

Bài 1.**BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Trong mùa Lễ hội**

Mùa lễ hội thường là mùa xuân, mưa phùn, ẩm ướt tạo điều kiện cho thực phẩm, thức ăn, đồ uống dễ bị hư hỏng, bị nhiễm mầm bệnh và dễ gây bệnh. Các lễ hội trong thời gian gần đây có xu hướng được phát triển sáng tạo, phong phú hơn. Từ miền xuôi đến miền ngược, đây đó hàng loạt các đình, chùa, miếu, đền, lăng tẩm ... được trùng tu, xây dựng mới, kèm theo một phong trào đi lễ đền, chùa, lễ hội với đông đảo người dân trong tỉnh và tỉnh bạn, thậm trí có cả khách nước ngoài.

Đi kèm theo lễ hội là những dịch vụ ăn uống rất đa dạng, thuận tiện cho khách tham gia lễ hội, đi du xuân như bún riêu, cháo, mì, cơm, phở, bánh, xôi, oản, nước giải khát, hoa quả trái cây... rất nhiều loại đồ ăn thức uống khác nhau. Có loại làm sẵn, có loại chế biến ăn tại chỗ muốn mua muốn về. Bên cạnh đó thì nguy cơ gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm là rất cao. Vì lễ hội thường mang tính chất thời vụ nên nhiều chủng loại thực phẩm được sản xuất, chế biến từ các cá nhân, hộ gia đình thường là không chuyên nghiệp, không đăng ký kinh doanh, không công bố chất lượng nên sản phẩm khó có thể đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Các lễ hội thường tổ chức ở ngoài trời nên dịch vụ ăn uống cũng mang tính chất tạm thời, lều quán đơn giản, thiếu nước sạch, thiếu thu gom chất thải, thiếu điều kiện bảo quản và chế biến thực phẩm an toàn; nhiều nơi bố trí ngay ở đường đi, lối lại, môi trường thường bị ô nhiễm do gió bụi, mưa nắng, ruồi, chuột... làm cho thực phẩm cũng dễ bị ô nhiễm; người bán hàng, chế biến thực phẩm thiếu kiến thức về an toàn thực phẩm; lực lượng người đi lại, ăn uống đông đúc, dón dập dễ tạo ra sự lây nhiễm vào thức ăn cũng như sự phục vụ cầu thả, dụng cụ ăn uống không được rửa sạch. Có thể nói, nguy cơ ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây qua thực phẩm do dịch vụ ăn uống ở các lễ hội hiện nay là rất lớn. Để đảm bảo an toàn cho khách đi lễ hội, yêu cầu các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm:

- Bố trí các quán ăn, quầy hàng đảm bảo thuận tiện cho người đi lại và vệ sinh an toàn trong ăn uống theo quy hoạch, sắp xếp của UBND xã, Ban quản lý khu lễ hội.

- Đăng ký và ký cam kết về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với Ban quản lý lễ hội và trạm y tế xã.

- Đảm bảo các điều kiện thiết yếu như nước sạch, quầy tủ hàng, quán hàng, bàn ghế, phương tiện bảo quản, phương tiện tiếp phẩm... không để thực phẩm bị ô nhiễm.

- Có dụng cụ thu gom chất thải, rác thải hàng ngày kín, không được để ú đọng, tránh để ruồi, muỗi, côn trùng, chuột... xâm nhập và phát triển.

- Dụng cụ, chế biến, chứa đựng và sử dụng thực phẩm phải sạch, phải có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín.

- Người bán hàng phải có trang phục riêng có đủ áo, mũ, khẩu trang che miệng. Phải rửa sạch tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm, không dùng tay trực tiếp cầm, nắm, bốc thức ăn chín, thức ăn ngay. Phải có dụng cụ riêng để gấp, múc thức ăn.

- Không bày bán thực phẩm sát mặt đất, cần phải có phương tiện che đậy, bao gói thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn./.

