Thanh xuân tươi đẹp | 24. Khiến cho hơi thở thơm tho |
| 7. Điều tiết chức năng sinh lý | 16. Bồi dưỡng trước và sau khi sinh con hoặc sau khi ốm | 25. Thúc đẩy tiết dịch khi ngủ |
| 8. Bồi bổ và tăng cường sức khỏe | 17. Thúc đẩy quá trình trao đổi chất | 26. Làm ấm cổ họng |
| 9. Tăng cường thể lực | 18. Giải nhiệt giải khát | 27. Làm dịu cơn khát |

Mục 3 Điều 4 Chuẩn mực quảng cáo tuyên truyền ghi trên thực phẩm và sản phẩm liên quan có nội dung phóng đại không đúng sự thật dễ gây hiểu lầm hoặc nhận định hiệu quả y tế

✚ Mục 2- Thực phẩm hết hạn sử dụng

Theo mục 1 Điều 8 Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm: "Nhân viên hành nghề, nơi làm việc, hệ thống quản lý vệ sinh cơ sở thiết bị và đảm bảo chất lượng của doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm đều phải phù hợp **Chuẩn mực quy phạm thực hành vệ sinh tốt (GHP).**"

Những điểm chính về quản lý thực phẩm quá hạn của GHP

1. Hoạt động kho bãi phải tuân theo nguyên tắc **nhập trước xuất trước** và ghi chép chính xác.
2. **Trong quá trình bảo quản, phải kiểm tra định kỳ**, và lập biên bản; nếu có bất thường, phải xử lý ngay để đảm bảo chất lượng, vệ sinh của nguyên liệu, bán thành phẩm và những sản phẩm hoàn chỉnh.
3. Cần thiết lập các cơ sở lưu trữ đặc biệt cho **các sản phẩm tái chế đã hết hạn sử dụng và các chất thải khác có hại cho cơ thể con người và vệ sinh an toàn thực phẩm.**

Thực phẩm hết hạn sử dụng được coi là phế thải, cần thu dọn sạch sẽ và chuyển ngay đến khu vực phế thải, nếu phát hiện thực phẩm hết hạn sử dụng mà không chuyển đến khu vực phế thải hoặc tạm thời phân loại, coi như vi phạm quy định khoản 8 mục 1 Điều 15 Luật Quản lý Vệ sinh Thực phẩm.

(Giải thích số 1079021850/ FDA Thực Tự ngày 18 tháng 07 năm 2017 của Sở Thực Dược- Bộ Y tế- Phúc lợi)

- Khoản 8 mục 1 Điều 15 Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm: **Thực phẩm, phụ gia thực phẩm quá hạn sử dụng** không được sản xuất, chế biến, sơ chế, đóng gói, vận chuyển, bảo quản, mua bán, nhập khẩu, hoặc xuất khẩu, làm quà tặng hoặc trưng bày công khai." **Hình phạt** Điều 44 cùng Luật: **Phạt tiền** hành chính **60.000~200 triệu** **Đài tệ**"



5. Yêu cầu ghi nhãn đối với số lượng lẻ cung cấp trực tiếp cho các địa điểm ăn uống

✚ Mục 1- Quy định về dán nhãn cho số lượng lẻ

I. Định nghĩa về "thực phẩm số lượng lẻ"

Theo Điều 20 của Quy tắc thi hành Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, thực phẩm lẻ là thực phẩm được trưng bày và bán mà không có bao bì đóng gói hoặc bao bì có một trong các tình trạng sau: Không thể mở bao bì và nhận dạng, không gia hạn thời hạn sử dụng, không niêm phong, không mở rộng nhằm mục đích bán hàng.

II. Đối tượng được quy định

1. Doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm có đăng ký công ty hoặc đăng ký kinh doanh thương mại bán thực phẩm lẻ, thì phải ghi rõ tên sản phẩm và nước xuất xứ (quốc gia). Tuy nhiên, thực phẩm ăn liền nướng (quay) và chế biến sẵn tại chỗ, ngoại trừ nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu thịt bò, bộ phận có thể ăn được của bò, thịt lợn hoặc bộ phận có thể ăn được của thịt lợn ra, thì các nhãn khác không thuộc phạm vi này.
2. Các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm không có đăng ký Công ty hoặc không đăng ký kinh doanh thương mại (nghĩa là tất cả các doanh nghiệp bán thực phẩm) bán tươi, làm lạnh, đông lạnh, khử nước, sấy khô, nghiền, xay và chỉ cắt nhỏ đậu phộng, đậu đỏ, đậu xanh, đậu đen và đậu nành đóng gói lẻ 20 sản phẩm nông nghiệp, gia súc và gia cầm, chẳng hạn như kiều mạch, nhân bo bo, lê mạch, mè (hạt lạnh), kê, tỏi, nấm hương, trà, chà là đỏ, quả sơn tra, hăng cúc, gà, lợn, cừu và gia súc, nên được ghi rõ Nơi xuất xứ (quốc gia); ngoài ra, nếu thực phẩm chế biến có chứa thịt bò, các bộ phận có thể ăn được của thịt bò, thịt lợn hoặc các bộ phận có thể ăn được của thịt lợn được bán, thì nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu thực phẩm phải được ghi rõ ràng trong tiếng Hoa phồn thể theo đúng quy định.

➤ Ví dụ- Đánh dấu bảng sản phẩm lẻ

| <p>Tên sản phẩm: Tỏi, xuất xứ: Đài Loan</p> | <p>Tên sản phẩm: Đậu phộng, mè, đậu đỏ, đậu xanh Xuất xứ: Đài Loan</p> |
|---|--|
|  |  |

實施日期
110年1月1日

散裝食品 標示新規定

品項 生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割的
花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品。

對象 新增未具公司登記或商業登記食品販賣業者。
*現行「具公司登記或商業登記」的食品販售業者，已於101年起實施

標示 原產地(國)。

原產地(國) 標示方式

- 分區標示**
本區產地 美國
本區產地 台灣
- 單一產地標示**
本店皆 國產
- 標籤標示**
埔里 香菇
- 免重複標示**
AS 臺灣產食品追溯系統

FDA 食品藥物管理署 廣告

2021/01/01起 散裝食品 必標豬肉產地(國)

整區標 **整店標**

盒裝標 **認證章**

免重複標示!

清楚標示·方便選擇

產地

衛生福利部
食品藥物管理署

本店 _____ 原產地 _____

本店 _____ 原產地 _____

衛生福利部
食品藥物管理署

✚ Mục 2- Yêu cầu ghi nhãn theo quy định đối với cung cấp trực tiếp cho các địa điểm ăn uống

I. Theo mục 2 Điều 25, Luật Quản lý Vệ sinh An toàn Thực phẩm, Bộ Y tế-Phúc lợi có thể công bố các hạng mục thực phẩm cụ thể, các mặt hàng phải ghi nhãn, phương pháp và phạm vi của những nơi trực tiếp cung cấp thức ăn và thức uống.

II. Định nghĩa "Cơ sở cung cấp thực phẩm trực tiếp"

Bao gồm các loại nhà hàng ăn uống tự phục vụ, nhà hàng tiệc, nhà hàng thức ăn nhanh, nhà bán hàng rong (quầy ăn vặt), nhà hàng tham quan và các nhà hàng khác, cũng như bếp ăn trung tâm, nhà máy suất ăn, bếp ăn trường học các cấp, bếp ăn bệnh viện, hàng không máy bay v.v...

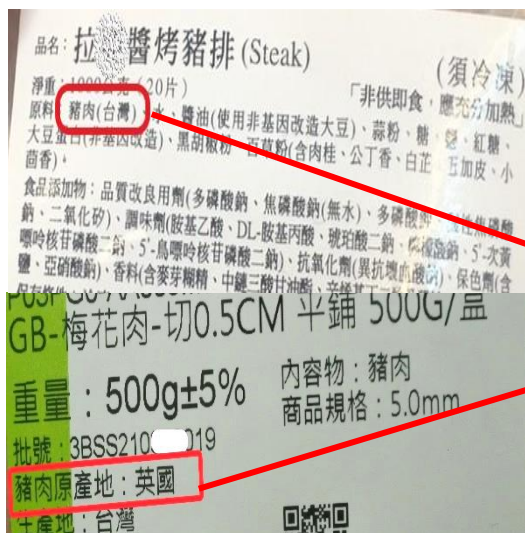
III. Ghi nhãn truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thịt lợn và các bộ phận có thể ăn được của thịt lợn

1. Là cơ sở cung cấp suất ăn trực tiếp, nếu thức ăn phục vụ có sử dụng nguyên liệu là thịt lợn hoặc các bộ phận có thể ăn được của thịt lợn, thì nguyên liệu đều phải được ghi xuất xứ (quốc gia) theo quy định.
2. Bộ phận có thể ăn được của thịt lợn là những bộ phận bao gồm gan, cật, dạ dày, ruột, tim, phổi, lưỡi, bụng, tiết, mỡ v.v...
3. Đối với sản phẩm sử dụng trực tiếp mỡ (dầu) phải ghi rõ nơi xuất xứ (nước) của nguyên liệu mỡ (dầu) được sử dụng. Ví dụ: Nếu bạn sử dụng mỡ lợn được chế biến và sản xuất tại Đài Loan, nếu nguyên liệu mỡ lợn đến từ Nước Mỹ, bạn cần chỉ ra rằng nguồn gốc của nguyên liệu mỡ lợn (dầu) là Nước Mỹ
4. Nguồn gốc (quốc gia) của thịt lợn hoặc các bộ phận có thể ăn được của thịt lợn phải được đánh dấu rõ ràng bằng **tiếng Trung phồn thể** và phương pháp đánh dấu có thể được đánh dấu dưới dạng thẻ, ghi chú thực đơn, dấu (nhãn) hoặc ký hiệu (bảng).
5. Đối với nhãn và thực đơn, chiều dài và chiều rộng của các ký tự được đánh dấu không được nhỏ hơn 0.4 cm; đối với các loại nhãn khác, mỗi ký tự không được nhỏ hơn 2 cm.

➤ Ví dụ đánh dấu:

Dán nhãn nguyên liệu thực phẩm được sử dụng

Phương thức dán nhãn



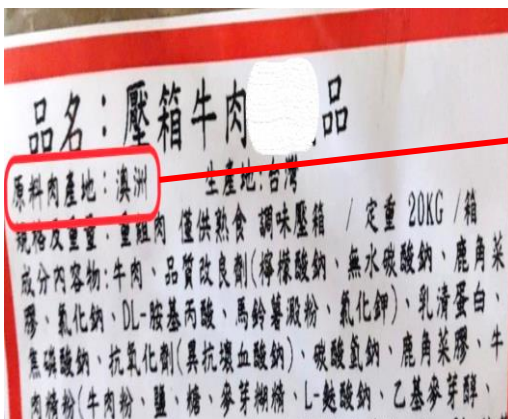
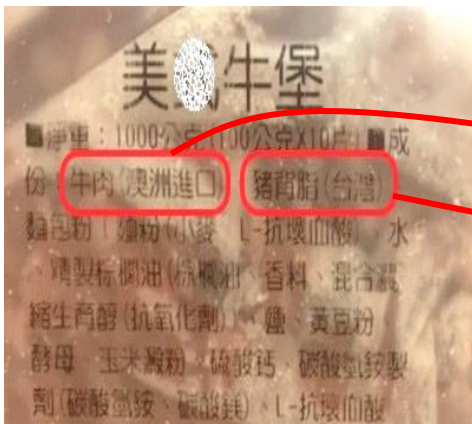
IV. Ghi nhãn nguồn gốc thực phẩm sống có chứa thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò

1. Tất cả thực phẩm có chứa nguyên liệu thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò, phải ghi rõ quốc gia xuất xứ (quốc gia) của chúng, hoặc các từ ngữ tương đương với **tiếng Trung phồn thể**.
2. Thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò, không bao gồm sữa tươi và mỡ bò.
3. Nơi gốc sản xuất (quốc gia) của thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò trong thực phẩm phải là quốc gia nơi thịt bò được giết mổ.
4. Nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò có thể được đánh dấu dưới dạng thẻ, ghi chú thực đơn, nhãn hiệu (nhãn) hoặc biển báo (bảng), bằng cách dán, treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác đủ rõ ràng.
5. Chiều dài và chiều rộng của một phong chữ duy nhất để đánh dấu nơi gốc sản xuất (quốc gia) xuất xứ của nguyên liệu thô đối với thịt bò và các bộ phận có thể ăn được của thịt bò không được nhỏ hơn 0.4 cm đối với ghi nhãn thực đơn và 2 cm đối với các loại ghi nhãn khác.

➤ Ví dụ đánh dấu:

Dán nhãn nguyên liệu thực phẩm được sử dụng

Phương thức dán nhãn



V. Thực phẩm thịt tái cơ cấu

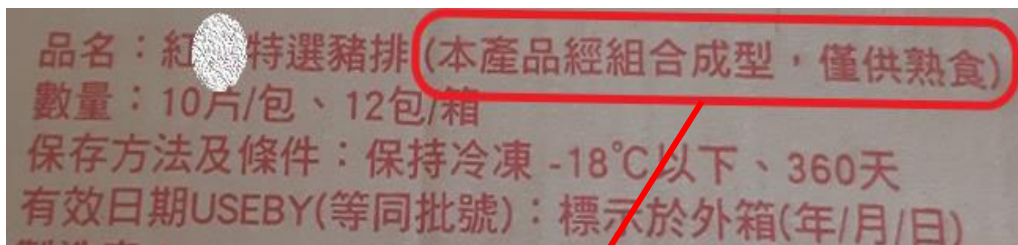
1. Các sản phẩm thịt tái cơ cấu là các sản phẩm sử dụng thịt gia cầm hoặc các sản phẩm thủy sản (như cá) làm nguyên liệu thô và được sản xuất thông qua một hoặc nhiều quy trình kết hợp, kết dính, đúc khuôn hoặc các phương pháp khác, đồng thời hình thức bên ngoài của sản phẩm có thể khiến người tiêu dùng hiểu nhầm đó là sản phẩm một lát thịt (thủy sản) khối (hàng, lát).
2. Khi các sản phẩm thịt tái cơ cấu được cung cấp trực tiếp cho các địa điểm ăn uống, phải được sử dụng **tiếng Trung phồn thể** để chỉ rõ rằng thực phẩm được "kết hợp lại", "kết hợp" hoặc mô tả bằng văn bản tương tự và "cung cấp thực phẩm chín" hoặc từ tương tự.
3. Mục trước đó có thể được đánh dấu bằng thẻ, ghi chú thực đơn, dấu hiệu (nhãn) hoặc dấu hiệu (bảng) hoặc các hình thức tương tự khác, bằng cách đăng, treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác có thể nhận dạng rõ ràng. Chiều dài và chiều rộng của phông chữ không được nhỏ hơn 0.2 cm đối với ghi chú và nhãn (nhãn) trên bảng chọn, và không nhỏ hơn 2 cm đối với các nhãn khác.

➤ Ví dụ nhãn- Chú thích bảng chọn



➤ Ví dụ đánh dấu:

Ghi nhãn nguyên liệu thực phẩm được sử dụng (hình trên) và phương pháp dán nhãn (hình dưới)



VI. Thịt tiêm chất béo

1. Định nghĩa về thực phẩm thịt được tiêm chất béo: Đề cập đến việc sử dụng thịt gia súc làm nguyên liệu, thêm chất béo hoặc mỡ vào nguyên liệu thực phẩm, tiêm phụ gia thực phẩm và chế biến sản phẩm.
2. Thực phẩm và các doanh nghiệp thực phẩm cần được đánh dấu: Các sản phẩm thịt chứa chất béo đóng gói, người bán thực phẩm đã đăng ký thuế bán thực phẩm thịt chứa chất béo với số lượng lẻ và các Cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống trực tiếp bán thực phẩm thịt chứa chất béo.
3. Phương pháp đánh dấu: Sử dụng **tiếng Trung phồn thể** để đánh dấu nổi bật tên sản phẩm là "tiêm chất béo" hoặc nghĩa tương đương, và ghi thêm "chỉ cung cấp thực phẩm chín", "cung cấp thực phẩm chín" hoặc từ ngữ tương tự.
4. Mục trước đó có thể được đánh dấu bằng thẻ, ghi chú thực đơn, dấu hiệu (nhãn) hoặc dấu hiệu (bảng) hoặc các hình thức tương tự khác, bằng cách đăng, treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác có thể nhận dạng rõ ràng. Chiều dài và chiều rộng của phông chữ không được nhỏ hơn 0.2 cm đối với ghi chú và nhãn (nhãn) trên bảng chọn, và không nhỏ hơn 2 cm đối với các nhãn khác.
5. Được thực thi từ ngày 01 tháng 07 năm 2022, nếu không được đánh dấu theo quy định, sẽ bị phạt từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ theo quy định Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm; phạt tiền hành chính từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ đối với hành vi ghi nhãn sai.

重組肉及注脂肉

111年7月1日起 新制(注脂肉)全面實施 食品標示規定



重組肉食品
105年1月1日實施

指以畜畜肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式加工，且產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。



注脂肉食品

指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入，調理過程製造之產品。

包裝食品



散裝食品



MENU

重組肉 / 注脂肉

餐廳、火鍋店

| | |
|--------|-------|
| 香嫩雞排 | \$--- |
| 香煎重組豬排 | \$--- |
| 注脂雪花牛排 | \$--- |
| 重組軟胸牛排 | \$--- |
| 注脂霜降牛排 | \$--- |

熟食供應

無論是販售完整包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所，供應重組肉、注脂肉食品，都應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

重組肉及注脂肉

避免消費者誤解為原形肉

- ◆ 品名要標示
「重組」/「注脂」或等同字義
- ◆ 加註醒語
「僅供熟食」、「熟食供應」

注脂肉將於 111年7月1日 實施

一定要熟食

衛生福利部 食品藥物管理署

➤ 標示範例◀

本店

雪花牛

注脂肉
僅熟食供應
範例

VII. Ghi nhãn thực phẩm có nguyên liệu thực phẩm biến đổi gen

1. Thực phẩm có đăng ký kinh doanh và cung cấp trực tiếp cho các Cơ sở cung cấp suất ăn có thành phần thực phẩm biến đổi gen, phải ghi dòng chữ "Biến đổi gen" hoặc "Có chứa biến đổi gen" bằng **tiếng Trung phồn thể**.
2. Thực phẩm có đăng ký kinh doanh cung cấp trực tiếp cho các Cơ sở cung cấp suất ăn có chứa thành phần thực phẩm không biến đổi gen, có loại thực phẩm biến đổi gen đã được quốc tế công nhận có thể gieo trồng hoặc sử dụng làm nguyên liệu thực phẩm nên được dán nhãn "Không biến đổi gen" hoặc "Không phải biến đổi gen"; và có thể được đánh dấu là "Phù hợp tiêu chuẩn ○○ (quốc gia) (hoặc các từ có nghĩa tương đương)" tùy theo tỷ lệ pha trộn không chủ ý hoặc tỷ lệ pha trộn không chủ ý thực tế.
3. Hiện tại, các loại thực phẩm biến đổi gen đã được kiểm tra và đăng ký tại Đài Loan bao gồm đậu nành, ngô, bông, hạt cải dầu và củ cải đường.
4. Phương pháp đánh dấu:
 - ✓ Cách đánh dấu phải ở dạng thẻ, ghi chú menu, dấu hiệu (nhãn) hoặc dấu hiệu (bảng) v.v..., bằng cách treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác có thể nhận dạng rõ ràng.
 - ✓ Nếu đánh dấu bằng dấu (nhãn) thì chiều dài và chiều rộng của chữ không nhỏ hơn 0.2 cm, đối với các loại đánh dấu khác thì chiều dài và rộng của chữ không nhỏ hơn 2 cm.
 - ✓ Kích thước phông chữ của nhãn "Không biến đổi gen" hoặc "Không chứa biến đổi gen" chưa được quy định.

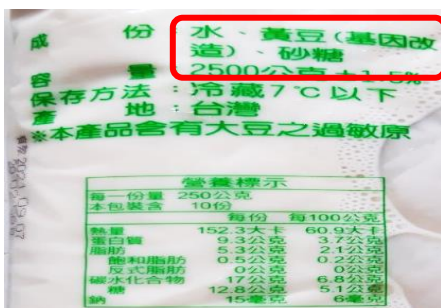
➤ Ví dụ nhãn- Chú thích bảng chọn



➤ Ví dụ đánh dấu

Sử dụng ghi nhãn nguyên liệu thực phẩm

phương pháp để dán ghi nhãn



VIII. Dán nhãn nền súp cho thực phẩm lẩu

1. Thực phẩm loại lẩu cung cấp trực tiếp cho các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống có đăng ký kinh doanh phải được ghi rõ bằng **tiếng Trung phồn thể** theo nguyên tắc sau:

- ✓ Nhiều: Nguyên liệu thực phẩm chính nhiều nhất hoặc được khai báo
- ✓ Không: Không cần ghi tỷ lệ canh
- ✓ Tất : Gia vị hương vị đầy đủ

2. Điều trước khi đánh dấu có thể được đánh dấu dưới dạng thẻ, ghi chú thực đơn, dấu hiệu (nhãn) hoặc bảng hiệu (bảng), bằng cách dán, treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác có thể nhận dạng rõ ràng. Chiều dài và chiều rộng của các ký tự được đề cập trong đoạn trước không được nhỏ hơn 0.2 cm đối với các ghi chú và nhãn (nhãn) trên bảng chọn; đối với các loại nhãn khác, mỗi ký tự không được nhỏ hơn 2 cm.



北海道昆布

湯底使用 **北海道昆布及柴魚**

熬煮、口感鮮甜、清爽

食材：昆布、柴魚片

Ví dụ

豚骨麻辣鍋

湯底使用 **豬大骨及雞湯粉** 共

同調製

雞湯粉成分：

鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥糞嘌呤核苷磷酸二鈉)

Ví dụ

IX. Quy định về dán nhãn nước uống pha chế tại chỗ và nước uống trong chuỗi cửa hàng tiện lợi, và ngành kinh doanh thức ăn nhanh

1. Doanh nghiệp nhượng quyền thương mại là những người sử dụng cùng tên trong Công ty hoặc đăng ký kinh doanh hoặc sử dụng cùng tên thông qua nhượng quyền thương mại, ủy quyền v.v... Do đó, các doanh nghiệp kinh doanh nước uống, cửa hàng tiện lợi và kinh doanh thức ăn nhanh đáp ứng định nghĩa mở chuỗi ở trên đều là đối tượng áp dụng của quy định này.
2. Dấu hiệu của quy định này phải được đánh dấu rõ ràng bằng **tiếng Trung phổ thông**, có thể được hiển thị bằng thẻ, ghi chú thực đơn, ký hiệu (nhãn) hoặc ký hiệu (bảng), mã QR hoặc các phương tiện điện tử khác, bằng cách đăng, treo, đứng (chèn) thẻ, dán hoặc các phương pháp khác có thể phân biệt rõ ràng, và chỉ chọn một trong số đó.
3. Chiều dài và chiều rộng của các ký tự được đề cập trong đoạn trước không được nhỏ hơn 0.2 cm đối với các ghi chú và nhãn (nhãn) trên bảng chọn; đối với các loại nhãn khác, mỗi ký tự không được nhỏ hơn 1 cm.
4. Đối với những thông tin được tiết lộ bằng mã QR hoặc các phương tiện điện tử khác trong đoạn trước, "Quét tại đây để lấy thông tin được đánh dấu" hoặc các từ tương tự, thì phải được đánh dấu ở trên cùng hoặc dưới cùng của nhãn hiệu điện tử và thiết bị di động có thể đọc mã phải được cài đặt trên trang web.
5. Đối với nước uống được pha chế tại chỗ, tổng hàm lượng đường và tổng lượng calo của cốc nước uống phải được đánh dấu và được biểu thị bằng giá trị cao nhất và "giá trị cao nhất" sẽ được thêm vào nếu được biểu thị bằng giá trị cao nhất. Tổng được tính của tất cả các nguyên liệu, thành phần pha chế và đường bổ sung.
6. Mục trước đó có thể được đánh dấu là "tổng hàm lượng đường ○○ gam, tổng lượng calo ○○ kcal" hoặc "tổng hàm lượng đường ○○ viên đường, tổng lượng calo ○○ kcal" hoặc "tổng hàm lượng đường có giá trị tối đa ○○ gam, tổng lượng calo giá trị cao nhất là ○○○kcal".
7. Nước giải khát có tên trà, cà phê, trái cây và rau quả phải ghi nhãn theo quy định sau:
 - (1) Thức uống trà:
 - ✓ Đánh dấu nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu trà.
 - ✓ Khi nguyên liệu trà được pha trộn từ 2 nguồn gốc (quốc gia) xuất xứ trở lên, thì phải dán nhãn theo hàm lượng từ cao đến thấp.
 - ✓ Những loại không chứa lá trà, bột trà, nước trà, nước trà cô đặc hoặc nguyên liệu làm từ lá trà tự nhiên mà chỉ pha chế với gia vị trà, phải được ghi dòng chữ "hương vị○○" hoặc "vị○○" trong tên của sản phẩm.
 - (2) Thức uống cà phê:
 - ✓ Đánh dấu nơi gốc sản xuất (quốc gia) của nguyên liệu cà phê.
 - ✓ Nếu nguyên liệu cà phê được pha trộn từ 2 nguồn gốc (quốc gia) xuất xứ trở lên, thì ghi nhãn theo hàm lượng từ cao đến thấp.
 - ✓ Tổng hàm lượng caffein phải được biểu thị bằng màu đỏ, vàng và xanh lá cây (đỏ: trên 201 mg/cốc, vàng: 101-200 mg/cốc, xanh lá cây: dưới 100 mg/cốc), giá trị cao nhất trong tổng hàm lượng caffein trong cốc nước giải khát cũng có thể được đánh dấu và có thể thêm "giá trị cao nhất".

(3) Tên sản phẩm: Thức uống trái cây và rau quả

- ✓ Nước ép trái cây và rau quả: Hàm lượng trái cây và rau quả phải trên 10%, phải đánh dấu hàm lượng của nước ép ban đầu bằng, mới được lấy tên là "nước ép ○○".
- ✓ Thức uống trái cây và rau quả: Nếu hàm lượng nước ép trái cây và rau quả ít hơn 10%, thì phải ghi rõ ở mặt trước của bao bì bên ngoài "hàm lượng nước ép trái cây (rau) ít hơn 10%", hoặc ghi trực tiếp hàm lượng nước ép ban đầu và tên của sản phẩm phải ghi rõ "thức uống ○○" hoặc các từ tương tự.
- ✓ Không chứa nước ép trái cây và rau quả: Nếu không chứa nước ép trái cây và rau quả, thì phải ghi rõ ở mặt trước của bao bì sản phẩm "không có nước ép trái cây và rau quả"; phải đánh dấu dòng chữ "hương vị ○○" hoặc "vị ○○" trên tên sản phẩm.

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:

含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者: 依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示○○茶風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者: 依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量:

- 「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」
- 「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」
- 「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○大卡」



標示方法也可用呈現!



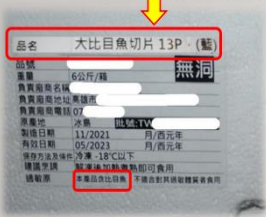

X. Đánh dấu các loài cá cụ thể

1. Nếu một sản phẩm được đặt tên theo một loài cá cụ thể, thì nội dung của sản phẩm đó thực sự phải chứa loài cá cụ thể được khai báo trong tên sản phẩm. Đối với hương vị của các loài khác nhau, từ "hương/vị" phải được đánh dấu bằng **tiếng Trung phồn thể** trên tên sản phẩm hoặc chỗ gần với tên sản phẩm.
2. Sản phẩm bán trên thị trường mang tên "cá tuyết Tròn", thực ra thuộc về Bộ cá răng nanh nhỏ có vây Nam Cực và Cá răng nanh Pâtgonia Nam Cực (thường được gọi là cá rô Chile); mà "cá tuyết đẹp" thực ra cá nục lưỡi ngựa cá chạch lấu xoàng, cá chạch lấu thường được gọi là "Bộ Cá bon"
3. Chỉ thuộc loài "Cá tuyết như trên" mới có thể được dán nhãn là "cá tuyết". Nếu một con cá không phải là loài "Cá tuyết như trên" được đánh dấu là "Cá tuyết" thì đó là nhãn sai sự thật. "Cá tuyết tròn Nam Cực, cá tuyết đẹp" không được ghi rõ ràng theo quy định nêu trên khiến người tiêu dùng hiểu lầm là "cá tuyết", sẽ vi phạm quy định tại mục 1 Điều 28 Luật Quản lý Vệ sinh An toàn Thực phẩm, phạt từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ, và sản phẩm phải được thu hồi và sửa chữa trong thời hạn quy định theo Điều 52.

| 使用特定魚種為品名之相關產品標示 | | | |
|------------------|--------|--------------------------|-------------------------------|
| 名稱 | 鱈魚 | 圓鱈 | 扁鱈 |
| 俗名 | - | 智利海鱈 | 大比目魚 |
| 名稱屬性 | 屬「鱈形目」 | 屬「鱈形目」的小鱗犬牙南極魚及鱗頭犬牙南極魚 | 屬「鰈形目」之馬舌鰈、庸鰈、狹鱗庸鰈 |
| 品名標示 | 鱈魚 | 1.俗名：圓鱈 2.圓鱈(小鱗犬牙南極魚) | 1.俗名：扁鱈 2.扁鱈(馬舌鰈)、扁鱈(大比目魚) |

↑品名標示為「圓鱈、扁鱈」之產品，應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，不可標示為「鱈魚」。

範例 食材外箱標示 **大比目魚切片**

大比目魚=扁鱈

≠鱈魚

✗ 菜單上標示鱈魚

| | | |
|------|-----|-----|
| 生魚片 | 份 | 300 |
| 鱈魚 | 份 | 600 |
| 鱈魚 | 份 | 400 |
| 五更腸旺 | 340 | 450 |

菜單涉及標示不實

違反食安法第28條第1項之規定，依同法第45條處新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰

○ 菜單上改正標示

扁鱈(大比目魚排)

| | | |
|---------------|-----|-----|
| 生魚片 | 份 | 300 |
| 鱈魚 | 份 | 600 |
| 扁鱈 (大比目魚排) | 份 | 400 |
| 五更腸旺 | 340 | 450 |

XI. Tuyên bố sử dụng nguyên liệu nhãn hiệu Nhật Bản

1. Đối với những cơ sở trực tiếp cung cấp thực phẩm và thức uống, nếu tuyên bố là sử dụng nguyên liệu của Nhật Bản, thì phải đánh dấu bằng **tiếng Trung phân thể** và phải được đánh dấu trên thẻ, ghi chú trong thực đơn, đánh dấu (nhãn) hoặc biển báo (bảng) v.v..., đủ khả năng nhận dạng rõ ràng, để chỉ ra nguồn gốc sản xuất của các Thành Phố ; Quận; Huyện.
2. Nếu phát hiện tên của huyện không được đánh dấu, sẽ được thông báo để sửa chữa trong thời hạn theo mục 2 Điều 24 Luật Bảo vệ người tiêu dùng và Điều 56 cùng Luật. Nếu quá hạn mà không sửa đổi, sẽ phạt tiền hành chính từ 20.000 Đài tệ đến 2 trăm nghìn Đài tệ.
3. Nếu đánh dấu tên huyện bị sai, sẽ phạt tiền hành chính từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ theo mục 1 Điều 28 Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.

日本食品應以中文標示產地至 都道府縣

原產地為日本之食品



進口商：○○股份有限公司
地址：○○市○○路○○號
電話：○○-○○○○○○
原產地：日本新瀉縣

包裝食品

應以中文標示食品
產地至都道府縣。
如：日本新瀉縣



日本青森蘋果
45元/箱

散裝食品

應以插牌、立牌、
標籤方式以中文揭
露食品產地至都道
府縣。
如：日本青森蘋果



FDA 食藥署

6. Luật quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tình hình (vi phạm phổ biến trong kinh doanh nhà hàng ăn uống) và mức phạt

| Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm Điều khoản | Tình hình vi phạm phổ biến | Mức phạt (cùng Luật) Điều khoản | Nội dung mức phạt (Đơn vị: Đài tệ) |
|---|--|---------------------------------|--|
| mục 8 Điều 1 | Nhân viên thực hiện kinh doanh, nơi làm việc, chế độ quản lý vệ sinh thiết bị và bảo đảm chất lượng của doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm <u>không phù hợp</u> Chuẩn mực quy phạm thực hành vệ sinh tốt | mục 44 | nếu bị yêu cầu sửa chữa trong thời hạn quy định, mà không sửa chữa, sẽ bị phạt tiền hành chính từ 60.000 Đài tệ đến 200 triệu Đài tệ |
| mục 8 Điều 3 | Công bố loại hình, quy mô doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm <u>Chưa xử lý</u> đăng nhập | mục 48 | Trường hợp đã được yêu cầu sửa chữa trong thời hạn quy định, mà vẫn không sửa chữa, sẽ bị phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 8 Điều 3 | Thông báo thông tin <u>không chính xác</u> đối với việc đăng ký, thành lập hoặc tuyên bố của các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm thuộc loại và quy mô đã khai báo, | mục 47 | thì phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 9 Điều 1 | Các thông tin liên quan nguồn nguyên vật liệu ,nửa thành phẩm và thành phẩm của sản phẩm <u>chưa được bảo quản</u> hoặc <u>bảo quản chưa đạt thời hạn quy định</u> | mục 48 | Trường hợp đã được yêu cầu sửa chữa trong thời hạn quy định, mà vẫn không sửa chữa, sẽ bị phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 13 | Công bố doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm với loại hình và quy mô kinh doanh thực phẩm <u>chưa tham gia bảo hiểm</u> trách nhiệm sản phẩm | mục 47 | thì phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 15 Điều 1 | <u>Sau đây là nội dung quy định :</u> Thực phẩm hoặc phụ gia thực phẩm thuộc một trong các trường hợp nào sau đây <u>sẽ không được</u> sản xuất, gia công, điều phối, đóng gói, vận chuyển, lưu trữ, bán, nhập khẩu, xuất khẩu, dùng làm quà tặng hoặc trưng bày công khai: 1. Biến chất hoặc hư hỏng. 2. Chưa chín cây và có hại cho sức | mục 44 | Phạt tiền hành chính từ 60.000 Đài tệ đến 200 triệu Đài tệ |
| | | mục 49 | Vi phạm khoản 3, 7 và 10 sẽ bị phạt dưới 7 năm tù giam, phải nộp phạt dưới 80 triệu Đài tệ |

| Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm Điều khoản | Tình hình vi phạm phổ biến | Mức phạt (cùng Luật) Điều khoản | Nội dung mức phạt (Đơn vị: Đài tệ) |
|---|---|---------------------------------|--|
| | <p>khỏe con người.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Có độc tố hoặc chứa chất, độc hại và vật lạ có hại cho sức khỏe con người. 4. Bị nhiễm sinh vật gây bệnh hoặc được điều tra dịch tễ xác định là nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. 5. Dư lượng thuốc trừ sâu hoặc thuốc động vật vượt quá mức an toàn cho phép 6. Bị nhiễm bụi nguyên tử hoặc năng lượng phóng xạ có hàm lượng vượt quá mức an toàn cho phép. 7. Pha trộn hoặc giả mạo. 8. Quá ngày hết hạn. 9. Chưa bao giờ được cung cấp cho chế độ ăn uống trong nước, và chưa được chứng minh là vô hại đối với sức khỏe con người. 10. Bổ sung phụ gia thực phẩm mà chưa được phép của cơ quan có thẩm quyền cấp Trung ương | | |
| mục x16 | <p><u>Sau đây là nội dung quy định :</u> <u>Không được</u> sản xuất, bán, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc sử dụng đồ dùng, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm, hoặc chất tẩy rửa thực phẩm trong bất kỳ trường hợp nào sau đây:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Có chất độc hại. 2. Trường hợp dễ bị tác dụng phụ của hóa chất. 3. Đủ để gây nguy hiểm cho sức khỏe. | mục 44 | Phạt tiền hành chính từ 60.000 Đài tệ đến 200 triệu Đài tệ |
| | <ol style="list-style-type: none"> 4. Trường hợp có khả năng gây hại cho sức khỏe khác sau khi đánh giá rủi ro. | mục 49 | Vi phạm khoản 1 Bị phạt dưới 7 năm tù giam, và bị phạt tiền dưới 80 triệu Đài tệ |

| Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm Điều khoản | Tình hình vi phạm phổ biến | Mức phạt (cùng Luật Điều khoản) | Nội dung mức phạt (Đơn vị: Đài tệ) |
|---|--|---------------------------------|--|
| mục 17 | Kiểm tra thực phẩm được buôn bán trên thị trường và dụng cụ, hộp đựng hoặc kiểm tra bao bì <u>không phù hợp tiêu chuẩn</u> chất lượng và an toàn vệ sinh | mục 48 | Trường hợp đã được yêu cầu sửa chữa nhưng không sửa chữa trong thời hạn quy định, sẽ bị phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 18 | Bán sản thực phẩm và phụ gia thực phẩm <u>không phù hợp tiêu chuẩn</u> kỹ thuật, phạm vi sử dụng, giới hạn và tiêu chuẩn kỹ thuật | mục 48 | Trường hợp đã được yêu cầu sửa chữa nhưng không sửa chữa trong thời hạn quy định, sẽ bị phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 22 Điều 1 | Ghi nhãn thành phẩm thức ăn đóng gói hoàn chỉnh <u>không phù hợp</u> quy định | mục 47 | thì phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 25 Điều 2 | Cơ sở trực tiếp cung cấp dịch vụ ăn uống, cung cấp thực phẩm cụ thể <u>không thực hiện đầy đủ</u> ghi nơi gốc sản xuất, các hạng mục khác bằng tiếng Trung phồn thể | mục 47 | thì phạt tiền hành chính từ 30.000 Đài tệ đến 3 triệu Đài tệ |
| mục 28 Điều 1 | Tình hình ghi nhãn hiệu, công khai hoặc quảng cáo thực phẩm hoặc nguyên liệu thực phẩm, <u>liên quan đến, phóng đại hoặc dễ gây hiểu nhầm</u> | mục 45 | thì phạt tiền hành chính từ 40.000 Đài tệ đến 4 triệu Đài tệ |
| mục 28 Điều 2 | Ghi nhãn hiệu, tuyên truyền hoặc quảng cáo thực phẩm, <u>liên quan đến hiệu quả y tế</u> | mục 45 | thì phạt tiền hành chính từ 600.000 Đài tệ đến 5 triệu Đài tệ |






※ Nếu có bất kỳ sự khác biệt nào với văn bản được công bố của cơ quan có thẩm quyền, thì lấy thông tin được công bố của cơ quan có thẩm quyền làm chuẩn.

Ghi chú: (Tình hình vi phạm phổ biến trong kinh doanh nhà hàng ăn uống) Luật quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm sẽ niêm phong, tịch thu và tiêu hủy)

* Khoản 4 mục 1 Điều 41: Trường hợp vi phạm tiêu chuẩn tại mục 1 Điều 8, mục 1, mục 4 Điều 15, Điều 16 hoặc quy định của Cơ quan có thẩm quyền cấp Trung ương dựa theo Điều 17, Điều 18, Điều 19, có thể yêu cầu doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm tạm dừng hoạt động kinh doanh và bán hàng, đồng thời **niêm phong** sản phẩm đó.

- * Khoản 5 mục 1 Điều 41: Khi nhận được báo cáo về trường hợp có khả năng **ngộ độc thực phẩm**, mỗi doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm có thể được yêu cầu cải thiện trong thời hạn hoặc gửi cho nhân viên thực hiện kinh doanh thực phẩm có liên quan để trình cho Cơ quan có thẩm quyền các cấp phê duyệt, Cơ quan (cơ sở) tham gia **ít nhất nghe giảng về sinh phòng chống ngộ độc thực phẩm ít nhất 4 giờ**; trong thời gian điều tra, có thể yêu cầu tạm ngưng hoạt động kinh doanh, ngừng bán hàng và tiến hành tiêu độc khử trùng, và **niêm phong** sản phẩm đó.
- * Khoản 1 mục 1 Điều 52: Sau khi Cơ quan có thẩm quyền cấp trung ương kiểm tra hoặc có kết quả giám định theo Điều 41, nếu vi phạm một trong các trường hợp nêu tại mục 1, mục 4 Điều 15 hoặc Điều 16 thì phải thực hiện **tịch thu và tiêu hủy**.
- * Khoản 2 mục 1 Điều 52: Sau khi cơ quan có thẩm quyền cấp trung ương kiểm tra hoặc thanh tra theo Điều 41, không đạt tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền cấp trung ương quy định theo Điều 17, 18 hoặc vi phạm mục 1 và mục 2 Điều 21, các sản phẩm và sản phẩm sử dụng làm nguyên liệu sẽ bị **tịch thu và tiêu hủy**. Tuy nhiên, sau khi khử trùng hoặc thực hiện các biện pháp an toàn thích hợp, nếu vẫn ăn được, sử dụng được hoặc không ảnh hưởng đến sức khỏe của người dân, thì phải thông báo để khử trùng, tái sản xuất hoặc áp dụng các biện pháp an toàn thích hợp trong thời hạn quy định; quá thời hạn mà không tuân thủ sẽ bị **tịch thu và tiêu hủy**.
- * Khoản 3 mục 1 Điều 52: Sau khi cơ quan có thẩm quyền cấp trung ương kiểm tra hoặc có kết quả giám định theo Điều 41 mà bị đánh dấu là vi phạm mục 1 Điều 22 hoặc bị công bố theo mục 2 và mục 3, nội dung thông báo theo mục 1 hoặc mục 2 Điều 24, Điều 26, Điều 27 hoặc mục 1 Điều 28, sẽ được thông báo để thu hồi và chấn chỉnh trong thời hạn quy định, trước khi chấn chỉnh sẽ không được tiếp tục bán hàng cho đến khi việc chấn chỉnh được hoàn tất ; trường hợp hết hạn mà vẫn không tuân thủ hoặc vi phạm mục 2 Điều 28, sẽ bị **tịch thu và tiêu hủy**.

Phụ lục

| Hạng mục | Liên kết |
|--|--|
| 1. Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm |  |
| 2. Thực hành vệ sinh tốt theo hướng dẫn quy phạm chuẩn mực |  |
| 3. Điều lệ tự quản lý an toàn thực phẩm thành phố Đào Viên |  |
| 4. Hệ thống chấm điểm đánh dấu và phân cấp quản lý vệ sinh dịch vụ ăn uống |  |
| 5. Nền tảng thông tin an tâm thực phẩm Đào Viên |  |

| Bảng ghi phòng ngừa và điều trị véc- tơ (năm) | | | tên cửa hàng : | Tần suất tự khử trùng được đề nghị là mỗi tháng một lần, tần suất khử trùng thuê ngoài được đề nghị là sáu tháng một lần hoặc mỗi năm một lần, cần được điều chỉnh kịp thời phù hợp với hiệu quả phòng;ngừa dịch bệnh tại cửa hàng | | |
|---|--|--|------------------------------------|--|------------------------------------|--|
| tháng ngày | phương pháp phòng chống | đôi tượng điều khiển | Tên thuốc và chất khử trùng | Chữ ký của nhân viên khử trùng | chữ ký của cán bộ thanh tra | đã lưu trữ thông tin |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |
| / | <input type="checkbox"/> một mình <input type="checkbox"/> thuê ngoài | <input type="checkbox"/> con gián <input type="checkbox"/> ruồi <input type="checkbox"/> con chuột <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự chụp /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên lai chụp ảnh thuê ngoài |

Tạo nơi dán ảnh/biên lai hoặc Xin vui lòng chụp ảnh để lưu

| Bảng ghi làm sạch tháp nước | | | tên cửa hàng : | | | |
|------------------------------------|----------------------|--|---|--------------------------------------|---|-----------------|
| năm | ngày làm sạch | phương pháp làm sạch | Nhân viên làm sạch /Chữ ký công ty | Quản lý chữ ký nhân viên y tế | đã lưu trữ thông tin | Nhận xét |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |
| | / | <input type="checkbox"/> tự làm sạch <input type="checkbox"/> thuê ngoài làm sạch | | | <input type="checkbox"/> Hình ảnh tự làm sạch /thuê ngoài <input type="checkbox"/> Biên nhận thuê ngoài làm sạch | |

- Tần suất làm sạch là 1 lần/năm**, ai đạt yêu cầu thì đánh dấu "√", nếu có bất thường vui lòng điền tình huống xử lý vào cột nhận xét.
- Đối với nhà thầu thuê ngoài làm sạch, có thể cung cấp hồ sơ; biên lai thi công thay thế chứng thực, có thể chụp ảnh và lưu trữ hồ sơ để đơn vị y tế kiểm tra.

Tài liệu và ảnh chứng thực làm sạch dán nơi hỗ trợ hoặc Vui lòng chụp ảnh và lưu trạng thái làm sạch

Bảng ghi trách nhiệm hằng ngày của nhân viên quản lý vệ sinh trong ngành dịch vụ ăn uống

tên cửa hàng :

năm _____ tháng _____

| Hạng mục/ngày kiểm tra | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---------------------------|----------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| vệ sinh cá nhân của | trước khi kinh doanh | 1 | Mặc quần áo làm việc gọn gàng, giữ tay sạch sẽ và đeo khẩu trang. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2 | Những người giữ móng tay, sơn móng tay, đeo đồ trang sức và có vết thương trên tay phải đeo găng tay để bảo vệ và khử trùng. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quản lý vệ sinh thực phẩm | trước khi kinh doanh | 1 | Dao, thớt phải dùng riêng cho thực phẩm sống và chín, không rỉ sét; dụng cụ, đồ đựng phải khô ráo, sạch sẽ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2 | Vật liệu đóng gói thực phẩm, đồ dùng và hộp ăn trưa (bát) là loại chống bụi và không được đặt trực tiếp trên mặt đất. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3 | Nguyên liệu, gia vị, v.v. đã được kiểm tra không hết hạn sử dụng. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nấu nướng | trước khi | 1 | Tủ lạnh được duy trì ở 0°C đến 7°C, và tủ đông được hiển thị ở -18°C hoặc thấp hơn. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Hạng mục/ngày kiểm tra | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|------------------------|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| sau khi kinh doanh | 2 | Mặt đất đã được làm sạch, hệ thống thoát nước không có cặn và các mảnh vụn không được tí ch tụ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | mặt bàn làm việc được giữ sạch sẽ gọn gàng và không có bụi bẩn. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | Các thực phẩm làm lạnh và đông lạnh trong tủ lạnh đã được đậy hoặc bọc, và kho chứa đã được rửa đông và giữ sạch sẽ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Khác (bản thân) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhận xét | ※Kiểm tra ít nhất một lần một ngày, đánh dấu "√" đối với những người đáp ứng yêu cầu và cải thiện ngay lập tức và xác nhận bằng "○" đối với những người không đáp ứng yêu cầu. Vui lòng giữ lại để đơn vị y tế kiểm tra. ※Các thông tin trên có thể được điều chỉnh phù hợp theo tình hình thực tế. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Chữ ký của cán bộ quản lý y tế :

Chia sẻ nhỏ về kiến thức an toàn thực phẩm :

- Quần áo và mũ, đồng hồ và đồ trang sức làm việc không sạch sẽ là nơi điểm nóng phát tán vi khuẩn, đeo khẩu trang che miệng và mũi, rửa tay trước khi làm việc và băng bó vết thương có thể ngăn vi khuẩn lây lan sang thực phẩm!
- Nguyên liệu thực phẩm được đậy kín hoặc đóng gói không kỹ càng dễ đưa vật lạ , bụi bẩn hoặc vi khuẩn vào, sét ri,dao, thớt không sạch sẽ và đồ dùng hoặc thực phẩm sống và chín dùng lẫn nhau , rất dễ sinh sôi vi khuẩn và gây ô nhiễm~
- Nguyên liệu thực phẩm quá hạn sử dụng, nhiệt độ ngăn đông ngoài tầm kiểm soát dễ sinh vi khuẩn gây bệnh hoặc gây ôi thiu, cần phát hiện và cải thiện càng sớm càng tốt!
- Mặt đất, cống rãnh, mặt bàn và lớp đóng băng trên tủ lạnh rất dễ che giấu bụi bẩn, thường xuyên lau chùi và sửa chữa có thể đảm bảo an toàn thực phẩm ~

Mẫu biên bản thanh lý chất thải thực phẩm

_____ năm

| chất thải nhà bếp/thức ăn thừa | | | | dầu ăn thải | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|--------------------|---|--|---|
| ngày | Cách làm sạch và vận chuyển/cơ quan | số lượng (thùng/ túi/ đơn vị khác) | Chữ ký hoàn thành Làm sạch và vận chuyển | ngày | Cách làm sạch và vận chuyển/cơ quan | số lượng (thùng/ kg/ đơn vị khác) | Chữ ký xác nhận loại bỏ chất thải tái chế |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |

| chất thải nhà bếp/thức ăn thừa | | | | dầu ăn thải | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|---|
| ngày | Cách làm sạch và vận chuyển/cơ quan | số lượng (thùng/ túi/ đơn vị khác) | Chữ ký hoàn thành Làm sạch và vận chuyển | ngày | Cách làm sạch và vận chuyển/cơ quan | số lượng (thùng/ kg/ đơn vị khác) | Chữ ký xác nhận loại bỏ chất thải tái chế |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| | <input type="checkbox"/> Tự giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Nhà cung cấp loại bỏ chất thải thuê ngoài <input type="checkbox"/> khác : | | | | <input type="checkbox"/> Bàn giao xe rác cho đội vệ sinh <input type="checkbox"/> Các nhà cung cấp loại bỏ hoặc tái sử dụng thuê ngoài | | |
| <input type="checkbox"/> Bản thân hoặc người khác: Đã lưu những bức ảnh sử lý về rác thải thực phẩm | | <input type="checkbox"/> Thuê ngoài : đã lưu trữ - Hợp đồng nhà cung cấp / Biên lai 3 đơn liên của việc làm sạch và vận chuyển /Giấy chứng nhận đăng ký chăn nuôi hoặc Giấy phép loại bỏ chất thải | | <input type="checkbox"/> Bản thân hoặc người khác: đã lưu lại ảnh chứng thực | | <input type="checkbox"/> Thuê ngoài: đã lưu trữ - Ký hợp đồng/ biên lai tái chế dầu thải | |
| <p>1. Điền vào sau khi làm sạch và vận chuyển. Đơn vị số lượng làm sạch và vận chuyển có thể do bạn xác định, nếu phương thức làm sạch và vận chuyển khác, vui lòng giải thích rõ ràng để đảm bảo rằng chất thải sẽ không quay trở lại chuỗi thức ăn.</p> <p>2. Để thuê bên ngoài loại bỏ chất thải hoặc tìm một nhà tái chế, vui lòng ủy thác cho một nhà điều hành đủ điều kiện để làm sạch và vận chuyển (kiểm tra hợp đồng) và lấy tài liệu biên lai hoặc chụp ảnh làm bằng chứng, vui lòng giữ lại để đơn vị y tế kiểm tra.</p> | | | | | | | |

Chữ ký của cán bộ quản lý y tế :

Bảng ghi nhiệt độ tủ lạnh

| Kỷ lục tủ lạnh : <input type="checkbox"/> bảo quản lạnh <input type="checkbox"/> đông lạnh | | | | ID thiết bị : | | | _____ năm _____ tháng | | | | | | Tần suất: Nên xác nhận mỗi ngày trước khi mở cửa hàng | | | |
|--|----|----|----|---------------|----|----|-----------------------|----|----|----|----|----|---|----|----|--|
| ngày | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| nhiệt độ bảo quản lạnh (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| nhiệt độ đông lạnh(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhận xét Bất thường/Cải thiện | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>giám khảo</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ngày | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Chữ ký của cán bộ quản lý v tế... |
| nhiệt độ bảo quản lạnh(°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| nhiệt độ đông lạnh (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhận xét Bất thường/Cải thiện | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>giám khảo</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ※Kiểm soát nhiệt độ (bảo quản lạnh dưới 7°C, trên điểm đóng băng; đông lạnh dưới -18°C) để tránh thực phẩm biến chất, hư hỏng và sinh sôi vi khuẩn v v.; nếu không đạt tiêu chuẩn, nên nêu rõ nguyên nhân và sửa chữa theo càng sớm càng tốt hoặc xác nhận lại rằng sự bất thường đã được giải quyết. Xin lưu giữ tài liệu để đánh giá việc thực hiện các biện pháp quản lý. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Bảng ghi nhiệt độ và độ ẩm kho hàng

| khu vực ghi lại : <input type="checkbox"/> phòng nguyên liệu khô <input type="checkbox"/> khác | | | | | | _____ năm _____ tháng | | | | | | Tần suất: Nên xác nhận mỗi ngày trước khi mở cửa hàng | | | | |
|---|----|----|----|----|----|-----------------------|----|----|----|----|----|---|----|----|----|--|
| ngày | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| nhiệt độ (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| độ ẩm (%) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhận xét Bất thường/Cải thiện | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>giám khảo</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ngày | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Chữ ký của cán bộ quản lý y tế... |
| nhiệt độ (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| độ ẩm (%) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nhận xét Bất thường/Cải thiện | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <u>giám khảo</u> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ※Vui lòng đặt tiêu chuẩn nhiệt độ và độ ẩm theo tình hình thực tế (____ °C, ____ %) để tránh nguyên liệu thực phẩm lưu trữ có tác dụng phụ như hư hỏng thành phần bảo quản và độ ẩm; nếu không đạt tiêu chuẩn, nên chỉ ra nguyên nhân hoặc xác nhận lại rằng sự bất thường đã được giải quyết. Xin lưu giữ tài liệu để đánh giá việc thực hiện các biện pháp quản lý. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Thông tin danh mục phụ gia thực phẩm sử dụng tại cửa hàng

| số thứ tự | tên sản phẩm | Thông tin nhà cung cấp chịu trách nhiệm/nguồn (tên, địa chỉ, số điện thoại hoặc số thống nhất) | Tên số giấy phép phụ gia thực phẩm đơn phương | Bao bì đánh dấu mã đăng ký sản phẩm | sử dụng |
|---|--------------|---|---|--|---------|
| ví dụ | 味精 | OO 股份有限公司 | 衛署添製字第 000000 號 | TFAA1D000000000 | 調味劑 |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Tên doanh nghiệp : Chữ ký của người quản lý có trách nhiệm : | | | | (Con dấu của cửa hàng của chúng tôi) | |
| ※Chỉ những loại có dòng chữ “phụ gia thực phẩm” trên bao bì sản phẩm (phổ biến như bột ngọt/natri L-glutamat, muối nở/natri bicacbonat, phẩm màu, gia vị...) mới cần ghi. | | | Ngày / | Tháng/ | Năm / |

Mẫu hồ sơ mua, bán và hàng tồn kho phụ gia thực phẩm

| | | | | | |
|------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------|--|---------------------------------|
| tên phụ gia thực phẩm | | | | Nếu có số giấy phép, vui lòng điền vào | |
| Tên nguồn mua hàng | | | | mã đăng ký sản phẩm | |
| đơn vị đóng gói | <input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> g <input type="checkbox"/> Các đơn vị khác: túi/lon/_____ | | | Ngày hết hạn của sản phẩm : _____ | |
| ngày | khối lượng nhập hàng | Khối lượng hàng lãnh ra | Khối lượng hàng tồn kho | Chữ ký của người lãnh hàng | Chữ ký của người quản lý |
| Ngày / tháng/ Năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |
| Ngày / tháng/ năm / | | | | | |

※Tần suất điền đơn : ghi theo từng lô (lần) khi mua nhập hàng hoặc lãnh hàng ra, chỉ cần ghi sản phẩm có phụ gia thực phẩm trên đó.

※Lưu ý: Khi mua hàng cần kiểm tra bao bì còn nguyên vẹn, có nhãn tiếng Trung Quốc, tránh hàng không rõ nguồn gốc, không phải dùng cho thực phẩm, thường xuyên kiểm tra hạn sử dụng của phụ gia thực phẩm.

Chủ quản ký xác nhận :

Bảng ghi thông tin và địa chỉ thường được sử dụng và bảng ghi nguồn gốc của các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm

| tên nhà cung cấp | Địa chỉ và Điện thoại | Cung cấp nguyên vật liệu/tên nguyên vật liệu | Đặc điểm kỹ thuật hoặc số lượng | Thông tin nhập/nhận hàng | Chữ ký nhà cung cấp |
|------------------|-----------------------|--|---------------------------------|--------------------------|---------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

※ Vui lòng ưu tiên lưu giữ giấy chứng nhận mua hoặc nhập nguyên liệu thực phẩm để bảo vệ quyền lợi của chính bạn và tuân thủ luật pháp và các quy định, đồng thời truy tìm nguồn gốc của các sự cố an toàn thực phẩm.

※ Nếu tờ khai không đầy đủ, bạn có thể tự photocopy để vận dụng .

Tài liệu tham khảo

1. Sở Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm – Bộ Y tế- Phúc lợi
 - (1) Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm
 - (2) Thực hành vệ sinh thực phẩm tốt theo quy định chuẩn mực
 - (3) Hỏi đáp thường gặp về ngộ độc thực phẩm
 - (4) Hoạt động vệ sinh cho nhân viên dịch vụ ăn uống
 - (5) Các khía cạnh của quản lý an toàn vệ sinh dịch vụ ăn uống
 - (6) Phụ gia thực phẩm,vi phạm sử dụng,giới hạn và tiêu chuẩn đặt điểm kỹ thuật
 - (7) Những vấn đề cần chú ý trong việc xử lý chế độ đánh giá phân cấp quản lý vệ sinh dịch vụ ăn uống
 - (8) Sổ tay tham khảo về các hoạt động vệ sinh dành cho những người hành nghề cung cấp suất ăn tự phục vụ
 - (9) Nền tảng dịch vụ tư vấn ghi nhãn thực phẩm
2. Điều lệ tự quản lý an toàn thực phẩm thành phố Đào Viên
3. Kiểm tra Bộ luật Thực phẩm FDA 2017 từ

Phiên bản Sổ tay điện tử hướng dẫn và mẫu đơn trống có thể được tìm thấy trên trang web chính thức của Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên.

Trang web: <https://gov.tw/LgQ>

Đường dẫn: Trang chủ của Cục chúng tôi > Khu nhân viên chuyên môn > Thông tin thực phẩm, thuốc và mỹ phẩm > Đánh giá phân loại quản lý vệ sinh dịch vụ ăn uống



Mã QR đánh giá chấm điểm công tác quản lý vệ sinh dịch vụ ăn uống trên website chính thức của Bộ Y tế

Sổ tay tự quản lý vệ sinh dịch vụ ăn uống và ghi nhãn thực phẩm thành phố Đào Viên

| | | |
|----------------------|--|--|
| Cơ quan xuất bản | | Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên |
| Địa chỉ | | Số 55, đường Huyện Phủ, khu Đào Viên, thành phố Đào Viên. |
| Trang web | | https://dph.tycg.gov.tw/ |
| Điện thoại | | 03-3340935 |
| Người phát hành | | Wang, Wen-Yan |
| tổng biên tập | | Su, Bo-Wen |
| Nhóm biên tập | | Phòng Kiểm tra và quản lý thực phẩm- Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên |
| Đơn vị điều hành | | Tổ chức pháp nhân Hiệp hội xúc tiến công nghiệp thực phẩm Đài Loan |
| Ngày xuất bản | | Tháng 11 năm 2022 (ấn bản đầu tiên) |
| Chủ sở hữu bản quyền | | Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên |

※ Cuốn sổ tay này bảo lưu quyền sở hữu, không được sao chép khi chưa được phép

※ Nếu bạn cần lấy, vui lòng liên hệ với Cục Y tế chính quyền thành phố Đào Viên



桃園市政府衛生局

