

Bài 9.**NGUYÊN TẮC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM
TẠI Đám HIỀU, HI**

Bảo đảm an toàn thực phẩm trong đám hiếu, hi thực chất là bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống phục vụ đám hi; bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bữa tiệc ăn uống trong các đám hiếu. Đây là công việc phức tạp, khó khăn, đòi hỏi sự nỗ lực tham gia không chỉ của các ngành chức năng mà còn cần có sự phối hợp chặt chẽ của gia chủ, cơ sở cung cấp nguyên liệu, cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống và của cả những người tham gia trong đám hiếu, đám hi.

Về nguyên tắc bảo đảm an toàn thực phẩm trong đám hiếu, đám hi:

(1). Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của tổ chức, cá nhân tổ chức đám hiếu, hi.

(2). Cung cấp dịch vụ ăn uống, tổ chức các bữa tiệc ăn uống trong đám hiếu, đám hi là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân cung cấp dịch vụ ăn uống, tổ chức các bữa tiệc ăn uống trong đám hiếu, hi phải cam kết, chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình chế biến.

(3). Bảo đảm an toàn thực phẩm trong tổ chức đám hiếu, đám hi dựa trên những quy định hiện hành về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các hoạt động cung cấp dịch vụ ăn uống.

(4). Các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong tổ chức đám hiếu, hi phải được thực hiện trong suốt quá trình chế biến, bảo quản và ăn uống.

Cung cấp dịch vụ ăn uống, tổ chức các bữa tiệc ăn uống trong đám hiếu, hi có thể dưới nhiều hình thức khác nhau nhưng các nội dung thống nhất kiểm soát, bảo đảm an toàn thực phẩm trong đám hiếu, hi là:

(1). Kiểm soát điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản thức ăn: Các nhóm điều kiện cần phải bảo đảm là: Điều kiện về địa điểm cơ sở, điều kiện về dụng cụ thiết bị và điều kiện về con người.

(2). Kiểm soát nguyên liệu và sơ chế nguyên liệu: Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu chế biến thức ăn; an toàn thực phẩm của nguyên liệu.

(3). Kiểm soát khâu chế biến, nấu nướng thức ăn: Chú ý quy trình chế biến, nấu nướng, bảo quản thức ăn để tránh bị ô nhiễm chéo; thực hiện các quy định thanh trùng, tiệt trùng thức ăn.

(4). Kiểm soát chặt chẽ khâu bảo quản thực phẩm, bảo quản thức ăn.

Chú ý điều kiện bảo quản nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chế biến sơ bộ, thức ăn sau chế biến; thời gian bảo quản thực phẩm, thức ăn để bảo đảm không bị ô nhiễm thứ cấp.

(5). Kiểm soát an toàn thực phẩm khâu vận chuyển (nếu thức ăn phải vận chuyển từ nơi khác đến khu vực ăn uống của người tham gia).

Chú ý điều kiện bảo quản thực phẩm của phương tiện vận chuyển; thời gian vận chuyển thực phẩm từ lúc nấu xong đến lúc ăn uống.

(6). Kiểm soát điều kiện an toàn thực phẩm khu vực nhà ăn uống.

Khu vực nhà ăn uống phải đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm (địa điểm ăn uống, phòng chống côn trùng; bàn ghế, dụng cụ chứa thức ăn...); nước sạch rửa tay...

(7). Phòng chống ô nhiễm thực phẩm thứ cấp

Chú ý phòng chống ô nhiễm thực phẩm thứ cấp ở khâu chế biến, bảo quản do thực hành vệ sinh của người tham gia chế biến và trang thiết bị chế biến; bảo quản thức ăn.

(8). Kiểm soát nhiệt độ bảo quản nguyên liệu và thực phẩm đã qua chế biến.

Chú ý kiểm soát nguyên liệu thô; các loại thực phẩm không cần nấu chín kỹ; các loại thực phẩm ăn ngay sau khi chế biến phải được lưu giữ trong buồng riêng của thiết bị làm lạnh với nhiệt độ phù hợp./.

