

Bài 22.**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

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 ngay trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự. Là loại thức ăn đa dạng, phong phú, đáp ứng nhanh nhu cầu ăn uống của người tiêu dùng từ thịt, cá, rau, quả đến hạt, củ, đồ ướp lạnh, quay, nướng... loại nào cũng có và đáp ứng được cho khách hàng. Xong nếu người tiêu dùng sử dụng phải thức ăn đường phố không an toàn sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe, gây ngộ độc thực phẩm cấp và mãn tính và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế tại Điều 7 và 8 quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với kinh doanh thức ăn đường phố đã quy định cụ thể như sau:

1. Các quy định tại Điều 7 về địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ

(1). Bố trí kinh doanh ở khu vực công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội, khu triển lãm), hè đường phố; nơi bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm; bảo đảm sạch sẽ, không làm ô nhiễm môi trường xung quanh.

(2). Trường hợp kinh doanh trên các phương tiện để bán rong phải thiết kế khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, đồ uống bảo đảm vệ sinh, phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng gây hại.

(3). Nước để chế biến đơn giản đối với thức ăn ngay, pha chế đồ uống phải đủ số lượng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT; có đủ nước đá để pha chế đồ uống được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.

(4). Có đủ trang thiết bị, dụng cụ để chế biến, bảo quản, bày bán riêng biệt thực phẩm sống và thức ăn ngay; có đủ dụng cụ ăn uống, bao gói chứa đựng thức ăn bảo đảm vệ sinh; có đủ trang bị che đậy, bảo quản thức ăn trong quá trình vận chuyển, kinh doanh và bảo đảm luôn sạch sẽ; bàn ghế, giá tủ để bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60 cm.

(5). Thức ăn ngay, đồ uống phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh và phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng xâm nhập.

(6). Người bán hàng phải mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng; khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng 1 lần.

(7). Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn bảo đảm có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

(8). Trang bị đầy đủ, sử dụng thường xuyên thùng rác có nắp, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải và phải chuyển đến địa điểm thu gom rác thải công cộng trong ngày; nước thải phải được thu gom và bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường nơi kinh doanh.

2. Các quy định đối với người kinh doanh thức ăn đường phố (tại Điều 8).

(1). Người kinh doanh thức ăn đường phố phải tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

(2). Người kinh doanh thức ăn đường phố phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định.

(3). Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia kinh doanh thức ăn đường phố.

3. Những người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh sau không được phép tham gia kinh doanh thức ăn đường phố đó là:

- Lao tiến triển chưa được điều trị;
- Các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn;
- Các chứng sỏi đá, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy;
- Viêm gan vi rút (viêm gan vi rút A,E) cấp tính;
- Viêm đường hô hấp cấp tính;
- Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng;
- Người lành mang trùng./.

