CÔNG TY CP DV VỆ SINH CÔNG NGHIỆP ĐÀ NẴNG SONGANHHYG

BIÊN BẢN VỆ SINH CHỤP HÚT MÙI, ỐNG KHÓI BẾP & BỂ TÁCH MỠ

Đồng bộ ICS-19, ICS-05, ICS-18 · LOTO kép quạt & HMI · Mỡ dư < 50 µm (lược đo) · Chống nắp quạt mái · NĐ 45/2022

Mã biểu mẫu: BM-ICS-07
Phiên bản: v2.1 (18/11/2026)
Phụ trách: KTV Trưởng Bếp
Lưu hồ sơ: 36 tháng (PCCC)

Bếp / Khách sạn / Nhà máy	.....	**Ngày & Giờ thi công**	Ngày ...../...../202... | Từ ....:.... đến ....:....
KTV Trưởng & Tổ bếp	..... (SAH-CRD-.....)	**Bếp trưởng / M&E / PCCC**	..... (SĐT: .....)

1. KHÓA LOTO QUẠT, CÔ LẬP CẢM BIẾN CHÁY & CHE CHẮN KHU CHẾ BIẾN TRƯỚC CA (AT-02 & AT-03)

(Thiếu LOTO không mở chụp)

Hạng mục cô lập & che chắn	Thao tác bắt buộc trước khi phun bọt kiềm nóng & nạo mỡ	Xác nhận
1. Khóa LOTO kép quạt mái & tủ HMI bếp	Ngắt aptomat treo khóa **LOTO** quạt hút mái VÀ **tủ điều khiển HMI chụp hút**, khóa van gas tổng, chằng dây + chống cứng **nắp quạt bản lề mái**; treo thẻ "Đang bảo trì".	☐ Đã LOTO kép
2. Chốt cầu chì nhiệt & van chặn lửa	M&E gắn chốt giữ **cầu chì nhiệt (fusible link)**, cô lập đầu phun chữa cháy chụp bếp (0 xịt áp lực lên đầu phun) và kiểm tra đóng/mở trơn **van chặn lửa (fire damper)**.	☐ Đã chốt PCCC
3. Che bạt & hứng máng thải mỡ	Chuyển toàn bộ thực phẩm hở ra ngoài; bọc kín bạt chống thấm qua dãy bếp nấu, lò hấp, tủ điện; lắp phễu máng dẫn nước thải mỡ vào thùng chứa kín.	☐ Đã che kín

2. ĐO MÀNG MỠ LƯỢC ƯỚT (CẢNH BÁO ≥ 200 MM / KHẨN ≥ 500 MM → ĐẠT < 50 MM) & ẢNH NỘI SOI NĐ 13

(Đo lược comb gauge từng đoạn)

Bộ phận chụp hút & ống khói	Đo lược trước (µm)	Sau vệ sinh (< 50 µm)	Ảnh NĐ 13 (T/S)	Kiểm tra vận hành & an toàn
1. Phin lọc mỡ & máng hứng dầu	..... µm	..... µm (☐ < 50)	..... / ..... ảnh	Lưới nguyên vẹn, lắp khít góc nghiêng
2. Lòng chụp hút & đầu phun PCCC	..... µm	..... µm (☐ < 50)	..... / ..... ảnh	Chóa đèn chống nổ, đầu phun & fusible sạch
3. Ống khói & cửa thăm (mỗi 3–4 m)	..... µm	..... µm (☐ < 50)	..... / ..... ảnh	Gioăng chịu nhiệt cửa thăm kín, van lửa trơn
4. Cánh quạt ly tâm & nắp quạt mái	..... µm	..... µm (☐ < 50)	..... / ..... ảnh	**Đã chống giằng nắp mái**, chạy êm không rung
5. Vỏ ngoài chụp Inox (NSF A7)	Xin vệt dầu	Bóng sạch đều	..... / ..... ảnh	Dùng **3M Stainless Steel** (CHM-02) **chỉ vỏ ngoài**

3. VỆ SINH BỂ TÁCH MỠ & CÂN ĐÓNG PHUY CHẤT THẢI MỠ BÀN GIAO ĐÚNG NĐ 45/2022/NĐ-CP (AT-04)

(0 xả mỡ sang cống chung)

Hạng mục bể tách mỡ	Kết quả thực hiện, đo lường & đóng gói thu gom	Xác nhận
Nạo vét bể tách mỡ (.... ngăn)	Vớt sạch bánh mỡ đóng cứng và bùn cặn đáy bể (nếu xuống hầm kín kèm **BM-ICS-03** đo 4 khí); cọ rửa vách ngăn và rọ lọc rác; thử dòng thoát thông suốt.	☐ Sạch vách & rọ ☐ Kèm BM-03
Đóng phuy & giao xử lý NĐ 45	Tổng lượng váng mỡ đặc & cặn thu gom: **..... kg / ..... lít** đóng trong ..... phuy/thùng kín nắp dán nhãn; bàn giao đơn vị thu gom có phép (Số phiếu: .....).	☐ Đã niêm phuy ☐ Có biên nhận

XÁC NHẬN AN TOÀN PCCC, PILOT BẾP & THỰC PHẨM TRƯỚC BÀN GIAO (AT-02 & AT-03): (1) Đã tháo khóa **LOTO kép**, tháo chốt giữ cầu chì nhiệt, chạy quạt 5 phút êm, đóng chặt van chặn lửa & **mồi lại ngọn lửa dẫn (pilot light) bếp gas**; (2) M&E bật lại hệ chữa cháy chụp bếp; (3) Tráng sạch vùng gần sơ chế, không dính **CHM-02** lên mặt thực phẩm; (4) Ảnh nội soi tuân thủ **NĐ 13/2023**.

KTV TRƯỞNG THI CÔNG SONGANHHYG	BẾP TRƯỞNG / QUẢN LÝ BẾP BÊN A	M&E / AN TOÀN PCCC BÊN A
Xác nhận mỡ dư < 50 µm, đủ ảnh T/S NĐ 13 & đóng phuy mỡ NĐ 45/2022. Họ tên & chữ ký:	Xác nhận khu sơ chế sạch bóng, **đã mồi lại pilot bếp gas**, sạch hóa chất. Họ tên & chữ ký:	Xác nhận tháo LOTO kép, gỡ chốt fusible link & **đã bật lại báo cháy**. Họ tên & chữ ký: