



## ĐỐI VỚI CƠ SỞ

- Có diện tích thích hợp đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm, phù hợp với quy mô kinh doanh.
- Khu vực kinh doanh sản phẩm động vật, rau củ quả, đồ uống, sản phẩm đông lạnh cần riêng biệt, tránh nhiễm chéo.
- Phòng, chống côn trùng và động vật gây hại trong khu vực kinh doanh và khu kho hàng.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật.



- Hệ thống xử lý chất thải được vận hành thường xuyên đảm bảo vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm.
- Mở cửa ra vào và cửa sổ hoặc các giải pháp phù hợp khác để tăng cường thông khí tại các phòng, gian bán hàng.

## ĐỐI VỚI TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ

- Đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản các loại thực phẩm khác nhau.
- Có các dụng cụ gấp, kệ thực phẩm chuyên dụng cho khách hàng lựa chọn thực phẩm tươi sống, không bao gói sẵn.
- Đủ dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng/ gel rửa tay khô cho nhân viên và cho khách hàng
- Vệ sinh khử khuẩn thường xuyên.



BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM  
ĐỐI VỚI CHỢ, SIÊU THỊ TRONG  
PHÒNG CHỐNG DỊCH  
**COVID - 19**





# NGƯỜI BÁN HÀNG

- ◆ Phải đeo khẩu trang, găng tay.
- ◆ Sử dụng dung dịch khử khuẩn/ xà phòng rửa tay trước khi và sau khi làm việc.
- ◆ Giữ khoảng cách an toàn với khách hàng.
- ◆ Có phương án đảm bảo khoảng cách và số lượng người mua hàng phù hợp.
- ◆ Không tham gia phục vụ khách hàng khi đang mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp, hoặc đang bị một trong các triệu chứng như ho, sốt, khó thở.



# PHÒNG CHỐNG DỊCH COVID - 19



# NGƯỜI MUA HÀNG

- ◆ Đeo khẩu trang.
- ◆ Giữ khoảng cách an toàn với người xung quanh và người bán.
- ◆ Sử dụng dung dịch khử khuẩn tay trước và sau mua hàng.
- ◆ Sử dụng các dụng cụ gấp, kẹp thực phẩm hoặc găng tay khi lựa chọn thực phẩm.
- ◆ Tránh cầm, nắm, tiếp xúc trực tiếp vào các bề mặt, các vật dụng không cần thiết.