

## HỎI - ĐÁP

# VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CHO NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ



# **CHỦ BIÊN**

**TS. NGUYỄN THANH PHONG**

# **THAM GIA BIÊN SOẠN**

**GS. TS. PHAN THỊ KIM**

**TS. TRẦN THỊ THU LIỄU**

**TS. LÂM QUỐC HÙNG**

**THS. NGUYỄN THỊ YẾN**

**THS. TRẦN THỊ NHÀI**

**THS. LÊ VĂN TOÁN**

**THS. VŨ HUY LONG**

**THS. TRƯƠNG THÚY NGỌC**

**CN. NGUYỄN THỊ HẢI HÀ**

**CN. PHÙNG THỊ THÚY HÀ**

**CN. NGUYỄN THỊ VÂN LAN**

**BS. HOÀNG DỤC ĐỨC**

## HỎI - ĐÁP

# VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CHO NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

# MỤC LỤC

	Trang
CHỮ VIẾT TẮT	5
LỜI GIỚI THIỆU	6
PHẦN I: KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	8
PHẦN II: HỎI ĐÁP	9
A. Ô NHIỄM THỰC PHẨM	9
B. VỆ SINH CƠ SỞ, VỆ SINH MÔI TRƯỜNG	15
C. PHƯƠNG TIỆN, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ	17
D. VỆ SINH CÁ NHÂN CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	25
E. NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, NƯỚC VÀ VẬT LIỆU BAO GÓI	39
F. SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	52
G. BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	58
H. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	
ĐỐI VỚI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	63
TÀI LIỆU THAM KHẢO	64



## CHỮ VIẾT TẮT

ATTP	: AN TOÀN THỰC PHẨM
ATVSTP	: AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
BYT	: BỘ Y TẾ
TĂĐP	: THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ
NĐTP	: NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
TTGDTT	: THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG
VK	: VI KHUẨN
VSV	: VI SINH VẬT
PGTP	: PHỤ GIA THỰC PHẨM
FAO	: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (TỔ CHỨC LƯƠNG THỰC VÀ NÔNG NGHIỆP LIÊN HỢP QUỐC)
WHO	: WORLD HEALTH ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (TỔ CHỨC Y TẾ THẾ GIỚI)

## LỜI GIỚI THIỆU

Việt Nam cũng như một số nước Châu Á, thức ăn đường phố (TĂĐP) rất được ưa chuộng bởi sự thuận tiện cho người tiêu dùng, đáp ứng nhu cầu cho một bộ phận người làm công ăn lương, học sinh sinh viên, khách du lịch, người già và trẻ em. Với chủng loại thức ăn phong phú, đa dạng, từ bún phở đến cơm, cháo, nước giải khát, bánh kẹo, hoa quả..., người tiêu dùng có thể lựa chọn nhanh chóng đồ ăn, thức uống phù hợp cho riêng mình với giá cả phù hợp, tiết kiệm nhiều thời gian. Kinh doanh TĂĐP cũng tạo ra nhiều công ăn việc làm, thu nhập cho nhiều người lao động, đặc biệt là những lao động thời vụ. Tuy nhiên, kinh doanh TĂĐP cũng tiềm ẩn rất nhiều nguy cơ cao như không đảm bảo điều kiện cơ sở vật chất, nguồn nguyên liệu không được lựa chọn kỹ, nơi bán hàng gần khu công cộng như đường phố, bến tàu xe, dễ ô nhiễm các vi sinh vật (VSV) gây bệnh, hóa chất độc hại, có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm (NĐTP) và các bệnh truyền qua thực phẩm (như sốt thương hàn, viêm gan, viêm dạ dày, lỵ và các nhiễm trùng khác), gây ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe người tiêu dùng, ảnh hưởng đến an sinh xã hội, giao thông, môi trường, mỹ quan đô thị.

Nhằm cung cấp kiến thức và thông tin liên quan đến chuẩn bị, chế biến, bảo quản và kinh doanh TĂĐP đảm bảo an toàn cho những người chế biến, kinh doanh TĂĐP, giúp cho công tác quản lý an toàn thực phẩm (ATTP) nói chung và TĂĐP nói riêng ngày càng hiệu quả, với sự hỗ trợ của Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hợp quốc (FAO) tại

Việt Nam và tư vấn kỹ thuật của bà Shashi Sreen, chuyên gia cao cấp về ATTP và dinh dưỡng của tổ chức FAO khu vực Châu Á Thái Bình Dương, cùng với sự góp ý nhiệt tình của các chuyên gia về ATTP của Việt Nam và các Chi cục ATVSTP tỉnh, thành phố, Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế xây dựng cuốn “Hỏi đáp về an toàn thực phẩm cho người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố”.

Cuốn Hỏi - Đáp không chỉ là tài liệu hết sức cần thiết cho người chế biến, kinh doanh TĂĐP mà còn là tài liệu bổ ích cho cán bộ quản lý về ATTP để truyền thông về an toàn TĂĐP trong cộng đồng.

Mặc dù các chuyên gia tham gia biên soạn cuốn Hỏi-Đáp đã làm việc hết sức nỗ lực, nhiệt tình, song cuốn Hỏi-Đáp không tránh khỏi một số thiếu sót nhất định. Do vậy, Ban biên soạn kính mong nhận được ý kiến góp ý của bạn đọc và đồng nghiệp để cuốn Hỏi - Đáp được hoàn thiện hơn.

Xin trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc!

**TS. Nguyễn Thanh Phong**

## PHẦN I: KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Trên thế giới, cũng như trong khu vực kinh doanh T&DP là một loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống được giới hạn là hoạt động không có địa điểm cố định kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín dạng quầy hàng, quán hàng, gánh hàng rong, trên xe có hoặc không có động cơ trên đường phố hay ở những địa điểm công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội...), có thể bao gồm cả hoạt động chế biến thực phẩm đơn giản (gia nhiệt, phối trộn, bao gói thực phẩm...).

Tại Việt Nam, theo quy định tại Luật an toàn thực phẩm, thức ăn đường phố là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.

Kinh doanh thức ăn đường phố là loại hình kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được bán rong trên đường phố hay bày bán tại những địa điểm công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội) hoặc ở những nơi tương tự. (*Điều 2 Khoản 2 Thông tư 30/2012/TT-BYT*).



## PHẦN II: HỎI ĐÁP

### A. Ô NHIỄM THỰC PHẨM

#### CÂU 1. Thế nào là ô nhiễm thực phẩm?

**Trả lời:** Ô nhiễm thực phẩm là sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm, có khả năng gây hại đến sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng.

#### CÂU 2. Tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm là gì?

**Trả lời:** Tác nhân gây ô nhiễm là yếu tố không mong muốn, không được chủ động cho thêm vào thực phẩm, có nguy cơ ảnh hưởng xấu đến ATTP.

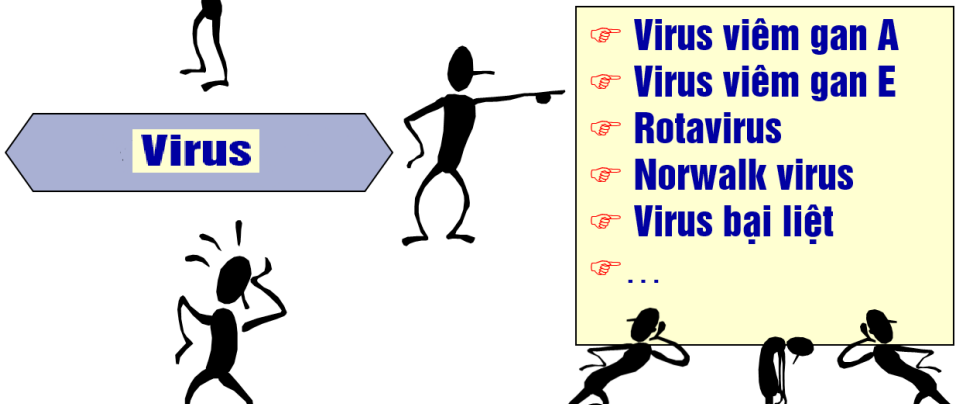


### **CÂU 3. TẮP không an toàn có thể bị ô nhiễm các tác nhân nào?**

#### **Trả lời:**

- Vi sinh vật gây hại (vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng).
- Hóa chất gây độc hại:
  - Các hóa chất sử dụng trong nông nghiệp (thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...) bị cấm hoặc sử dụng không đúng cách.
  - Phụ gia thực phẩm không cho phép hoặc sử dụng không đúng cách (qua liều dùng, quá thời hạn sử dụng, không đúng loại thực phẩm cho phép...).
  - Các chất không mong muốn có trong bao bì thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm gây thôi nhiễm ra thực phẩm.
- Các chất ô nhiễm từ môi trường như chì, cadimi...
- Các tác nhân vật lý như mảnh kim loại, thủy tinh, sạn, đất..
- Chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm như ở khoai tây mọc mầm, sắn, măng, nấm độc, cá nóc, cóc, sò biển, nấm mốc sinh độc tố (độc tố vi nấm Aflatoxin trong ngô, lạc, đậu bị mốc...).





**ĐỘNG VẬT CÓ CHẤT ĐỘC:**

- ☒ Cóc
- ☒ Cá nóc (tetrodotoxin).
- ☒ Các loài cá độc khác.
- ☒ Độc tố trong nhuyễn thể:

- DSP (Diarrhetic Shellfish Poisoning): Gây tiêu chảy
- NSP: Gây liệt thần kinh
- ASP (Amnesic Shellfish Poisoning): Gây đờng trí
- PSP (Paralytic Shellfish Poisoning): Gây liệt cơ.

**Phụ gia thực phẩm**



## **CÂU 4. Thức ăn đường phố chủ yếu bị ô nhiễm từ các nguồn nào?**

### **Trả lời:**

- Nguyên liệu chế biến thực phẩm không an toàn (rau củ quả, đồ tươi sống chứa hóa chất độc, VSV gây bệnh).

- Nguồn nước, nước đá sử dụng trong sơ chế và chế biến không đảm bảo vệ sinh.

- Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chứa đựng, bao gói và vận chuyển thực phẩm không sạch và không an toàn.

- Quá trình, chế biến, bảo quản thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- Người chế biến, kinh doanh TĂĐP chưa thực hành tốt để đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, phục vụ TĂĐP.

- Người chế biến, kinh doanh TĂĐP chưa thực hành vệ sinh cá nhân tốt.

- Người tiêu dùng sử dụng TĂĐP không đảm bảo vệ sinh như dùng tay bẩn bốc thức ăn, bảo quản TĂĐP không đúng...

- Từ côn trùng, động vật gây hại: gián, chuột, ruồi, nhặng... tiếp xúc với thực phẩm.

- Từ môi trường như đất, không khí, bụi, khói, chất thải chứa VSV và hóa chất gây độc hại.

- Từ thùng đựng rác thải không đảm bảo vệ sinh (không có nắp đậy, không được dọn rửa thường xuyên...).



# NGUỒN Ô NHIỄM THỰC PHẨM



## CÂU 5. Tại sao TĂĐP có nguy cơ cao nhiễm vi sinh vật gây hại nếu người kinh doanh, chế biến TĂĐP không thực hành vệ sinh tốt?

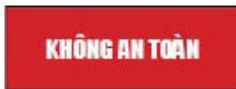
**Trả lời:** VSV có khắp mọi nơi. Đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại VSV gây hại. Nhiều loại VSV cũng cư trú trên cơ thể người như ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hóa, bộ phận sinh dục, tiết niệu... Nên TĂĐP dễ bị nhiễm VSV gây hại nếu người kinh doanh, chế biến TĂĐP không thực hành vệ sinh tốt.



## B. VỆ SINH CƠ SỞ, VỆ SINH MÔI TRƯỜNG

**CÂU 6.** Tại sao nơi chế biến, bày bán TẮĐP phải cách biệt nguồn ô nhiễm, rác thải, cống rãnh ứ đọng?

**Trả lời:** Khu vực ô nhiễm, có rác thải, cống rãnh ứ đọng là nơi không đảm bảo vệ sinh, chứa nhiều VSV gây hại, côn trùng (ruồi, nhặng...), bụi, bẩn, dễ lây nhiễm vào thức ăn, đồ uống.



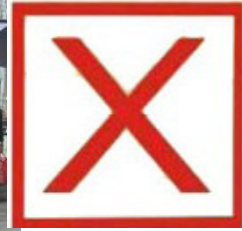


## CÂU 7: Tại sao phải luôn luôn vệ sinh sạch nơi kinh doanh, bày bán TẮĐP?

**Trả lời:** Ngăn ngừa bụi, bẩn, rác thải, côn trùng gây hại nhiễm vào thực phẩm trong quá trình bày bán TẮĐP và đảm bảo mỹ quan, sạch đẹp môi trường.



**KHÔNG AN TOÀN**



**AN TOÀN**



## C. PHƯƠNG TIỆN, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

**CÂU 8.** Tại sao TẮĐP bán rong phải được chứa đựng, che đậy trong lọ, hộp đảm bảo vệ sinh, có nắp đậy?

**Trả lời:** Nếu không thì TẮĐP bán rong có nguy cơ cao bị ô nhiễm bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng, và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.



## CÂU 9. Tại sao bàn ghế, giá tủ để bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60cm?

**Trả lời:** Giảm bớt nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật gây hại, bụi, bẩn từ mặt đất vào thực phẩm.



**KHÔNG AN TOÀN**



**AN TOÀN**



**CÂU 10. Tại sao phải vệ sinh sạch toàn bộ bề mặt, bàn chế biến, trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm bằng nước sạch, chất tẩy rửa an toàn?**

**Trả lời:** Các bề mặt, bàn chế biến, trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc thực phẩm có thể là ổ cư trú cho các VSV có hại, hóa chất độc hại, bụi bẩn và có nguy cơ gây ô nhiễm trở lại vào thực phẩm chín, ăn ngay nếu không được vệ sinh sạch sẽ.





**CÂU 11. Tại sao bát đĩa, dụng cụ dùng để ăn uống, chứa đựng TẮP phải sạch, bảo đảm an toàn vệ sinh?**

**Trả lời:** Bát đĩa, dụng cụ không sạch có thể lây nhiễm VSV gây hại, hóa chất rửa bát đĩa, bụi, bắn vào thực phẩm.



**AN TOÀN**



**KHÔNG AN TOÀN**





## **CÂU 12. Bát đĩa, dụng cụ ăn, uống, chứa đựng TẮP phải được rửa, vệ sinh như thế nào để đảm bảo sạch và an toàn?**

### **Trả lời:**

- Vét bỏ thức ăn thừa vào thùng rác.
- Rửa bằng nước pha chất tẩy rửa chuyên dụng cho phép của Bộ Y tế. Sử dụng khăn sạch hay bàn chải để loại bỏ thực phẩm và dầu, mỡ.
- Rửa kỹ lại bằng nước sạch, tốt nhất là rửa dưới vòi nước sạch, nếu không có thì rửa bằng chậu/xô nước sạch.
- Kê bát đĩa, dụng cụ sau khi rửa trên kệ cao và phơi khô dưới ánh nắng mặt trời.



### CÂU 13. Tại sao phải có đủ dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín, ăn ngay?

**Trả lời:** Tránh lây nhiễm chéo chất bẩn, độc hại, VSV gây hại từ nguyên liệu, thực phẩm sống sang thực phẩm chín, ăn ngay.



## CÂU 14. Tại sao phải để bát đĩa bẩn tách biệt với bát đĩa sạch và thực phẩm?

**Trả lời:** Tránh lây nhiễm chéo chất bẩn, VSV gây hại, hóa chất độc hại từ bát bẩn sang bát đĩa sạch và thực phẩm.



## CÂU 15. Tại sao luôn có đủ túi, thùng đựng rác thải kín, có nắp đậy và được thường xuyên dọn dẹp sạch sẽ?

**Trả lời:** Để thu gom, chứa đựng rác thải, thức ăn thừa, không để rơi vãi ra chỗ ăn, nơi chế biến làm bẩn, mất vệ sinh, bốc mùi hôi, thối, thu hút ruồi, nhặng, gây ô nhiễm môi trường, tăng nguy cơ các mầm bệnh, ảnh hưởng sức khỏe người dân và mỹ quan đô thị.





## D. VỆ SINH CÁ NHÂN CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

**CÂU 16.** Tại sao người bán hàng TẮDP phải mặc trang phục sạch sẽ, gọn gàng khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay?

**Trả lời:** Trang phục (quần áo, tạp dề...) không sạch là nơi trú ngụ của bụi bẩn, VSV gây hại, hóa chất và có thể nhiễm vào dụng cụ ăn uống thực phẩm và thức ăn, đồ uống ăn ngay trong quá trình chế biến, phục vụ...



**CÂU 17. Tại sao người bán hàng TẮĐP nên đội mũ khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay?**

**Trả lời:** Để tránh bụi bẩn, gàu, chấy, rận, tóc rụng rơi vào thực phẩm.



**ĐÚNG**



**SAI  
TÓC KHÔNG GỌN GÀNG**



**CÂU 18. Tại sao người trực tiếp chế biến, phục vụ TẮĐP phải giữ bàn tay sạch?**

**Trả lời:** Nếu bàn tay không được rửa sạch, sẽ có thể nhiễm các VSV vật có hại, chất bẩn vào dụng cụ ăn uống thực phẩm, làm ô nhiễm thực phẩm và gây bệnh cho người tiêu dùng.



## **CÂU 19. Khi nào người chế biến, phục vụ TẮĐP cần rửa tay sạch?**

**Trả lời:**

a) Rửa tay sau khi:

- Đi vệ sinh, Xì mũi
- Tiếp xúc với thực phẩm sống
- Đụng tay vào rác.
- Đụng tay vào súc vật
- Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể.

- Sờ vào tiền

- Sử dụng điện thoại

b) Rửa tay trước khi:

- Tiếp xúc thực phẩm
- Chế biến thực phẩm

## **CÂU 20. Cần rửa tay thế nào để đảm bảo tay được rửa sạch?**

**Trả lời:**

+ Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch cả gan bàn tay, mu bàn tay, cổ tay, các khe ngón tay và nếp móng tay.

+ Lau khô tay sau khi rửa bằng giấy dùng một lần, khăn bông sạch

+ Không lau, chùi tay vào quần, áo, tạp dề.



# Quy trình rửa tay 6 bước của Bộ Y Tế



Bơm 3 - 5 ml dung dịch vào lòng bàn tay



Chà 2 lòng bàn tay vào nhau



Chà lòng bàn tay này lên mu bàn tay kia và ngược lại



Chà 2 lòng bàn tay vào nhau, miết mạnh các ngón tay vào các kẽ ngón



Chà mặt ngoài các ngón tay của bàn tay này vào lòng bàn tay kia



Chà ngón tay cái của bàn tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại



Chà các đầu ngón tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại

## CÂU 21. Tại sao không được hút thuốc, nhai kẹo cao su, hắt hơi, xỉ mũi gần thực phẩm hoặc các dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm?

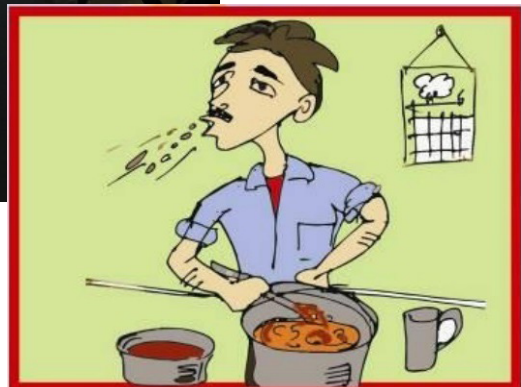
**Trả lời:** Bạn có thể lan truyền VSV gây bệnh trên người bạn, thông qua nước bọt, nước mũi sang thực phẩm và dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm, làm ô nhiễm thực phẩm.



**KHÔNG AN TOÀN**



**KHÔNG AN TOÀN**



## CÂU 22: Tại sao không dùng bàn tay trực tiếp bốc thức ăn?

**Trả lời:** Giảm nguy cơ ô nhiễm VSV, bụi bẩn từ tay bạn vào thực phẩm. Bạn nên sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay ni lông sử dụng một lần để chia gấp thức ăn.



## CÂU 23: Tại sao phải giữ móng tay ngắn, sạch sẽ?

**Trả lời:** Các VSV có hại ở các móng tay có thể nhiễm vào thực phẩm





## CÂU 24: Tại sao phải tránh đeo nhẫn, đồng hồ khi tiếp xúc thực phẩm?

**Trả lời:** Các VSV có hại có thể ẩn dưới nhẫn, đồng hồ và nhiễm vào thực phẩm. Ngoài ra, những đồ dùng trang sức này có thể vô tình rơi vào thực phẩm



## CÂU 25: Tại sao phải ngừng tiếp xúc với thực phẩm khi bị vết thương, vết đứt tay?

**Trả lời:** Các vết thương, vết đứt tay thường là nơi dễ bị nhiễm các VSV gây bệnh, nếu băng bó không đúng cách sẽ gây nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.



## CÂU 26. Tại sao người kinh doanh TẮĐP phải hiểu biết các kiến thức về an toàn thực phẩm?

**Trả lời:** Có kiến thức đúng thì người kinh doanh TẮĐP mới thực hành đúng để đảm bảo ATTP và theo đúng theo quy định của nhà nước.



**CÂU 27. Tại sao người kinh doanh TẮĐP phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định?**

**Trả lời:** Nhằm phát hiện người không có biểu hiện bệnh nhưng có mang mầm bệnh và những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm không được phép tham gia chế biến, phục vụ TẮĐP theo quy định của Bộ Y tế.





## CÂU 28. Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe có giá trị trong bao lâu?

**Trả lời:** Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của cơ quan có thẩm quyền có giá trị trong 1 năm. Tuy nhiên, trong trường hợp người chế biến kinh doanh TẮĐP nhiễm bệnh thì phải dừng làm việc và không được tiếp xúc thực phẩm.

Mẫu theo TT số 14/2013/TT-BYT ngày 05/01/2013

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ**

1. Họ và tên (chữ in hoa): Võ Khang Hòa  
2. Giới: Nam  Nữ  Tuổi: 28/27  
3. Số CMND hoặc Hộ chiếu: \_\_\_\_\_ cấp ngày \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
4. Họ khẩu thường trú: Hồng Dũng TP Huế  
5. Chỗ ở hiện tại: \_\_\_\_\_  
6. Nghề nghiệp: \_\_\_\_\_  
7. Nơi công tác, học tập: \_\_\_\_\_  
8. Ngày bắt đầu vào học/làm việc tại đơn vị hiện nay: \_\_\_\_\_

S: 27/BV-01

Tuổi: 1974 Nam/nữ

Giường: \_\_\_\_\_

QUA XÉT NGHIỆM

6 năm 2015  
XÉT NGHIỆM

## CÂU 29: Những người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh nào thì không được phép tham gia kinh doanh TẮP?

### Trả lời:

- Bệnh lao tiến triển chưa được điều trị hoặc điều trị chưa ổn định.
- Các bệnh tiêu chảy cấp tính: tả, lỵ, thương hàn.
- Các chứng sỏi đái, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn).
- Viêm gan vi rút (A, E) cấp tính.
- Viêm đường hô hấp cấp tính.
- Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng.



## E. NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, NƯỚC VÀ VẬT LIỆU BAO GÓI

**CÂU 30.** Tại sao nguyên liệu để chế biến TẮĐP phải bảo đảm an toàn thực phẩm?

**Trả lời:** Góp phần chế biến ra các thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng.



## CÂU 31: Tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu nào để chế biến TẮP?

Trả lời:

- + Quá thời hạn sử dụng, bị biến chất.
- + Chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép.
- + Động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến thực phẩm.
- + Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu.
- + Phụ gia thực phẩm hoặc hóa chất không được phép sử dụng theo quy định nhà nước.

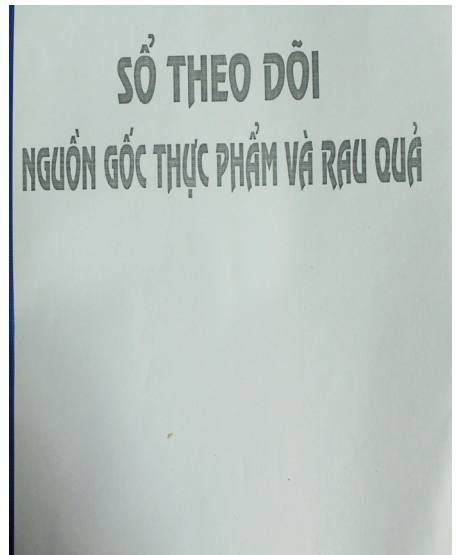




## CÂU 32: Vì sao phải mua nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng?

### Trả lời:

- Nơi có địa chỉ, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng thường có chứng nhận về ATTP của cơ quan có thẩm quyền cấp.
- Để có thể biết nguyên liệu thực phẩm đó có nguy cơ nhiễm bệnh không, có được nuôi trồng ở vùng an toàn không, có được giết mổ, vận chuyển đến nơi bán đảm bảo an toàn không, có được lấy từ con vật không có bệnh không?
- Để thuận tiện khi truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm không an toàn.
- Trường hợp có NĐTP thì có căn cứ để khiếu kiện, giải quyết, xử lý cơ sở chịu trách nhiệm gây ra NĐTP.





## CÂU 33. Vì sao nên mua nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn có hóa đơn, chứng từ rõ ràng?

**Trả lời:** Hóa đơn, hợp đồng, chứng từ mua bán là những giấy tờ pháp lý chứng minh hàng hóa có nguồn gốc, có người chịu trách nhiệm về ATTP, không phải thực phẩm giả, hàng đã hết hạn sử dụng, thực phẩm kém chất lượng, không đảm bảo an toàn.

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  
..... ngày ... tháng ... năm .....

**HỢP ĐỒNG THỰC PHẨM**

... Căn cứ nhu cầu và khả năng thực tế của hai bên  
Hôm nay ngày ... tháng ... năm .....

Tại: ..... gọi tắt là **Bên A** gồm có:

1. Bà: ..... Chức vụ: .....  
2. Bà: ..... Chức vụ: .....  
+ Một bên là: ..... Gọi tắt là **Bên B** gồm có:

Trụ quán: .....  
Hai bên đã thỏa thuận và đi đến thống nhất các điều khoản sau:

**Điều 1:**  
Nội dung thỏa thuận như sau:.....

.....

**Điều 2: Trách nhiệm Bên A:**  
Cung cấp cho bên B số lượng thực phẩm và giao tiền cho bên B bằng hình thức tiền mặt (Theo giá cả thỏa thuận) đầy đủ và kịp thời.

**Điều 3: Trách nhiệm Bên B:**  
Giao cho bên A: ..... đủ số lượng và đảm bảo chất lượng, đảm bảo an toàn thực phẩm, ..... phải:.....

.....

- Hoàn thành những nội dung đã cam kết trong hợp đồng lao động  
- Chấp hành việc xử lý kỷ luật và bồi thường vi phạm vật chất theo quy định của pháp luật.

- Nếu có vấn đề gì vướng mắc, hai bên có thể tự thỏa thuận đi đến thống nhất. Nếu không giải quyết được Bên A (Hoặc bên B) có quyền tạm hoãn, chấm dứt hợp đồng nếu thấy bên B (Hoặc bên A) có dấu hiệu vi phạm hợp đồng.

**Điều 4:** Điều khoản thi hành hai bên cam kết thực hiện đúng hợp đồng, bên nào thực hiện sai phải bồi thường thiệt hại (nếu có) cho bên kia.  
Hợp đồng này làm thành 2 bản có giá trị ngang nhau, mỗi bên giữ một bản và có hiệu lực kể từ ngày ký.  
Hợp đồng này làm tại ..... ngày ... tháng ... năm .....

**BÊN A** **BÊN B**

**CÔNG TY TNHH TÂN THỊNH**  
**ĐOÀN KHU MẠO**  
8 PHƯỜNG GIANG ĐÌNH, QUẬN GIANG ĐÌNH, THÀNH PHỐ HÀ NỘI  
ĐT: 0438 35 8215  
MST: 0313012345

**HÓA ĐƠN BÁN HÀNG**  
BỘ TÀI CHÍNH VIỆT NAM CHẤM DẤU VÀ CHẤM ĐÓNG  
MỘT HẠNG SẢN PHẨM, MỘT LẦN BÁN HÀNG, CHẤM DẤU VÀ CHẤM ĐÓNG  
SỐ, TRƯỚC MÙA, HẾT MÙA, TIỀN LƯƠNG

Đơn vị: **Cửa Hàng**      Ngày: .....

TÊN HÀNG	SỐ LƯỢNG	ĐƠN GIÁ	THÀNH TIỀN	.....
Lạc dẻ rang	500 kg	145	5.000.000	.....
Bột năng	100	14	800.000	.....
Cà phê	400	14	9.400.000	.....
Chanh	400	13	6.800.000	.....
Táo ruột	150	20	3.000.000	.....
Quýt	80	20	1.600.000	.....
Đào	300	115	3.450.000	.....
Táo	300	12	3.600.000	.....
<b>Tổng cộng</b>	<b>Z</b>	<b>N</b>	<b>40.920.000</b>	<b>56</b>

Thành tiền: .....  
Nợ cũ: .....  
Tổng cộng: **Nợ 40.920.000**

## CÂU 34: Khi mua và sử dụng phụ gia thực phẩm (PGTP) để chế biến TĂĐP cần lưu ý điểm gì?

Trả lời:

- Không sử dụng PGTP không có nhãn mác, không rõ nguồn gốc, xuất xứ.

- Lựa chọn PGTP có nhãn ghi “dùng cho thực phẩm”.

- Mua và sử dụng PGTP trong danh mục được phép sử dụng của Bộ Y tế, đúng hàm lượng, đúng đối tượng, còn hạn sử dụng, theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất PGTP.



## **CÂU 35. Khi mua và sử dụng phẩm màu để chế biến TẮP lưu ý những điểm gì ?**

**Trả lời:**

- Không mua phẩm màu ngoài thị trường tự do, không rõ tên và nguồn gốc.

- Khuyến khích dùng các chất màu tự nhiên (gấc, cà chua, ớt, cà rốt, dành dành, dâm bụt chua, nghệ, lá dứa thơm...). Các chất màu tự nhiên ngoài tác dụng tạo màu còn có tính chống oxy hóa nên rất tốt cho sức khỏe.



## **CÂU 36: Tại sao nước sử dụng trong chế biến TẮĐP và vệ sinh dụng cụ ăn uống phải là nước sạch, an toàn?**

**Trả lời:**

Nước chế biến, vệ sinh dụng cụ nếu không sạch có thể chứa nhiều VSV gây bệnh, kim loại nặng và hóa chất độc hại gây ô nhiễm TẮĐP, ảnh hưởng sức khỏe người sử dụng.



## CÂU 37. Cần làm gì để TẮĐP không bị ô nhiễm bởi nước và nước đá không an toàn?

Trả lời:

- Không sử dụng nước không đảm bảo an toàn để chế biến TẮĐP, làm đá, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ.

- Luôn có đủ nước sạch để chế biến và rửa dụng cụ, thực phẩm.

- Không sử dụng một xô nước, chậu nước để rửa dụng cụ, thực phẩm nhiều lần, rửa lẫn lộn cả dao, thớt, lẫn bát, đĩa, xong nồi, không sử dụng nước bẩn, nước giếng chưa được xử lý an toàn để làm đá.

- Bảo quản và vận chuyển đá, nước đá trong các thiết bị đảm bảo vệ sinh. Không sử dụng đá cây để ăn uống, giải khát.

- Không sử dụng dụng cụ để chặt, đập đá không bảo đảm vệ sinh.





## CÂU 38: Làm thế nào để có nguồn nước sạch, an toàn trong chế biến TĂĐP?

### Trả lời:

- Sử dụng nước máy thành phố hoặc nước đã qua xử lý theo đúng quy định đảm bảo vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng nước dự trữ phải có nắp đậy kín, có dụng cụ mức nước riêng.
- Dụng cụ chứa đựng nước phải làm bằng inox hoặc chất dẻo được phép sử dụng trong thực phẩm.
- Không chứa nước trong các chậu, xô, bình không có nắp đậy.
- Dụng cụ chứa đựng nước cần phải thay rửa thường xuyên.



### **CÂU 39. TĂĐP bán cho người tiêu dùng không ăn ngay thì phải được đựng và bao gói bằng vật liệu gì?**

**Trả lời:** TĂĐP cần đựng trong hộp xốp, bao gói, cốc giấy chuyên dụng, đảm bảo yêu cầu ATTP, không gây ô nhiễm và thôi nhiễm các chất độc hại vào thực phẩm. Ví dụ: TĂĐP có thể bị nhiễm hóa chất, kim loại nặng từ hộp nhựa chứa đựng không đạt tiêu chuẩn đảm bảo ATTP.



## CÂU 40. Có nên dùng giấy báo, giấy loại, giấy vờ học sinh để bao gói TẮP không?

Trả lời:

Không, vì mực in trên các giấy báo có thành phần là một số kim loại nặng, trong đó chủ yếu là chì (chất độc hại). Ngoài ra, nguyên liệu để sản xuất giấy báo cũng dễ bị ô nhiễm các chất độc hại từ môi trường. Như vậy, khi thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với vật liệu bao gói là giấy báo thì kim loại nặng cùng với tạp chất có trong đó sẽ thôi nhiễm sang thực phẩm và từ đó gây ô nhiễm thực phẩm.



**KHÔNG AN TOÀN**



**AN TOÀN**



**CÂU 41. Tại sao không sử dụng các loại túi ni long màu đã qua tái chế để bao gói TẮĐP đã chế biến sẵn, sử dụng ăn ngay?**

**Trả lời:**

Túi ni long màu đã qua tái chế có thể làm thôi nhiễm kim loại nặng hoặc các hóa chất độc hại vào thực phẩm.



**CÂU 42: Tại sao không nên bao gói TẮĐP đã chế biến sẵn bằng các loại lá (lá chuối, lá sen) chưa rửa sạch?**

**Trả lời:**

Các loại lá chưa rửa sạch có thể mang các vi sinh vật gây hại, bụi bẩn nhiễm vào thực phẩm.





## F. SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

**Câu 43. Tại sao không để rau củ quả, thịt và thủy sản tươi sống trực tiếp trên sàn nhà, mặt đất?**

**Trả lời:**

Vì trên sàn nhà, mặt đất có nhiễm phân, VSV gây bệnh, dãn, ruồi nhặng, chuột, hóa chất để tẩy rửa ... có thể gây ô nhiễm thực phẩm.



## **CÂU 44. Vì sao cần phải sơ chế, rửa sạch rau, củ, quả bằng nước sạch trước khi chế biến?**

**Trả lời:**

- Để loại bỏ rễ, vỏ, lá úa, lá sâu bệnh, dập nát, bụi bẩn, chứa các VSV gây bệnh.

- Loại bỏ các chất độc hại tự nhiên có trong thực phẩm.

- Để loại bỏ bớt những hóa chất bảo vệ thực vật..., tồn dư trong rau, củ, quả.



**CÂU 45. Tại sao phải để tách biệt thực phẩm sống và chín?**

**Trả lời:**

Để ngăn ngừa lây nhiễm chéo từ thực phẩm tươi sống sang thức ăn đã chín, chế biến ăn ngay.



## CÂU 46. Để tách biệt thực phẩm sống và chín bằng cách nào?

Trả lời:

- Bảo quản thực phẩm trong các dụng cụ chứa đựng riêng biệt, có nắp đậy.
- Sử dụng riêng biệt dụng cụ dùng cho thực phẩm chín và sống.



## CÂU 47: Tại sao phải nấu chín kỹ thức ăn?

Trả lời:

Nấu chín kỹ thức ăn từ trong ra ngoài để có thể tiêu diệt các VSV có hại, làm thực phẩm được an toàn.





**CÂU 48. Cần phải nấu chín kỹ thức ăn đúng cách như thế nào để có thể tiêu diệt các VSV có hại có mặt trong thực phẩm ?**

**Trả lời:**

-Thịt, thịt gà, trứng và hải sản phải nấu sôi để đảm bảo chín kỹ.

-Trứng phải đun đến khi lòng đỏ chín hoàn toàn, rán lại, không còn lòng đào.

- Đối với thịt và gia cầm, sau khi nấu kỹ, miếng thịt chuyển thành không màu, không còn màu hồng nhạt khi cắt ra.

- Các món súp và nước hầm phải đun sôi thật kỹ, ít nhất 15-20 phút.

- Đun sôi kỹ trước khi ăn đối với thực phẩm đã nấu chín sau 2 giờ .

## G. BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

**CÂU 49.** Tại sao TẮĐP đồ uống phải được bảo quản trong tủ kính, dụng cụ được che đậy sạch, hợp vệ sinh?

Trả lời:

Để chống sự ô nhiễm từ bụi, mưa, nắng, ruồi, nhặng và côn trùng xâm nhập...



AN TOÀN



KHÔNG AN TOÀN



## CÂU 50. Tại sao một số thực phẩm yêu cầu tránh ánh nắng trực tiếp vào thực phẩm và phải có thiết bị bảo quản phù hợp cho từng loại thực phẩm?

Trả lời:

Nắng, nhiệt độ là một yếu tố làm cho thực phẩm đã qua chế biến dễ bị hư hỏng nhanh, biến chất làm xuất hiện các hóa chất độc hại, ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng. Những yếu tố bên ngoài này còn làm ảnh hưởng tới chất dinh dưỡng tự nhiên trong thực phẩm, chẳng hạn như vitamin A và C.

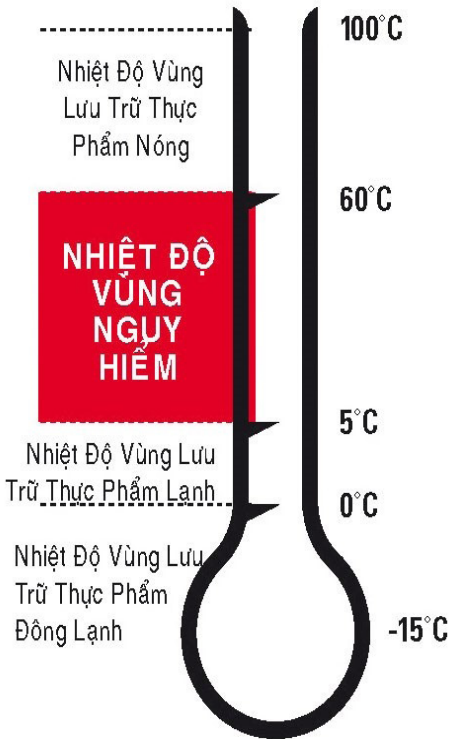


# CÂU 51. Các thực phẩm nấu chín xong, chưa được tiêu thụ ngay phải bảo quản ở nhiệt độ nào? Tại sao?

Trả lời:

- Bảo quản nóng ở 60°C hoặc nóng hơn
- Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 5°C hoặc lạnh hơn.

Vì vi khuẩn phát triển mạnh nhất ở khoảng nhiệt độ bình thường (5°C- 60°C). Khoảng nhiệt độ này thường được gọi là vùng nhiệt độ nguy hiểm.



## Nhiệt Độ

Vi khuẩn sinh sôi nảy nở mau chóng khi nhiệt độ ở giữa 5°C và 60°C. Đây là gọi là *Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm*

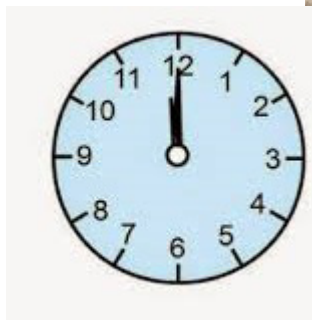
Quý vị phải bảo đảm là thời gian để thực phẩm trong Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm càng ngắn càng tốt.



## CÂU 52. Tại sao thức ăn đã chế biến chín nên được dùng trong vòng 2 giờ?

Trả lời:

Để đảm bảo thực phẩm vẫn giữ được các chất dinh dưỡng và với thời gian <math>< 2\text{h}</math> thì vi khuẩn chưa đủ thời gian sinh ra độc tố, gây hại cho sức khỏe.





## CÂU 53. Tại sao phải vận chuyển và bảo quản nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm đã chế biến đúng cách?

Trả lời:

- Để tránh cho nguyên liệu thực phẩm không bị ô nhiễm các VSV gây bệnh, các chất độc hại vào thực phẩm.
- Để nguyên liệu thức ăn không bị biến chất gây mất ATTP.



## **H. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

**CÂU 55. Các cơ quan nhà nước nào có trách nhiệm trong quản lý kinh doanh TĂĐP?**

**Trả lời:**

- Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh TĂĐP.

- Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh TĂĐP trên địa bàn.

+ Ủy ban nhân dân quận/huyện chịu trách nhiệm quản lý an toàn TĂĐP trên địa bàn quận/huyện trước Ủy ban nhân cấp tỉnh/thành phố theo phân cấp quản lý.

+ Ủy ban nhân dân xã/phường chịu trách nhiệm quản lý an toàn TĂĐP trên địa bàn xã/phường trước Ủy ban nhân cấp quận/huyện theo phân cấp quản lý.

# TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Luật an toàn thực phẩm

2. Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

3. Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

4. Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế hướng dẫn khám sức khỏe.

6. Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

7. Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ Y tế “Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay”.

8. Thức ăn đường phố và đời sống văn hóa sức khỏe, NXB Hà Nội, 2006.

9. Thức ăn đường phố: Ý nghĩa kinh tế - xã hội và sức khỏe người tiêu dùng, Nhà xuất bản Y học, 2014.

10. Năm chìa khóa vàng đảm bảo thức ăn đường phố an toàn.

11. Mười nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm.

12. Cuốn sách đào tạo cho người kinh doanh thức ăn đường phố về thực hành vệ sinh tốt, đảm bảo an toàn thực phẩm tại Bangladesh.

13. Báo cáo tại Hội thảo Khu vực cho các quốc gia Châu Á về An toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ do FAO tổ chức tại Singapore, ngày 12-14/9/2013.







# 05. Chìa khóa vàng cho an toàn thức ăn đường phố

## 5 CHÌA KHÓA VÀNG

Đảm bảo thức ăn đường phố an toàn



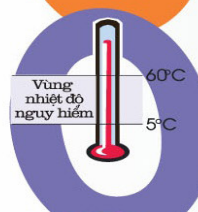
Giữ vệ sinh → Ngăn ngừa sự ô nhiễm



Để tách biệt: Thực phẩm sống với chín, cũ với mới → Ngăn ngừa sự ô nhiễm



Đun nấu kỹ → Loại bỏ các mối nguy đối với thực phẩm



Bảo quản ở nhiệt độ an toàn → Ngăn ngừa các vi sinh vật phát triển



Sử dụng nước sạch & nguyên liệu an toàn → Giảm nguy cơ ô nhiễm