TCVN **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

TCVN 14581:2025

Xuất bản lần 1

THỰC PHẨM HALAL – YÊU CẦU ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Halal food – Requirements for food catering service establishment

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

HÀ NỘI – 2025

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

Mục lục

Trang

Lời nói đầu....4
1 Phạm vi áp dụng....5
2 Tài liệu viện dẫn....5
3 Thuật ngữ và định nghĩa....6
4 Các yêu cầu....6
4.1 Yêu cầu chung....6
4.2 Yêu cầu về cơ sở hạ tầng....7
4.2.1 Yêu cầu chung về cơ sở hạ tầng....7
4.2.2 Khu vực sơ chế, chế biến và nhà bếp....8
4.2.3 Khu vực bảo quản và lưu trữ....9
4.2.4 Khu vực phục vụ ăn uống....10
4.2.5 Nhà vệ sinh....10
4.2.6 Phòng thay đồ....11
4.3 Yêu cầu về việc cung cấp nguyên liệu thực phẩm....11
4.4 Yêu cầu đối với quá trình sơ chế, chế biến....12
4.4.1 Sơ chế, chế biến và nấu nướng....12
4.4.2 Lưu trữ thực phẩm....12
4.4.3 Trình bày và phục vụ thực phẩm....13
4.5 Nhân viên....13
4.5.1 Yêu cầu chung....13
4.5.2 Nhân viên làm việc trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm....14
4.5.3 Nhân viên phục vụ....15
4.6 Yêu cầu đối với thiết bị, dụng cụ....15
4.6.1 Yêu cầu chung....15
4.6.2 Vệ sinh thiết bị và vật liệu....15
4.6.3 Bảo quản thiết bị và vật liệu....16
4.7 Bao gói....16
4.8 Yêu cầu về vệ sinh, khử trùng và tiệt trùng....16
4.9 Quản lý chất thải....17
4.10 Vận chuyển....17

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

Lời nói đầu

TCVN 14581:2025 được xây dựng trên cơ sở tham khảo tiêu chuẩn của Viện Tiêu chuẩn Đo lường các nước Hồi giáo thuộc Tổ chức Hợp tác Hồi giáo (OIC) OIC/SMIIC 6:2019 *Particular requirements for the application of OIC/SMIIC 1 to places where Halal food and beverages are prepared, stored and served*;

TCVN 14581:2025 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* biên soạn, Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam đề nghị, Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

Thực phẩm Halal – Yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Halal food – Requirements for food catering service establishment

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong lĩnh vực thực phẩm Halal, bao gồm nhà hàng, khách sạn [nhà hàng trong khách sạn và khu vực phục vụ bữa ăn tự chọn (búp-phê) của khách sạn], căng tin, các khu vực ăn uống tự chọn, các địa điểm tự phục vụ, khu vực bán đồ ăn nhanh trong siêu thị, các dịch vụ ăn uống trong quá trình di chuyển bằng đường bộ, đường thủy, đường hàng không, các bếp bánh và cơ sở kinh doanh bánh.

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với nguyên liệu được sử dụng tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản, phục vụ bữa ăn và nhân viên làm việc trong các quá trình này; các trang thiết bị và dụng cụ được sử dụng.

Mục tiêu chính của việc áp dụng tiêu chuẩn này là sự phù hợp của tất cả các khu vực trong cơ sở đối với các yêu cầu Halal. Tuy nhiên, nếu có các khu vực và dịch vụ trong cơ sở không phải là Halal thì phải có sự tách biệt rõ ràng giữa nhà bếp (nơi sơ chế, chế biến thực phẩm), nơi phục vụ ăn uống, các sản phẩm, thiết bị và vật liệu liên quan đến các sản phẩm này, nơi bảo quản của khu vực và dịch vụ Halal với khu vực và dịch vụ không halal. Luồng công việc trong cơ sở phải được bố trí sao cho không gây nhiễm chéo từ các khu vực không halal sang các khu vực Halal và quy mô cũng như cách bố trí của cơ sở phải phù hợp với mục đích này.

Các yêu cầu trong tiêu chuẩn này được thiết lập để chỉ ra những hoạt động bổ sung hoặc biện pháp phòng ngừa cần thực hiện nhằm duy trì hiệu quả trong việc áp dụng TCVN 12944 đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong lĩnh vực thực phẩm Halal, đồng thời hỗ trợ trong việc xác định các yêu cầu cụ thể cho các cơ sở này.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi

năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 5603, *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm*

TCVN 12944, *Thực phẩm Halal – Yêu cầu chung*

TCVN ISO 22000, *Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này, sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa nêu trong TCVN 12944 cùng với các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (food catering service establishment)

Cơ sở (facility/establishment)

Nơi sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và nơi phục vụ và/hoặc bán trực tiếp thực phẩm để tiêu dùng

3.2

Thực phẩm Halal (Halal food)

Thực phẩm (bao gồm cả đồ uống), được phép tiêu thụ theo luật Hồi giáo và đáp ứng các yêu cầu nêu trong TCVN 12944

3.3

Thực phẩm Halal ăn liền (ready-to-eat Halal food)

Thực phẩm Halal (3.2) có thể sử dụng được ngay mà không phải xử lý thêm hoặc chỉ cần xử lý bằng cách làm nóng

3.4

Sự ô nhiễm (contamination)

Thực phẩm hoặc môi trường chế biến thực phẩm tiếp xúc, pha trộn với các yếu tố nguy cơ về vật lý, hóa học, sinh học hoặc không halal gây ra trực tiếp hoặc gián tiếp, chịu ảnh hưởng hoặc suy giảm chất lượng bởi các yếu tố đó

4 Các yêu cầu

4.1 Yêu cầu chung

a) An toàn thực phẩm là điều kiện tiên quyết khi chế biến thực phẩm Halal.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

b) Mọi biện pháp phòng ngừa liên quan đến an toàn thực phẩm phải tuân thủ các yêu cầu nêu trong TCVN 12944.

c) Việc sơ chế, chế biến, bao gói, vận chuyển và bảo quản thực phẩm Halal phải tuân thủ các yêu cầu vệ sinh nêu trong TCVN 12944 và TCVN 5603 hoặc TCVN ISO 22000 (hoặc các tiêu chuẩn khác về hệ thống an toàn thực phẩm) cũng như các quy định hiện hành có liên quan.

d) Hóa chất và vật liệu để làm vệ sinh phải phù hợp để sử dụng trong lĩnh vực thực phẩm Halal về lượng và nguồn gốc, đồng thời phải đáp ứng các điều kiện để được phép lưu thông theo quy định hiện hành.

e) Tất cả các loại thực phẩm phải là thực phẩm Halal; trong quá trình sơ chế, chế biến, bao gói, vận chuyển và bảo quản, chúng phải được phân loại và ghi nhãn “Halal” và ở mỗi bước phải được lưu giữ và chế biến riêng biệt để tránh bị trộn lẫn và nhiễm chéo với các vật liệu không halal.

f) Nếu có kế hoạch chuyển đổi từ sản xuất không halal sang sản xuất Halal tại cơ sở thì phải tuân thủ các yêu cầu nêu trong TCVN 12944.

g) Mọi thiết bị và nhân sự tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đều phải đáp ứng các yêu cầu vệ sinh.

h) Nguy cơ ô nhiễm với các vật liệu không halal trong quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản và phục vụ thực phẩm Halal phải được xác định và kiểm soát có hệ thống theo TCVN 12944 và phải lưu giữ hồ sơ.

i) Khi thích hợp, tất cả các bước sản xuất thực phẩm Halal phải được xác định bằng các biện pháp phù hợp. Sản phẩm phải được kiểm tra về nguyên liệu và khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm, phải có bản mô tả sản phẩm.

j) Nếu khu vực Halal của cơ sở được tách biệt về mặt vật lý, khu vực này phải được nhận diện bằng dấu hiệu/biểu tượng Halal và không được có các hoạt động sơ chế, chế biến, phục vụ sản phẩm không halal hoặc phân phối dịch vụ không halal trong khu vực Halal.

k) Phải có sẵn dụng cụ sơ cứu ở tất cả các bộ phận của cơ sở, mức độ trang bị các loại dụng cụ sơ cứu phụ thuộc vào tính chất công việc của mỗi bộ phận.

4.2 Yêu cầu về cơ sở hạ tầng

4.2.1 Yêu cầu chung về cơ sở hạ tầng

a) Nhà xưởng phải có khu vực sản xuất hợp vệ sinh để cho phép sửa chữa, bảo trì, làm sạch và/hoặc khử trùng đầy đủ đối với các sinh vật gây hại, diệt côn trùng, tẩy uế đồng thời ngăn ngừa ô nhiễm từ môi trường bên ngoài, môi trường sản xuất và/hoặc ô nhiễm do không khí; nhà xưởng cũng phải được thiết kế thuận để áp dụng các biện pháp thực hành vệ sinh tốt nhằm ngăn ngừa ô nhiễm.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

b) Khu vực sản xuất hoặc nhà bếp phải tách biệt với khu vực bán hàng, khu vực phục vụ sản phẩm. Nếu áp dụng mô hình bếp mở thì phải có phương án thích hợp để kiểm soát và ngăn ngừa nhiễm chéo.

c) Các cơ sở vật chất như văn phòng, phòng ăn, khu rửa bát, phòng tắm, nhà vệ sinh, phòng ngủ, phòng y tế, phòng thay đồ phải được tách biệt với khu vực chế biến và phục vụ thực phẩm để tránh ô nhiễm.

d) Phải có biển cảnh báo nhắc nhở về các quy tắc vệ sinh ở các khu vực nêu tại điểm c của 4.2.1.

e) Trong trường hợp nuôi động vật vì mục đích an ninh, bộ phận an ninh phải tách biệt với khu vực sản xuất và khu vực bảo quản.

f) Các phương tiện để rửa tay, sấy và khử trùng (chậu rửa, xà phòng, các sản phẩm vệ sinh v.v…) phải có đủ số lượng và sẵn có ở những nơi thích hợp.

g) Cơ sở hạ tầng nêu trong 4.2 chỉ được sử dụng cho hoạt động sản xuất sản phẩm Halal, cung cấp dịch vụ Halal.

h) Cần có phòng cầu nguyện hoặc không gian để cầu nguyện, có diện tích phù hợp với số lượng nhân viên và khách hàng. Nếu có Masjid (thánh đường) thì vị trí của Masjid phải đảm bảo các yêu cầu vệ sinh, có nơi để rửa mặt và rửa tay chân và Masjid được phân chia riêng biệt cho nam giới và phụ nữ.

4.2.2 Khu vực sơ chế, chế biến và nhà bếp

Khu vực sơ chế, chế biến và nhà bếp phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Nhà bếp phải sạch sẽ, gọn gàng và hợp vệ sinh.

b) Sàn phải được làm bằng vật liệu chống thấm nước, chống axit, không gây trơn trượt, có thể rửa sạch, không bị nứt, dễ làm vệ sinh và khử trùng, tùy theo đặc điểm của nơi làm việc. Cần có hệ thống thoát nước phù hợp trên sàn để loại bỏ nước đọng.

c) Tường phải được làm bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, có thể rửa sạch, không tạo điều kiện cho sinh vật gây hại bám vào, không bị nứt, dễ vệ sinh, khử trùng theo tính chất công việc. Phần chuyển tiếp giữa sàn với tường, giữa trần với tường phải ở dạng lõm.

d) Cửa sổ, hệ thống điều hòa không khí và các vị trí hở khác phải được thiết kế để không bị ô nhiễm và phải được che phủ bằng lưới mắt nhỏ, dễ vệ sinh, có thể tháo rời, không ăn mòn và có thể bảo trì liên tục.

e) Thiết bị gắn trên trần phải được bố trí theo hình dạng và cách thức sao cho nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm không bị ô nhiễm trực tiếp hoặc gián tiếp do bốc hơi và đọng nước, đồng thời phải dễ vệ sinh.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

f) Phải có đủ ánh sáng. Thiết bị chiếu sáng phải được bảo vệ để tránh bị vỡ.

g) Phải có hệ thống điều hòa không khí và máy hút phù hợp để thoát khí khó bay hơi. Hệ thống này phải được lắp đặt sao cho không bị ảnh hưởng từ bên ngoài và ngăn không cho không khí bên trong quay trở lại, không ảnh hưởng đến người làm việc hoặc sinh sống xung quanh.

h) Bàn để sơ chế và nấu nướng phải được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ vệ sinh và có bề mặt nhẵn.

i) Bàn để sơ chế và nấu nướng phải được đặt cao hơn sàn ít nhất 60 cm.

j) Trong mọi trường hợp, không được nuôi động vật tại khu vực này và cần thực hiện các biện pháp phòng ngừa để ngăn chặn sự xuất hiện của động vật.

4.2.3 Khu vực bảo quản và lưu trữ

Khu vực bảo quản và lưu trữ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Khu vực bảo quản và lưu trữ phải sạch sẽ, hợp vệ sinh và được khử trùng định kỳ.

b) Khu vực bảo quản và lưu trữ phải có đủ số lượng kệ được làm bằng vật liệu không bị ăn mòn.

c) Palet tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm cuối cùng nên sử dụng loại được sản xuất từ vật liệu dễ vệ sinh và khử trùng, chống ẩm, không gây hại cho sản phẩm và không thôi nhiễm chất độc vào sản phẩm.

d) Phải tách biệt các khu vực bảo quản nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và sản phẩm thực phẩm.

e) Khu vực bảo quản phải tách biệt sản phẩm sống với sản phẩm chín và tách biệt theo các nhóm nguy cơ.

f) Khi bảo quản hàng hóa trong kho, phải xem xét sức chứa của kho; tránh việc xếp chồng lên nhau đến mức gây khó khăn cho việc quản lý và vệ sinh kho.

g) Tùy theo tình trạng của nguyên liệu và sản phẩm, các khu vực bảo quản phải có máy đo nhiệt độ và máy đo độ ẩm.

h) Khu vực bảo quản nhiên liệu, hóa chất tẩy rửa, khử trùng phải được bố trí tách biệt với khu vực sản xuất và phải được bảo vệ khỏi mọi tác động từ bên ngoài.

i) Không được sử dụng khu vực bảo quản và lưu trữ ngoài mục đích sử dụng đã định.

j) Sản phẩm phải được sử dụng lần lượt theo các nguyên tắc “gần hết hạn sử dụng hơn thì sử dụng trước” (FEFO) và “mở trước sử dụng trước”.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

4.2.4 Khu vực phục vụ ăn uống

Khu vực phục vụ ăn uống phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Phải sạch sẽ, gọn gàng và hợp vệ sinh.

b) Phải có đủ ánh sáng.

c) Phải có hệ thống điều hòa không khí phù hợp.

d) Không được phép mang động vật vào khu vực ăn uống trong nhà dưới bất kỳ hình thức nào.

e) Không được phép tổ chức các trò chơi, hoạt động giải trí và chương trình biểu diễn trái với đạo đức Hồi giáo ở khu vực ăn uống hoặc có thể nhìn thấy từ khu vực ăn uống.

f) Thực phẩm sống và thực phẩm chín để ăn liền phải được phục vụ riêng biệt, sử dụng các dụng cụ riêng biệt.

g) Các sản phẩm, nhóm sản phẩm và vật liệu phải đáp ứng các quy định tại 4.1.

h) Dụng cụ được sử dụng trong quá trình phục vụ và bán sản phẩm phải tách biệt hoàn toàn và chỉ được sử dụng cho thực phẩm Halal.

i) Nếu một cơ sở không sản xuất Halal nhưng có ý định chuyển sang sản xuất Halal thì cơ sở đó phải trải qua quá trình vệ sinh theo quy định của Hồi giáo trước khi bắt đầu sản xuất Halal. Không được phép lặp lại quá trình chuyển đổi sang sản xuất không halal rồi quay lại sản xuất Halal.

j) Không được phục vụ đồ uống có cồn dưới mọi hình thức.

k) Khách hàng cũng không được mang các loại đồ uống có cồn vào cơ sở đã được chứng nhận Halal.

l) Phải có biển báo rõ ràng tại nhà hàng nêu rõ “Không được phép mang đồ uống có cồn vào khu vực này”. Không được sử dụng, lưu trữ, tiêu thụ hoặc mang bất kỳ loại đồ uống có cồn nào vào các khu vực của cơ sở được chứng nhận Halal vì bất kỳ lý do gì.

4.2.5 Nhà vệ sinh

Nhà vệ sinh phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Phải bố trí đủ số lượng nhà vệ sinh được thiết kế hợp vệ sinh, có phương tiện rửa tay, sấy khô tay và khử trùng khi cần thiết.

b) Nhà vệ sinh phải có đủ phương tiện vệ sinh cá nhân và đủ nước sạch theo các quy tắc Hồi giáo.

c) Tại cửa nhà vệ sinh phải có thông báo phù hợp trong quá trình dọn vệ sinh.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

d) Nhà vệ sinh nam và nữ phải được bố trí riêng biệt.

e) Nhà vệ sinh phải được bố trí ở các vị trí phù hợp với khu vực ăn uống và phục vụ, cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực nấu nướng, chuẩn bị và ăn uống.

f) Nhà vệ sinh phải được thiết kế khử mùi để chất thải được loại bỏ theo đúng yêu cầu vệ sinh.

g) Chậu rửa phải được thiết kế có chiều cao và chiều rộng phù hợp để rửa tay theo quy định.

h) Cửa nhà vệ sinh không được trong suốt.

4.2.6 Phòng thay đồ

Phòng thay đồ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Phải có đủ số lượng tủ đựng đồ tương ứng với số lượng nhân viên đang làm việc tại cơ sở và có đủ phương tiện để thay quần áo.

b) Phải có sẵn các biện pháp phòng ngừa và cảnh báo vệ sinh cần thiết.

c) Phòng thay đồ cho nam và nữ phải được bố trí riêng biệt và có không gian riêng cho từng người sử dụng.

d) Phòng thay đồ không bị theo dõi và phải đảm bảo sự riêng tư cho người sử dụng.

4.3 Yêu cầu về việc cung cấp nguyên liệu thực phẩm

a) Tất cả các nguyên liệu thực phẩm (ví dụ: sản phẩm bánh nướng, kẹo, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, các loại đậu khô, thịt, rau, quả, gia vị, nước uống, đồ uống, phụ gia thực phẩm v.v…) được sử dụng phải tuân thủ TCVN 12944 và chuỗi cung ứng lạnh (chuỗi lạnh) phải được đảm bảo trong toàn bộ quá trình, nếu có.

b) Thực phẩm đông lạnh phải được bảo quản ở nhiệt độ không lớn hơn –18 °C; các sản phẩm trong chuỗi lạnh và các loại rau, quả (ngoại trừ rau, quả có thể được bảo quản ở nhiệt độ phòng) phải được bảo quản ở nhiệt độ từ 0 °C đến 4 °C, trừ khi có quy định khác.

c) Việc xử lý thực phẩm Halal phải được thực hiện tách biệt với thực phẩm không halal.

d) Bình đựng nước uống và giá đựng đồ uống phải được đặt cao hơn sàn nhà ít nhất 60 cm.

e) Nguyên liệu thực phẩm (nguyên liệu thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến) phải được bảo quản trong điều kiện ngăn ngừa hư hỏng và ô nhiễm.

f) Nguyên liệu thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến phải được sử dụng theo nguyên tắc “nhập trước xuất trước” (FIFO), trừ khi có yêu cầu đặc biệt.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

4.4 Yêu cầu đối với quá trình sơ chế, chế biến

4.4.1 Sơ chế, chế biến và nấu nướng

Quá trình sơ chế, chế biến và nấu nướng phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Quá trình sơ chế, chế biến và nấu nướng cũng như bàn bếp phải được đặt cao hơn sàn nhà ít nhất 60 cm.

b) Thực phẩm phải được đun nóng hoặc nấu chín ở nhiệt độ thích hợp.

c) Nếu lưu giữ thức ăn đã chế biến trong nhà bếp trước khi phục vụ thì thức ăn đó phải được bảo quản ở điều kiện thích hợp cho đến khi phục vụ.

d) Trong quá trình chuẩn bị, tránh bổ sung bất kỳ vật liệu không halal nào và phải có biện pháp ngăn ngừa việc trộn lẫn chúng.

e) Thực phẩm phải được sơ chế, chế biến bằng thiết bị, dụng cụ không bị nhiễm các vật liệu không halal. Thiết bị, dụng cụ phải tuân thủ quy định tại 4.6.

4.4.2 Lưu trữ thực phẩm

Việc lưu trữ thực phẩm trước khi phục vụ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Thực phẩm phải được che đậy kín, được bảo quản để ngăn ngừa sự ô nhiễm và/hoặc phát triển của vi sinh vật gây hại và nếu sử dụng bao bì thì phải giữ cho bao bì không bị hư hỏng.

b) Nguyên liệu thực phẩm phải được bảo quản để tránh bị trộn lẫn, bị hư hỏng hoặc ảnh hưởng lẫn nhau và phải được bảo quản riêng với hóa chất.

c) Thực phẩm Halal ăn liền phải được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp để không làm gián đoạn chuỗi lạnh. Các sản phẩm đông lạnh sâu phải được bảo quản ở nhiệt độ dưới -18 °C, tùy thuộc vào đặc tính của sản phẩm. Thức ăn đã nấu chín không được để ở nhiệt độ phòng quá 2 h.

d) Các vật chứa dùng để bảo quản không được gây ô nhiễm cho thực phẩm.

e) Phương pháp bảo quản phải phù hợp với loại và đặc điểm của thực phẩm được bảo quản để ngăn ngừa thực phẩm bị hư hỏng.

f) Thực phẩm Halal và thực phẩm không halal phải được bảo quản riêng.

g) Nguyên liệu thực phẩm không được tiếp xúc với tường, sàn nhà và phải được bảo quản cách sàn ít nhất 10 cm.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

h) Sản phẩm phải được xuất kho theo nguyên tắc “nhập trước xuất trước”. Định kỳ kiểm tra sản phẩm trong quá trình phân phối, tần suất kiểm tra tùy thuộc vào đặc tính của sản phẩm.

i) Cần thiết lập hệ thống thông tin và phản hồi hiệu quả, phải thu hồi các lô hàng không đảm bảo an toàn thực phẩm và không đảm bảo tính halal, các sản phẩm đó phải bị tiêu hủy và hồ sơ của chúng phải được lưu giữ thường xuyên.

4.4.3 Trình bày và phục vụ thực phẩm

Việc trình bày và phục vụ thực phẩm tại các cơ sở có khu vực Halal tách biệt về mặt vật lý và trong các dịch vụ vận chuyển, du lịch phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Việc trình bày và phục vụ thực phẩm Halal và không halal không được thực hiện cùng lúc và/hoặc cùng chung với nhau.

b) Các sản phẩm Halal phải được phân nhóm riêng với biển ghi “thực đơn Halal”.

c) Các dụng cụ được sử dụng trong quá trình sản xuất, phục vụ và bán các sản phẩm liên quan đến việc trình bày và phục vụ thực phẩm chỉ được sử dụng cho dịch vụ Halal và phải có biện pháp phòng ngừa hiệu quả để ngăn ngừa việc dùng lẫn lộn.

4.5 Nhân viên

4.5.1 Yêu cầu chung

4.5.1.1 Nhân viên tại cơ sở phải chú ý đến việc chăm sóc cá nhân và vệ sinh trong khi làm việc. Đồng phục làm việc nên có màu sáng và phải đảm bảo che kín tóc, thấm mồ hôi v.v… để không làm ô nhiễm sản phẩm; đồng phục phải được giặt thường xuyên và không được sử dụng sai mục đích.

4.5.1.2 Nhân viên khi mắc các bệnh truyền nhiễm và có khả năng lây lan thì phải thông báo với ban lãnh đạo cơ sở và ban lãnh đạo phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa cần thiết.

4.5.1.3 Tất cả nhân viên phải có giấy khám sức khỏe trước khi được tuyển dụng và ban lãnh đạo cơ sở phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa cần thiết.

4.5.1.4 Quy định về hành vi của nhân viên tại các khu vực sản xuất, trình bày, bao gói và bảo quản phải được lập thành văn bản và các tài liệu này phải được phổ biến đến các nhân viên liên quan. Tài liệu này ít nhất phải bao gồm các nội dung sau:

a) Chỉ được phép hút thuốc ở khu vực được chỉ định.

b) Phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa để giảm thiểu mối nguy có thể xảy ra do đồ trang sức; chỉ được sử dụng đồ trang sức sau khi xem xét các yêu cầu về y tế và văn hóa.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

c) Có biện pháp phòng ngừa khi sử dụng đồ trang điểm và làm đẹp.

d) Không được gài bất kì vật dụng nào (ví dụ: bút) lên tai.

e) Tủ đồ cá nhân phải được giữ gọn gàng và sạch sẽ.

f) Các thiết bị và dụng cụ tiếp xúc với sản phẩm không được để trong tủ đồ cá nhân.

4.5.2 Nhân viên làm việc trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm

Nhân viên làm việc trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu sau đây:

a) Phải mặc đồng phục làm việc sạch sẽ được thiết kế theo phân tích nguy cơ.

b) Phải mang các thiết bị bảo vệ cá nhân phù hợp như mũ, khẩu trang, kính, găng tay, áo choàng, ủng v.v... theo yêu cầu của công việc. Đồng phục làm việc và thiết bị bảo vệ cá nhân phải dễ vệ sinh, trước khi sử dụng phải được giặt sạch và khử trùng hoặc có thể sử dụng loại dùng một lần, khi cần.

c) Người lao động phải khỏe mạnh, không mắc bệnh truyền nhiễm hoặc bệnh ngoài da và không có vết thương hoặc vết cắt chưa được điều trị.

d) Nhân viên phải giữ vệ sinh cá nhân, giữ vệ sinh tóc và móng tay.

e) Phải lưu giữ hồ sơ về việc kiểm tra vệ sinh và y tế được thực hiện với tần suất theo quy định hiện hành.

f) Nhân viên phải tránh các hành vi như ăn uống, hút thuốc, nhai kẹo cao su, khạc nhổ và hắt hơi, ho vào thực phẩm.

g) Nhân viên phải đeo mũ và khẩu trang che kín tóc, ria mép và râu, trừ khi có quy định khác theo phân tích nguy cơ.

h) Nhân viên phải có kiến thức về cách sử dụng các dụng cụ cần thiết trong quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm.

i) Phải có hồ sơ về việc nhân viên đã tham gia tập huấn về an toàn thực phẩm.

j) Phải có sổ theo dõi về việc nhân viên đã tham gia tập huấn về thực phẩm Halal trong lĩnh vực có liên quan.

CHÚ THÍCH: Nhân viên hoặc khách tham quan không được đi vào khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, ngoại trừ những người được phân công vào khu vực đó. Những người không có thẩm quyền chỉ được đi vào, trong trường hợp cần thiết, nếu có quần áo bảo hộ và các biện pháp phòng ngừa vệ sinh thích hợp.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

4.5.3 Nhân viên phục vụ

Nhân viên phục vụ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Sử dụng trang phục sạch sẽ, gọn gàng và kín đáo.

b) Phải có hồ sơ về việc nhân viên đã tham gia tập huấn về an toàn thực phẩm.

c) Phải có sổ theo dõi về việc nhân viên đã tham gia tập huấn về thực phẩm Halal trong lĩnh vực có liên quan.

4.6 Yêu cầu đối với thiết bị, dụng cụ

4.6.1 Yêu cầu chung

4.6.1.1 Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong các hoạt động như chế biến (bao gồm cả sàng, làm nóng, pha chế…), kiểm tra, bảo quản, bao gói thực phẩm phải được làm bằng vật liệu loại dùng cho thực phẩm, có cấu trúc và chất lượng đảm bảo không ảnh hưởng đến nguyên liệu và sản phẩm, không bị ảnh hưởng bởi chúng. Không được sử dụng các dụng cụ bị han gỉ, bẩn và hư hỏng.

4.6.1.2 Thiết bị, dụng cụ và dây chuyền sản xuất phải tuân thủ các yêu cầu nêu trong TCVN 12944 và không được sử dụng cho các dịch vụ không halal.

4.6.1.3 Phải thực hiện bảo trì định kỳ. Mọi loại hóa chất được sử dụng để sửa chữa, bảo trì hoặc vệ sinh phải đảm bảo không tiếp xúc với nguyên liệu, bán thành phẩm hoặc sản phẩm cuối cùng.

4.6.2 Vệ sinh thiết bị và vật liệu

Trong quá trình vệ sinh thiết bị và vật liệu phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Nước được sử dụng trong quá trình vệ sinh phải sạch, là nước chưa qua sử dụng, không chứa bất kỳ chất thải nào, tuân thủ các yêu cầu nêu trong TCVN 12944.

b) Thiết bị và vật liệu phải được rửa ở những khu vực được chỉ định.

c) Các dụng cụ phải được rửa bằng máy rửa (nếu có) phù hợp với các quy tắc của Hồi giáo; trường hợp không có máy rửa thì phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- sử dụng nước nóng sạch và xà phòng hoặc chất tẩy rửa phù hợp với mục đích Halal.
- để tráng rửa sạch, chúng phải được rửa bằng nước sạch và sau đó tráng lại dưới vòi nước chảy.

d) Khi có dịch bệnh truyền nhiễm liên quan đến đường tiêu hóa, phải khử trùng và/hoặc tiệt trùng thiết bị, dụng cụ bằng các phương pháp thích hợp.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

e) Thiết bị phải được khử trùng sau khi làm sạch (khi cần) và phải được giữ khô ráo ở nơi thích hợp.

4.6.3 Bảo quản thiết bị và vật liệu

Việc bảo quản thiết bị và vật liệu phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Thiết bị và vật liệu phải được giữ ở khu vực sạch sẽ với điều kiện thích hợp.

b) Tất cả các vật liệu sạch phải được giữ cách sàn nhà ít nhất 60 cm, tốt nhất là trong tủ kín.

4.7 Bao gói

Việc bao gói phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Bao gói phải phù hợp để sử dụng trong thực phẩm Halal theo TCVN 12944.

b) Vật liệu bao gói phải đáp ứng các điều kiện để được phép lưu thông theo quy định hiện hành.

c) Vật liệu bao gói phải phù hợp để sử dụng trong thực phẩm và đảm bảo vệ sinh. Vật liệu bao gói không được ảnh hưởng đến sản phẩm và không bị ảnh hưởng bởi sản phẩm.

d) Vật liệu bao gói phải được làm sạch mà không ảnh hưởng đến đặc tính halal và/hoặc phải được khử trùng trước khi sử dụng.

e) Tất cả vật liệu bao gói phải được bảo quản trong điều kiện vệ sinh, chỉ có vật liệu bao gói được sử dụng mới có sẵn trong khu vực bao gói hoặc chiết rót (đóng chai).

f) Thông tin ghi nhãn trên bao bì được sử dụng trong quá trình cung ứng dịch vụ tuân thủ các yêu cầu nêu trong TCVN 12944.

g) Việc bao gói phải được thực hiện trong môi trường hợp vệ sinh và ở nhiệt độ thích hợp để đảm bảo an toàn và chất lượng sản phẩm.

h) Phải đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc của bao gói.

4.8 Yêu cầu về vệ sinh, khử trùng và tiệt trùng

Trong quá trình vệ sinh, khử trùng và tiệt trùng phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Phải tổ chức các chương trình kiểm tra vệ sinh; việc phân công người chịu trách nhiệm, phương pháp và chương trình vệ sinh, khử trùng và tiệt trùng các khu vực quan trọng, vật liệu, thiết bị và dụng cụ cùng toàn bộ khu vực phải tuân thủ theo TCVN 5603 hoặc TCVN ISO 22000.

b) Phải xây dựng chương trình kiểm tra vệ sinh ở những khu vực liên quan tại nơi làm việc và phải chỉ rõ quy trình cùng với người chịu trách nhiệm về việc vệ sinh, khử trùng, khử khuẩn.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

c) Chỉ sử dụng các vật liệu làm sạch và/hoặc chất khử trùng đảm bảo tính halal và được phép lưu thông theo quy định hiện hành.

d) Sàn và trần khu vực sản xuất, các vật liệu sử dụng trong sản xuất, thiết bị và dụng cụ, cửa ra vào, hố ga (hệ thống thoát nước), rãnh thoát nước và tường phải được làm sạch sau khi kết thúc công việc hàng ngày hoặc vào thời điểm thích hợp.

4.9 Quản lý chất thải

Việc quản lý chất thải phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Tất cả chất thải sinh hoạt bao gồm chất thải thực phẩm phải được phân loại và lưu trữ ở nơi sạch sẽ, riêng biệt và phù hợp.

b) Thùng rác phải có nắp đậy và chống rò rỉ.

c) Hố ga, ống thoát nước và rãnh thoát nước phải hoạt động tốt.

d) Nước thải không được xả vào nguồn nước công cộng.

e) Nước thải phải được lọc bằng bẫy thải trước khi xả thải.

f) Chất thải là dầu thực vật không được xả thải trực tiếp, phải sử dụng bộ thu gom dầu thải và thực hiện xử lý theo quy định hiện hành.

g) Không được để chất thải tích tụ trong khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và các khu vực làm việc khác cũng như môi trường xung quanh, trừ khi điều đó là không thể tránh khỏi vì mục đích hoạt động bình thường của cơ sở.

4.10 Vận chuyển

Các yêu cầu sau đây phải được đáp ứng cho việc vận chuyển:

a) Phương tiện và quá trình vận chuyển không được ảnh hưởng đến đặc tính halal của thực phẩm (bao gồm cả bao bì).

b) Phương tiện vận chuyển phải tuân thủ các yêu cầu về vệ sinh và khử trùng.

c) Thực phẩm phải được vận chuyển trong điều kiện vệ sinh thích hợp, không làm gián đoạn chuỗi lạnh đối với các sản phẩm yêu cầu bảo quản lạnh.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI