

# Vệ sinh an toàn thực phẩm

## Vệ sinh cá nhân

- 👉 Rửa tay sạch sẽ trước khi chế biến và sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống
- 👤 Mặc đồng phục sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng, đeo khẩu trang và găng tay khi chế biến
- ✂️ Móng tay cắt ngắn, không đeo trang sức khi làm việc

## Vệ sinh khu vực làm việc

- 🧹 Lau dọn quầy hàng, khu vực chế biến trước, trong và sau ca làm việc
- 🍴 Vệ sinh dụng cụ, thiết bị sau mỗi lần sử dụng
- 🗑️ Thu gom rác thải thường xuyên, phân loại đúng quy định

## Bảo quản thực phẩm

- 🌡️ Bảo quản nguyên liệu ở nhiệt độ phù hợp
- 📦 Áp dụng nguyên tắc FIFO (First In, First Out) - Nhập trước xuất trước
- 📦 Đóng gói, bảo quản riêng biệt các loại nguyên liệu

### Tần suất vệ sinh trong ngày

### Nhiệt độ bảo quản nguyên liệu