

HỎI - ĐÁP

VỀ MUA VÀ SỬ DỤNG THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ AN TOÀN CHO NGƯỜI TIÊU DÙNG



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. Lê Văn Toán

Ths. Phan Diễm Lệ Hằng

CN. Nguyễn Thị Hải Hà

CN. Phùng Thị Thúy Hà

CN. Hoàng Thị Thanh Nhàn

HỎI - ĐÁP

VỀ MUA VÀ SỬ DỤNG THỨC ĂN ĐƯỜNGPHỐ AN TOÀN CHO NGƯỜI TIÊU DÙNG

Hà Nội -2016

MỤC LỤC

CHỮ VIẾT TẮT	5
LỜI GIỚI THIỆU	6
PHẦN I: GIỚI THIỆU THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	8
PHẦN II: HỎI ĐÁP	10
A. KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	10
B. LỰA CHỌN CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ AN TOÀN	15
C. LỰA CHỌN LOẠI THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ AN TOÀN	28
D. BAO GÓI, BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	36
E. VỆ SINH CÁ NHÂN	42
TÀI LIỆU THAM KHẢO	48

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

An toàn thực phẩm (ATTP) tác động trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe, thậm chí tính mạng người sử dụng, về lâu dài còn ảnh hưởng đến nòi giống dân tộc. Ngoài ra, ATTP còn ảnh hưởng lớn đến phát triển kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội.

Thức ăn đường phố (TĂĐP) là một loại thực phẩm khá phổ biến không chỉ ở Việt Nam mà ở nhiều quốc gia trên thế giới. Với sự đa dạng, phong phú về chủng loại, sự thuận tiện và tiết kiệm thời gian cho người tiêu dùng, TĂĐP được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng và lựa chọn sử dụng. Tuy nhiên bên cạnh những lợi ích nêu trên, TĂĐP tiềm ẩn nhiều nguy cơ ô nhiễm các vi sinh vật (VSV) gây bệnh, hóa chất độc hại, gây ngộ độc thực phẩm (NĐTP), bệnh truyền qua thực phẩm cho người tiêu dùng, làm ô nhiễm môi trường, mất mỹ quan đô thị và trật tự an toàn giao thông.

Để góp phần cung cấp cho người tiêu dùng các kiến thức và thông tin liên quan đến việc mua và sử dụng TĂĐP đảm bảo an toàn, 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 Sareen, 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 các Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố và đặc biệt từ những người tiêu dùng, Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế xây dựng cuốn sổ tay “Hỏi đáp về an toàn thức ăn đường phố cho người tiêu dùng”.

Cuốn sổ tay như một cẩm nang giúp cho người tiêu dùng hiểu đúng, lựa chọn đúng, dùng đúng để bảo đảm tốt ATTP nói chung và TĂĐP nói riêng, phòng ngừa NĐTP các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần chăm sóc, bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Mặc dù tập thể tác giả đã làm việc nỗ lực và nghiêm túc, tích cực tiếp thu các ý kiến góp ý, song trong quá trình biên soạn chắc chắn không tránh khỏi một số khiếm khuyết, kính mong nhận được ý kiến của bạn đọc để cuốn Hỏi - Đáp được hoàn thiện hơn.

Xin trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc!

TS. Nguyễn Thanh Phong

PHẦN I: GIỚI THIỆU THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Tại Việt Nam, TĂĐP và các hàng rong là nét văn hóa riêng của cộng đồng người Việt. Sử dụng TĂĐP là thói quen của đại bộ phận người Việt Nam, phản ánh lối sống và sự phát triển xã hội ở Việt Nam. TĂĐP đáp ứng nhu cầu ăn uống và giá cả của nhiều đối tượng trong cộng đồng. Các món ăn có thể được nấu, chế biến sẵn hay mua từ nơi khác hoặc chế biến tại nơi bán (vĩa hè, nơi công cộng hay đi bán rong trên đường).



TĂĐP thường rất đa dạng. Một số TĂĐP thông dụng như cơm bình dân, cơm hến, xôi, bún, phở, hủ tiếu, cháo, miến, mì, canh bánh đa, bánh cuốn, bánh đúc, bánh bao, bánh giò... thường do người làm dịch vụ tự chế biến. Người tiêu dùng có thể mua TĂĐP để ăn ngay hoặc mang đi nơi khác mà không cần qua khâu xử lý tiếp theo

Sự tiện ích của TĂĐP mau chóng được xã hội chấp nhận. Trong cơ chế kinh tế thị trường ngày càng mở rộng

ở Việt Nam cũng như ở các nước khu vực châu Á, không thể phủ nhận được sự đóng góp quan trọng của TĂĐP đối với sự phát triển kinh tế, văn hóa và xã hội. Tuy nhiên, bên cạnh sự tiện ích mà TĂĐP mang đến cho người tiêu dùng, thì nguy cơ NĐTP từ TĂĐP cũng rất lớn do TĂĐP chủ yếu được lưu thông dưới dạng hàng rong, bày bán trên các tuyến phố, nơi tập trung đông người như: bến xe; nhà ga; các khu du lịch; cổng trường học... nên rất dễ bị ô nhiễm từ môi trường, tiềm ẩn nhiều nguy cơ ô nhiễm VSV và hóa học gây hại, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng.

Đảm bảo an toàn TĂĐP là trách nhiệm của cả cộng đồng, nhà quản lý, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và đặc biệt của chính những người tiêu dùng thông minh. Người tiêu dùng cần biết phân biệt thực phẩm an toàn và thực phẩm không an toàn để có thể quyết định mua, ăn uống cái gì và ở đâu nhằm phòng chống bệnh tật, đem lại niềm vui, hạnh phúc cho bản thân và gia đình mình.

PHẦN II: HỎI - ĐÁP

A. KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

CÂU 1. Thức ăn đường phố là gì?

Trả lời:

TĂĐP 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 cộng cộng hoặc những nơi tương tự. TĂĐP cũng có thể được chế biến tại nơi công cộng.



CÂU 2. Bạn hiểu thế nào là TĂĐP an toàn?

Trả lời:

TĂĐP an toàn là thức ăn không bị nhiễm VSV gây hại, không chứa hóa chất độc hại, không bị biến chất ôi thiu ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

CÂU 3. Ảnh hưởng của việc sử dụng TẮDP không an toàn?

Trả lời:

Sử dụng TẮDP không an toàn sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng, gây NĐTP cấp và mãn tính, các bệnh truyền qua thực phẩm như thương hàn, viêm gan, viêm dạ dày, lỵ và các nhiễm trùng khác cho người tiêu dùng, làm ô nhiễm môi trường, mất mỹ quan đô thị và trật tự an toàn giao thông, ảnh hưởng đến phát triển du lịch, kinh tế đất nước.



CÂU 4. Ngộ độc thực phẩm là gì?

Trả lời:

Ngộ độc thực phẩm (NĐTP) là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

Có 02 dạng NĐTP: ngộ độc cấp tính và ngộ độc mãn tính



CÂU 5. Ngộ độc thực phẩm cấp tính là gì?

Trả lời:

NDTP cấp tính là một hội chứng cấp tính, xảy ra đột ngột, do ăn phải thức ăn bị ô nhiễm hoặc chứa chất độc, có các biểu hiện: đi ngoài phân lỏng nhiều lần trong ngày, đau bụng, buồn nôn hoặc nôn mửa liên tục, mệt mỏi, khó chịu, đau đầu, hoa mắt, chóng mặt và những triệu chứng khác tùy theo đặc điểm của từng loại ngộ độc (tê liệt thần kinh, co giật, rối loạn hô hấp, tuần hoàn, vận động...). Ngộ độc cấp tính thường do ăn phải các thức ăn có nhiễm VSV (vi khuẩn, virút...) hay các hoá chất gây hại với lượng lớn.



CÂU 6. Ngộ độc thực phẩm mãn tính là gì?

Trả lời: NĐTP mãn tính thường không có các dấu hiệu rõ ràng sau khi ăn phải các thức ăn bị ô nhiễm hoặc chứa chất độc. Nhưng chất độc có trong thức ăn này sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể, gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển hoá các chất, rối loạn hấp thụ gây nên suy nhược, mệt mỏi kéo dài hay các bệnh mãn tính khác, cũng có khi các chất độc gây biến đổi các tế bào và gây ung thư. Ngộ độc mãn tính thường do ăn phải các thức ăn ô nhiễm các chất hoá học liên tục trong thời gian dài.



CÂU 7. Bệnh truyền qua thực phẩm là gì ?

Trả lời:

Bệnh truyền qua thực phẩm là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.

B. LỰA CHỌN CƠ SỞ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỔ AN TOÀN

CÂU 8. Bạn nên mua và ăn TẮĐP tại cơ sở kinh doanh TẮĐP có vị trí và môi trường xung quanh thế nào? Tại sao?

Trả lời:

Bạn nên mua và ăn ở các địa điểm bày bán TẮĐP sạch sẽ, không quá quá chật hẹp, ẩm thấp, cách xa nơi có rác thải, bùn lầy, cống rãnh ứ đọng và nguồn ô nhiễm. Vì khu vực không sạch sẽ, gần nguồn ô nhiễm, có rác thải, bùn lầy, 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, làm tăng nguy cơ NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm.



CÂU 9. Tại sao bạn nên mua TẮĐP ở nơi bán có “địa chỉ” tin cậy ?

Trả lời:

Ở nơi bán có “địa chỉ” tin cậy:

- Người kinh doanh, chế biến và phục vụ TẮĐP thường thực hiện đầy đủ trách nhiệm bảo đảm ATTP cho người tiêu dùng.

- Bán TẮĐP đảm bảo an toàn, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Thực hiện đầy đủ các quy định ATTP trong kinh doanh TẮĐP.



CÂU 10. Tại sao bạn nên chọn cơ sở có đủ dụng cụ, lọ, hộp chứa đựng T&DP đảm bảo vệ sinh, có nắp đậy kín ?

Trả lời:

Để tránh bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng, và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại vào T&DP.



KHÔNG AN TOÀN



AN TOÀN



CÂU 11. Tại sao bạn nên mua ở địa điểm kinh doanh TẮĐP có bàn, giá, tủ để bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60cm?

Trả lời:

Để giảm bớt nguy cơ ô nhiễm VSV gây hại, bụi, bẩn từ mặt đất vào thực phẩm.



KHÔNG AN TOÀN



CÂU 12. Tại sao bạn chọn cơ sở bày bán TẮDP trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh?

Trả lời:

- Chống được bụi bẩn, mưa, nắng, côn trùng có hại xâm nhập vào thực phẩm.

- Không gây hư hỏng thực phẩm.



CÂU 13. Tại sao bạn chọn cơ sở kinh doanh TẮĐP không bảo quản và bày bán lẫn lộn các loại nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm sống và chín?

Trả lời:

Vì các VSV và hóa chất độc hại có thể nhiễm chéo từ nguyên liệu, thực phẩm tươi sống sang thức ăn đã chín, chế biến ăn ngay, làm tăng nguy cơ NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm cho người tiêu dùng.



CÂU 14. Tại sao bạn chọn cơ sở kinh doanh TẮĐP sử dụng nước sạch để rửa dụng cụ, xoong nồi, bát đĩa...?

Trả lời:

Vì nước không sạch có thể chứa nhiều VSV gây bệnh, kim loại nặng, hóa chất gây độc hại hay nước để rửa nhiều lượt các dụng cụ, xoong nồi, bát đĩa... sẽ rất bẩn, làm chính các dụng cụ, xoong nồi, bát đĩa được rửa không sạch, gây ô nhiễm thực phẩm khi được sử dụng.



CÂU 15. Tại sao bạn chọn cơ sở kinh doanh TẮĐP dùng nước chứa đựng trong các dụng cụ có nắp đậy kín để chế biến thực phẩm và rửa bát đĩa, dụng cụ?

Trả lời:

Nước được chứa đựng trong dụng cụ có nắp đậy kín sẽ giúp tránh không bị bụi, bẩn, côn trùng, VSV gây hại, tác nhân vật lý rơi vào nước, gây ô nhiễm thực phẩm khi sử dụng nguồn nước dự trữ này.



KHÔNG AN TOÀN



AN TOÀN



CÂU 16. Tại sao bạn chọn cơ sở kinh doanh TẮĐP có trang bị túi, thùng đựng rác thải kín, có nắp đậy?

Trả lời:

Để thu gom, chứa đựng rác thải và 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.



CÂU 17. Bạn có nên mua và ăn TẮP được chuẩn bị bởi người chế biến, phục vụ mặc trang phục (quần áo, tạp dề...) không sạch sẽ, nhàu nát? Tại sao?

Trả lời:

Không, vì trang phục 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...



KHÔNG AN TOÀN



AN TOÀN



CÂU 18. Bạn có nên mua và ăn TẮĐP được chuẩn bị bởi bàn tay người chế biến, phục vụ thực phẩm bẩn, móng tay dài ?

Trả lời:

Không, vì bàn tay bẩn hoặc có móng tay dài có thể chứa các VSV, hóa chất độc hại gây bệnh, làm ô nhiễm thực phẩm, gây bệnh cho người tiêu dùng.



CÂU 19. Bạn có nên mua và ăn TẮĐP được chuẩn bị bởi người chế biến, phục vụ dùng bàn tay trực tiếp bốc thức ăn?

Trả lời:

Không, vì dùng bàn tay trực tiếp bốc thức ăn sẽ làm tăng nguy cơ ô nhiễm VSV từ bàn tay người chế biến, phục vụ vào thực phẩm.



CÂU 20. Bạn có nên mua và ăn TẮĐP được chuẩn bị bởi người chế biến, phục vụ hút thuốc, nhai kẹo cao su, hắt hơi, xì mũi trong khi đang làm việc? Tại sao?

Trả lời:

Không vì người chế biến, phục vụ TẮĐP có thể lan truyền VSV gây bệnh trên người họ, 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



C. LỰA CHỌN LOẠI THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ AN TOÀN

CÂU 21. Tại sao các em học sinh, sinh viên không nên ăn thực phẩm (mực khô, thịt bò khô, hoa quả dầm...) bán gần trường học mà không được che đậy kín hoặc đựng trong các lọ, hộp không có nắp đậy?

Trả lời:

Trường học là nơi gần địa điểm có nhiều xe cộ qua lại, dễ cuốn theo nhiều bụi bẩn. Nếu thực phẩm bán gần trường học mà không được che đậy kín hoặc đựng trong các lọ, hộp không có nắp sẽ dễ bị ô nhiễm bụi, bẩn, khói xe, VSV, côn trùng có hại... làm thực phẩm không an toàn, ảnh hưởng đến sức khỏe của các em học sinh, sinh viên.



KHÔNG AN TOÀN



CÂU 22. Bạn cần chọn mua kem, sữa chua, sữa tươi thanh trùng đóng chai, hộp ở đâu?

Trả lời:

Ở nơi bán có thiết bị bảo quản thực phẩm theo hướng dẫn của nhà sản xuất (có thùng bảo quản lạnh).



CÂU 23. Tại sao không nên mua và sử dụng thức ăn (bánh quẩy, bánh rán, nem rán, chả cá, chả mực rán...) được chiên trong chảo dầu mỡ đã được rán lại nhiều lần?

Trả lời:

Vì hóa chất trong dầu mỡ chiên, rán lại nhiều lần dễ gây ung thư cho người sử dụng.



CÂU 24. Bạn nên chọn mua bánh cuốn, bánh phở, bún như thế nào để đảm bảo ATTP?

Trả lời:

- Mua bánh cuốn, bánh phở, bún được che đậy, bảo quản vệ sinh, ở nơi có địa chỉ tin cậy.
- Không nên mua sản phẩm có mùi vị lạ hay quá chua.



CÂU 25. Bạn nên chọn mua dưa cải, cà muối như thế nào để đảm bảo ATTP?

Trả lời:

- Dưa cải, cà muối được chứa đựng trong dụng cụ làm từ vật liệu đảm bảo ATTP (vại sành, thủy tinh, gốm...) và có nắp đậy kín.

- Dưa cải, cà muối có hương vị thơm ngon, màu sắc vàng tươi, ăn thấy giòn.



CÂU 26. Bạn nên chọn mua thức ăn ngay (chả, giò, thịt quay, xúc xích, chân giò muối, Lạp xưởng...) như thế nào để đảm bảo ATTP?

Trả lời:

- Chọn mua ở các địa chỉ tin cậy, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Có mùi tự nhiên, không có màu sắc khác thường.

- Có nhãn mác đầy đủ, còn hạn sử dụng.



CÂU 27. Tại sao không nên mua và sử dụng hạt hướng dương, lạc, vừng, ngô đã rang chín, bán sẵn trên đường phố bị mốc?

Trả lời:

Các sản phẩm này bị mốc này có thể chứa độc tố vi nấm Aflatoxin gây ung thư gan nếu ăn trong thời gian dài.



KHÔNG AN TOÀN



AN TOÀN



CÂU 28. Tại sao không nên ăn thịt tái, thịt chưa nấu chín?

Trả lời:

Thịt tái, thịt chưa nấu chín có nguy cơ chứa các loại vi khuẩn, ký sinh trùng gây hại như: giun xoắn trong thịt lợn, sán dây lợn, sán dây bò, sán lá gan nhỏ, sán lá gan lớn, lỵ a mip... gây nguy hiểm cho sức khỏe người tiêu dùng.



D. BAO GÓI, BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

CÂU 29. Bạn nên mua TẮĐP đựng hay bao gói bằng vật liệu gì?

Trả lời:

TẮĐP đựng trong hộp xốp, bao gói, cốc giấy chuyên dụng, đảm bảo yêu cầu ATTP. Tuy nhiên, hộp xốp chỉ đựng thức ăn nguội, không nên dùng để đựng thức ăn nóng, canh nóng.



CÂU 30. Bạn có nên bao gói TẮDP bằng giấy báo, giấy loại, giấy vờ học sinh không? Tại sao?

Trả lời:

Không, vì mực in trên các loại giấy có thành phần là một số kim loại nặng, trong đó chủ yếu là nguyên tố chì (Pb) và nguyên liệu để sản xuất giấy cũng dễ bị ô nhiễm các chất độc hại từ môi trường, gây ô nhiễm thực phẩm, ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng.



KHÔNG AN TOÀN



CÂU 31. Bạn có nên bao gói TẮĐP đã chế biến sẵn bằng các loại túi ni long màu đã qua tái chế?

Trả lời:

Không, vì túi ni long màu đã qua tái chế có thể làm ô nhiễm kim loại nặng, các hóa chất độc hại hoặc các phẩm màu có hại vào thực phẩm.



KHÔNG AN TOÀN



CÂU 32. Bạn nên bao gói TẮDP đã chế biến sẵn bằng các loại lá (lá chuối, lá sen) như thế nào ?

Trả lời:

Nên dùng các loại lá được rửa sạch vì lá không sạch có thể mang các VSV gây hại, bụi bẩn nhiễm vào thực phẩm.



CÂU 33. Bạn bảo quản TẮĐP đã chế biến sẵn như thế nào để đảm bảo ATTP?

Trả lời:

a) Nếu TẮĐP mua về chưa ăn ngay cần bảo quản như sau:

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

b) Bảo quản TẮĐP trong dụng cụ chứa đựng có nắp đậy kín.

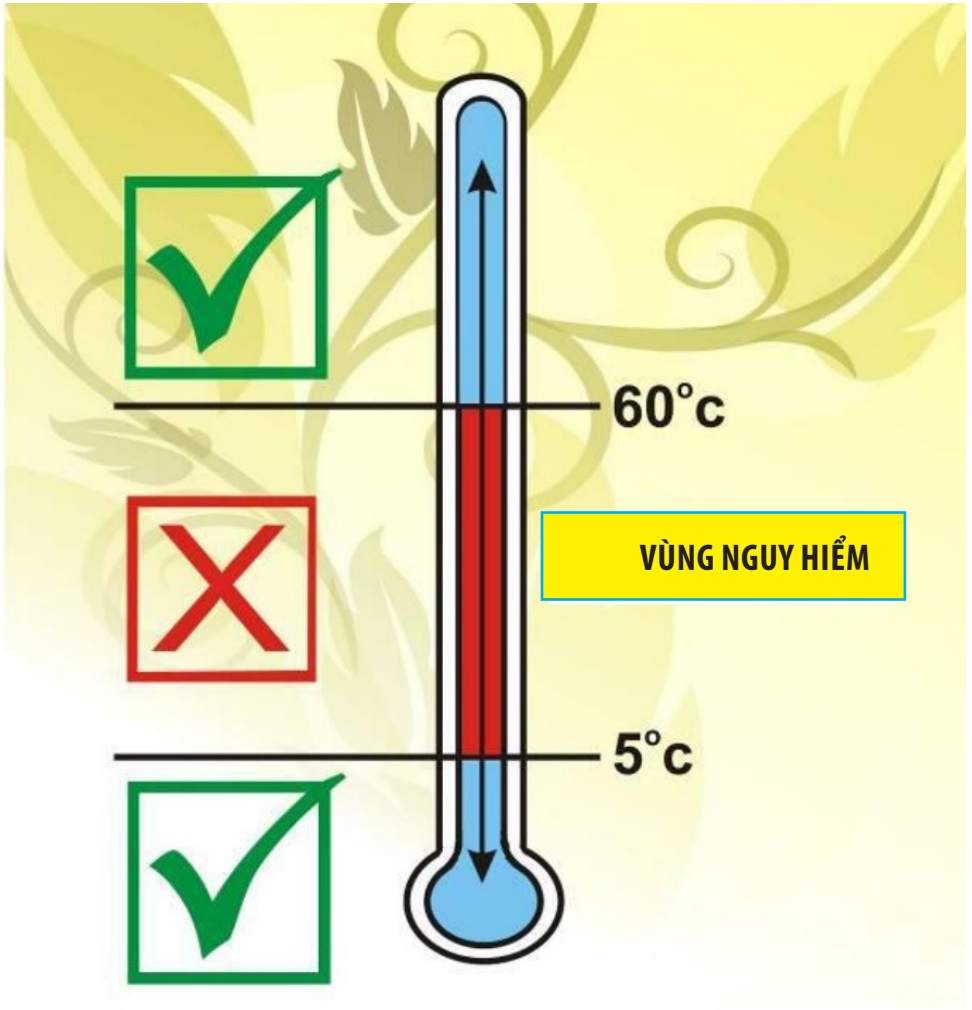
c) Đun sôi kỹ lại thực phẩm trước khi ăn đối với thực phẩm đã nấu chín sau 2 giờ.

CÂU 34. Bạn có biết tại sao phải bảo quản TẮĐP đã chế biến sẵn, chưa ăn ngay ở khoảng nhiệt độ:

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

Trả lời:

Bảo quản thức ăn ở nhiệt độ không phù hợp là một trong những tác nhân chính gây hư hỏng thực phẩm vì nhiệt độ ảnh hưởng tới sự phát triển của vi khuẩn. 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.



E. VỆ SINH CÁ NHÂN

CÂU 35. Tại sao bạn phải tránh chạm tay vào bề mặt bên trong bát đĩa, thìa cốc sạch đựng thực phẩm, đồ uống khi dùng TẮĐP?

Trả lời:

Giảm nguy cơ ô nhiễm VSV gây hại từ bàn tay của bạn (nếu không được rửa sạch) vào thực phẩm.

CÂU 36 : Tại sao bạn nên sử dụng đũa, đĩa để gấp thức ăn?

Trả lời:

Giảm nguy cơ ô nhiễm VSV gây hại từ bàn tay của bạn (nếu không được rửa sạch) vào thực phẩm.



CÂU 37. Bạn có cần rửa tay trước khi dùng TẮP và sau khi đi vệ sinh không? Tại sao?

Trả lời:

Có, để giảm nguy cơ nhiễm VSV gây hại từ tay bạn vào thực phẩm



CÂU 38. Bạn cần rửa tay như 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 hay máy sấy khô.

+ Không lau, chùi tay vào quần, áo.

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

F. QUYỀN LỢI VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG TRONG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

CÂU 39. Người tiêu dùng TẮĐP có những quyền gì?

Trả lời:

Người tiêu dùng TẮĐP có những quyền:

- Được cung cấp thông tin trung thực về ATTP, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

- Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

- Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

- Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.

CÂU 40. Người tiêu dùng thực phẩm có trách nhiệm gì trong bảo đảm an toàn TẮDP?

Trả lời:

- Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về ATTP trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng TẮDP.

- Kịp thời cung cấp thông tin khi phát hiện nguy cơ gây mất ATTP, khai báo NĐTP, bệnh truyền qua thực phẩm với nhân viên y tế, cơ sở y tế, Ủy ban nhân dân nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng thực phẩm.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

**ĐÓ RÁC
ĐÚNG
NƠI QUY ĐỊNH**



VÌ CỘNG ĐỒNG VÀ VÌ CHÍNH CHÚNG TA

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.



LUẬT

AN TOÀN THỰC PHẨM



NHÀ XUẤT BẢN TƯ PHÁP



LUẬT

**BẢO VỆ QUYỀN LỢI
NGƯỜI TIÊU DÙNG**