

KẾ HOẠCH

Triển khai xây dựng chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm, thành phố Quy Nhơn năm 2017

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Xây dựng hoàn chỉnh mô hình thí điểm chợ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) theo tiêu chí của “Mô hình chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Định” được phê duyệt tại Quyết định số 4529/QĐ-UBND ngày 31/12/2014 của UBND tỉnh Bình Định.

- Tiếp tục tăng cường công tác tuyên truyền nâng cao nhận thức cho người tiêu dùng và tăng cường trách nhiệm, năng lực quản lý cho cán bộ, nhân viên Ban Quản lý chợ trong việc quản lý, hướng dẫn, kiểm tra về VSATTP trong phạm vi chợ.

2. Yêu cầu

- Phù hợp với Luật An toàn thực phẩm và các tiêu chí của mô hình chợ thí điểm bảo đảm VSATTP.

- Các hộ kinh doanh thực phẩm được lựa chọn kinh doanh đảm bảo VSATTP thực hiện các quy định của nhà nước về hàng hóa kinh doanh, về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

II. THỰC TRẠNG ĐỐI VỚI CÁC NGÀNH HÀNG THAM GIA DỰ ÁN

1. Số hộ kinh doanh thực phẩm cố định đối với ngành hàng tham gia dự án (ngành hàng: thịt gia cầm; thủy hải sản tươi sống; sản phẩm khô, mắm; hàng ăn uống; rau, củ, quả)

- Thực phẩm công nghệ (thực phẩm khô): 10 hộ
- Thịt gia cầm:
 - + Gà vịt làm sẵn: 7 hộ
 - + Gà vịt sống: 13 hộ
- Trứng gia cầm: 1 hộ
- Thủy hải sản tươi sống: 46 hộ
- Xay cá: 3 hộ
- Mắm: 3 hộ
- Hàng ăn uống: 32 hộ
- Rau, củ, quả: 10 hộ
- Trái cây: 21 hộ



2. Hiện trạng cơ sở hạ tầng tại các ngành hàng dự kiến xây dựng đảm bảo VSATTP năm 2017

- Cơ sở hạ tầng xuống cấp, nền chợ còn nhếch nhát chưa bảo đảm vệ sinh, hệ thống xử lý nước thải chưa bảo đảm (nước thải chưa qua xử lý theo quy định)
- Các lô sạp của các ngành hàng bố trí còn phân tán, chưa đồng bộ, chưa thẩm mỹ, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bàn bán hàng chưa đồng nhất về kiểu dáng, kích thước, chất liệu...chưa đảm bảo vệ sinh.
- Hệ thống nước sạch chưa được đầu tư đến từng hộ tiểu thương trong khu vực kinh doanh hàng ăn uống, thủy, hải sản, thịt gia cầm...

III. QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN XÂY DỰNG CHỢ THÍ ĐIỂM ĐẢM BẢO VSATTP NĂM 2017

1. Những tiêu chí chủ yếu của mô hình chợ bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm

(Theo Phụ lục 1 đính kèm)

2. Tiêu chuẩn quây hàng kinh doanh, tiêu chí về hàng hóa, người kinh doanh và cơ sở vật chất của chợ

(Theo Phụ lục 2 đính kèm)

IV. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tuyên truyền, vận động tiểu thương đồng thuận tham gia

Giao Sở Công Thương, UBND thành phố Quy Nhơn và Ban Quản lý chợ Đầm phối hợp, có phương án tổ chức tuyên truyền, vận động các tiểu thương đang kinh doanh tại khu vực được chọn làm thí điểm cam kết tham gia thực hiện *(có văn bản ký cam kết)*.

- Hình thức tuyên truyền, vận động:

+ Treo pano, áp phích tuyên truyền tại chợ và các khu lân cận về dự án Chợ VSATTP - chợ Đầm để tiểu thương và người tiêu dùng biết, hưởng ứng tham gia.

+ Tuyên truyền trên hệ thống loa thông báo của chợ...

+ Trực tiếp vận động và hướng dẫn các tiểu thương tham gia ký cam kết tham gia Dự án.

- Nội dung tuyên truyền:

+ Tuyên truyền chủ trương, lợi ích về mặt kinh tế, xã hội mà dự án mang lại; quyền và nghĩa vụ của các đối tượng tham gia.

+ Tuyên truyền các quy định, tiêu chuẩn về VSATTP theo quy định tại: Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm...

Zach

2. Triển khai xây dựng thí điểm chợ đảm bảo ATVSTP tại chợ Đầm năm 2017: Xây dựng mô hình chợ bảo đảm VSATTP cho các ngành hàng thịt gia cầm; thủy hải sản tươi sống; sản phẩm khô, mắm; hàng ăn uống; rau, củ, quả.

a) Tổ chức lập dự án, thiết kế dự toán xây dựng thí điểm chợ đảm bảo ATVSTP năm 2017

Giao UBND thành phố Quy Nhơn chỉ đạo Ban Quản lý chợ Đầm tổ chức lập dự án, thiết kế dự toán đầu tư xây dựng thí điểm chợ đảm bảo ATVSTP tại chợ Đầm năm 2017 theo mô hình đã được duyệt, trình cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức triển khai thực hiện theo quy định của pháp luật.

b) Đầu tư cơ sở hạ tầng chợ

- Cải tạo hệ thống hạ tầng khu vực xung quanh các ngành hàng đã lựa chọn bảo đảm vệ sinh môi trường các lối đi xung quanh khu vực kinh doanh các ngành hàng thịt gia cầm; thủy hải sản tươi sống; sản phẩm khô, mắm; hàng ăn uống; rau, củ, quả không đọng nước, không ẩm mốc;

- Cải tạo lại hệ thống thoát nước mưa, nước thải đảm bảo hợp vệ sinh;

- Cải tạo hệ thống cung cấp nước sạch phù hợp với điều kiện sử dụng của từng khu vực kinh doanh từng ngành hàng;

- Trang bị thùng rác công cộng và hoá chất khử mùi hôi của rác (tùy theo diện tích trang bị loại thùng chứa rác phù hợp).

c) Đầu tư trang thiết bị tại quầy hàng, gian hàng các ngành hàng thịt gia cầm; thủy hải sản tươi sống; sản phẩm khô, mắm; hàng ăn uống; rau, củ, quả

- Xây dựng mới (cải tạo) bàn bán hàng, mặt bàn làm bằng chất liệu không gỉ, hợp vệ sinh, không có chất độc hại cho các hộ kinh doanh cố định kinh doanh các ngành hàng thịt gia cầm; thủy hải sản tươi sống; sản phẩm khô, mắm; hàng ăn uống; rau, củ, quả.

- Tủ kính khung nhôm đựng thực phẩm chế biến (hàng ăn uống).

- Hỗ trợ bảng hiệu (tên, số điện thoại).

- Hỗ trợ mẫu chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn.

- Hỗ trợ quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, bao tay theo tiêu chuẩn.

- Hỗ trợ 108 thùng đựng rác thải thực phẩm có nắp đậy.

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN

- Từ nguồn ngân sách tỉnh;

- Từ nguồn ngân sách thành phố Quy Nhơn;

- Từ nguồn tham gia đầu tư của các tiểu thương tham gia Dự án.

Nguyên tắc phân bổ như sau:

1. Kinh phí UBND tỉnh hỗ trợ 100%, bao gồm: Thùng rác công cộng và hóa chất khử mùi hôi của rác; Hỗ trợ khám sức khỏe cho thương nhân kinh doanh thực phẩm (đối tượng tham gia Dự án) trong chợ; tuyên truyền, quảng bá (băng rôn, pano) trên các phương tiện thông tin đại chúng về vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ.

2. Kinh phí UBND tỉnh hỗ trợ 50%, các tiểu thương trực tiếp hưởng thụ từ Dự án có trách nhiệm đầu tư 50% khu vực kinh doanh của mình, bao gồm: Xây dựng mới (cải tạo) bàn/tủ bán hàng, mặt bàn làm bằng chất liệu không gỉ, hợp vệ sinh, không có chất độc hại; biển hiệu ghi tên người bán, số điện thoại của thương nhân; chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn; quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, bao tay theo tiêu chuẩn; thùng đựng rác thải thực phẩm có nắp đậy.

3. UBND thành phố Quy Nhơn, Ban Quản lý chợ Đầm bố trí 100% kinh phí để thực hiện các hạng mục: Cải tạo nền chợ; hệ thống thoát nước mưa, nước thải, hệ thống xử lý nước thải theo quy định; hệ thống cung cấp nước sạch của thành phố đến các hộ kinh doanh; cải tạo, nâng cấp hạ tầng xung quanh chợ đảm bảo đồng bộ các hạng mục khác.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Công Thương

- Phối hợp với UBND thành phố Quy Nhơn và Ban Quản lý chợ Đầm trong việc lập Dự án, thiết kế dự toán, tổ chức xây dựng chợ thí điểm bảo đảm ATVSTP năm 2017;

- Phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra việc đầu tư xây dựng các hạng mục thuộc nguồn vốn ngân sách nhà nước hỗ trợ việc xây dựng chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm, Quy Nhơn đảm bảo theo quy định;

- Thường xuyên kiểm tra, đôn đốc việc chấp hành các yêu cầu của mô hình chợ thí điểm về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Tổng kết, báo cáo, đề xuất nhân rộng mô hình chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn toàn tỉnh.

2. Sở Y tế

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan có liên quan kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về VSATTP của các thương nhân kinh doanh thực phẩm tại chợ; phối hợp với các sở, ngành liên quan trong công tác thanh, kiểm tra VSATTP theo kế hoạch định kỳ hoặc đột xuất; kịp thời chấn chỉnh, xử lý các hộ kinh doanh thực hiện không đúng các quy định về ATVSTP theo quy định;

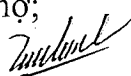
- Thường xuyên kiểm tra phân tích các mẫu thực phẩm kinh doanh tại chợ, kiểm nghiệm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong chợ; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm trong chợ;

- Hỗ trợ tổ chức khám sức khỏe và cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe cho các hộ tiểu thương.

3. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Chỉ đạo các đơn vị chức năng lập danh sách các cơ sở chăn nuôi, giết mổ an toàn đã được cấp phép hoặc chứng nhận đủ điều kiện của cơ quan chức năng cho các hộ kinh doanh tại chợ Đầm biết và nhập hàng hóa từ các cơ sở này để kinh doanh, phân phối tại chợ Đầm;

- Chỉ đạo cơ quan quản lý nhà nước về thú y, nông lâm, thủy hải sản kiểm tra thường xuyên về nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng của thịt gia súc, gia cầm, nông, lâm thủy hải sản kinh doanh tại chợ;



- Tổ chức tập huấn kiến thức về VSATTP và cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho các hộ tiểu thương kinh doanh và cán bộ quản lý chợ theo quy định của ngành.

4. Sở Tài chính

Hướng dẫn các đơn vị liên quan trong việc sử dụng vốn từ ngân sách nhà nước cấp để thực hiện xây dựng chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Sở Tài nguyên và Môi trường

- Chỉ đạo các đơn vị chức năng thường xuyên thanh tra, kiểm tra vệ sinh môi trường tại chợ Đầm đảm bảo theo quy định;

- Hướng dẫn Ban Quản lý chợ Đầm triển khai, thực hiện các vấn đề đảm bảo vệ sinh môi trường theo quy định.

6. UBND thành phố Quy Nhơn

- Chủ động bố trí kinh phí và chỉ đạo Ban Quản lý chợ Đầm trong việc đầu tư xây dựng chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Chỉ đạo các phòng chuyên môn, Ban Quản lý chợ Đầm vận động các hộ tiểu thương kinh doanh tham gia xây dựng mới (cải tạo) quây hàng kinh doanh, trang bị các trang thiết bị, dụng cụ, bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm...; bố trí khu vực tạm thời kinh doanh phù hợp cho các hộ tiểu thương trong khu vực phải di dời để thực hiện cải tạo, xây dựng chợ thí điểm;

- Theo dõi, đôn đốc Ban Quản lý chợ thực hiện tốt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ Đầm.

7. Ban Quản lý chợ Đầm

- Tổ chức lập Dự án, thiết kế dự toán đầu tư xây dựng chợ thí điểm đảm bảo ATVSTP tại chợ Đầm theo mô hình được duyệt và tổ chức triển khai thực hiện theo đúng quy định hiện hành của pháp luật;

- Chủ động phản ánh, đề xuất, kiến nghị những khó khăn, vướng mắc trong quá trình triển khai thực hiện chợ thí điểm đảm bảo ATVSTP tại Chợ Đầm cho Sở Công Thương, UBND thành phố Quy Nhơn để kịp thời giải quyết hoặc kiến nghị, đề xuất cấp có thẩm quyền xem xét giải quyết;

- Trong quá trình xây dựng, cải tạo lại khu vực thí điểm, Ban Quản lý chợ phải tạo điều kiện và bố trí vị trí kinh doanh tạm thời cho các hộ tiểu thương để tiếp tục duy trì hoạt động kinh doanh;

- Quản lý, vận động các hộ kinh doanh chấp hành nghiêm chỉnh các quy định về tiêu chí mô hình mẫu chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Kiểm tra công tác niêm yết giá, bán theo giá niêm yết của các hộ kinh doanh tại chợ Đầm;

- Bố trí, sắp xếp các điểm kinh doanh bảo đảm các yêu cầu về trật tự, vệ sinh, văn minh thương mại...

- Bảo quản, sử dụng dụng cụ kiểm tra nhanh để kiểm tra một số chỉ tiêu cơ bản về an toàn thực phẩm nhằm khuyến cáo người kinh doanh, người tiêu dùng



Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan tổ chức triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- CT, PCT Phan Cao Thắng;
- Các Sở: CT, YT, TC, NN&PTNT, TN&MT;
- UBND Tp. Quy Nhơn;
- BCD và TCT triển khai Dự án;
- Lưu: VT, K6.

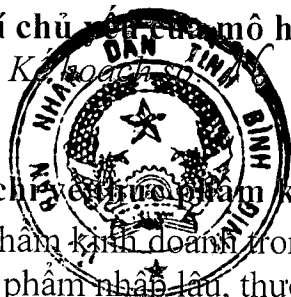


**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Phan Cao Thắng

Phụ lục 1

Các tiêu chí chủ yếu của mô hình chợ bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
(Kèm theo Kế hoạch số 10/KH-UBND ngày 04/4/2017 của UBND tỉnh)



1. Tiêu chí về thực phẩm kinh doanh tại chợ

- Thực phẩm kinh doanh trong chợ có nguồn gốc rõ ràng. Không bày bán thực phẩm giả, thực phẩm nhập lậu, thực phẩm đã quá hạn sử dụng, thực phẩm chất lượng không bảo đảm.
- Các sản phẩm thịt gia súc, gia cầm phải có sự kiểm soát và chứng nhận an toàn thực phẩm của cơ quan thú y.
- Hàng thực phẩm chế biến được bảo quản trong tủ kính hoặc che đậy, bao gói hợp vệ sinh; phải có ngày sản xuất và hạn sử dụng, tên cơ sở sản xuất được ghi đầy đủ trên bao, gói.
- Không sử dụng và bày bán các chất phụ gia, phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
- Không sử dụng chất bảo quản thực phẩm và chất tẩy rửa không được phép sử dụng hoặc sử dụng quá mức cho phép.
- Nước sử dụng chế biến thực phẩm phải đạt tiêu chuẩn quy định.

2. Tiêu chí về người trực tiếp kinh doanh thực phẩm tại chợ

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đạt tiêu chuẩn sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm.
- Có giấy khám sức khỏe định kỳ (hàng năm).
- 100% thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ được phổ biến quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm; có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm.
- 100% thương nhân kinh doanh thực phẩm trong chợ cam kết thực hiện đúng quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Tiêu chuẩn về cơ sở vật chất, kỹ thuật

a) Đối với chợ

- Khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm được chia theo nhóm hàng riêng biệt, để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có khu xử lý chất thải trong chợ (khu xử lý nước thải và chất thải rắn) bảo đảm theo quy định.
- Hệ thống cống rãnh phải kín, thoát nước tốt, không gây ô nhiễm các vùng xung quanh. Dụng cụ chứa đựng rác thải phải có nắp đậy và được thu gom xử lý hàng ngày.
- Có nhà vệ sinh, chậu rửa tay và thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ.
- Có đủ nước sạch sử dụng trong chợ.
- Có biển hiệu “Chợ thí điểm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm” tại cửa ra

Trần Văn
7

vào chính của chợ.

b) Đối với thương nhân kinh doanh thực phẩm tươi sống:

- Đối với các thương nhân kinh doanh thực phẩm tươi sống:
 - + Bàn hoặc giá bày bán thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60cm.
 - + Mặt bàn bày bán thực phẩm tươi sống (gia súc, gia cầm, thủy hải sản...) được chế tạo bằng chất liệu dễ dàng làm vệ sinh (như: inox, gạch men..).
 - + Trang thiết bị, dụng cụ có bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - + Đồ chứa đựng, dụng cụ, thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh, được rửa sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, không gây ô nhiễm thực phẩm.
 - + Sử dụng chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất tiêu độc an toàn, không ảnh hưởng xấu đến sức khỏe, tính mạng của con người và không gây ô nhiễm môi trường.
 - + Có biển hiệu ghi tên người bán, số điện thoại,...(theo quy cách thống nhất do đơn vị quản lý chợ quy định) tại quầy bán.
- Đối với các thương nhân kinh doanh thực phẩm chín và dịch vụ ăn uống tại chợ:
 - + Có dụng cụ, đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.
 - + Nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm) và thực phẩm theo quy trình chế biến một chiều (từ nguyên liệu đầu vào, sơ chế, chế biến thành sản phẩm đầu ra, được bố trí theo một chiều duy nhất, giữa các khâu chế biến phải được tách biệt tránh gây ô nhiễm chéo).
 - + Có quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, bao tay trang bị cho người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
 - + Có bàn hoặc giá bày bán thực phẩm cao cách mặt đất ít nhất 60cm.
 - + Có tủ kính hoặc thiết bị bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng; ngăn được sự xâm nhập của ruồi và các côn trùng, động vật khác.
 - + Bảo đảm có đủ nước và đá sạch.
 - + Có dụng cụ chứa đựng rác thải có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày.
 - + Có biển hiệu ghi tên người bán, số điện thoại...(theo quy cách thống nhất do đơn vị quản lý chợ quy định) tại quầy bán.



Phụ lục 2

Tiêu chuẩn quầy hàng kinh doanh, tiêu chí về hàng hóa, người kinh doanh và cơ sở vật chất của chợ

(Kèm theo  /KH-UBND ngày 04/4/2017 của UBND tỉnh)

1. Tiêu chuẩn về quầy hàng

Độ cao, chiều dài, chiều rộng và chất liệu của các quầy hàng phải đồng nhất về kích thước, kiểu dáng, cụ thể như sau:

Stt	Nội dung	Chiều dài quầy hàng (m)	Chiều ngang quầy hàng (m)	Chiều cao/ quầy hàng (m)
1	Quầy bán thịt gia cầm	1,5 đến 2,0	01 đến 1,5	>0,6
2	Quầy bán hàng thủy, hải sản	1,2 đến 1,5	0,5 đến 1,0	>0,6
3	Quầy bán hàng khô mắm	1,5 đến 2,0	01 đến 1,5	>0,4
4	Quầy hàng ăn uống	1,2 đến 1,5	0,8 đến 1,0	>0,6
5	Quầy bán hàng rau, củ, quả	1,5 đến 3,0	01 đến 2,0	>0,2

2. Tiêu chí về hàng hóa, người kinh doanh và cơ sở vật chất của chợ

Stt	Ngành hàng	Về hàng hoá	Về người kinh doanh	Về cơ sở vật chất
1	Các sản phẩm thịt gia cầm	Có sự kiểm soát và chứng nhận an toàn thực phẩm của cơ quan thú y.	- Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực phẩm, kiến thức VSATTP, khám sức khỏe định kỳ theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.	- Bề mặt bày bán sản phẩm phải làm bằng vật liệu không rỉ, không gây ô nhiễm, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 60 cm. - Mỗi quầy sạp phải có bảng hiệu ghi rõ tên chủ quầy, sạp và các thông tin cần thiết khác. Bảng hiệu được làm đồng nhất theo mỗi ngành hàng.
2	Thủy, hải sản	- Tươi sống - Không sử dụng	Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực	Nơi trưng bày bán sản phẩm phải làm

Stt	Ngành hàng	Về hàng hoá	Về người kinh doanh	Về cơ sở vật chất
		chất bảo quản thuộc danh mục cấm	phẩm, kiến thức VSATTP, khám sức khỏe định kỳ theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.	bằng vật liệu không rỉ, không gây ô nhiễm, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 60cm.
3	Thực phẩm khô, mắm	- Bao bì chứa đựng sản phẩm phải có nhãn hàng hoá đầy đủ các thông tin về sản phẩm theo quy định về ghi nhãn hàng hoá. - Thực phẩm dạng ướt (mắm, củ kiệu ngâm dấm...) phải được che đậy tránh côn trùng xâm nhập - Đối với trứng gia cầm, phải có sự kiểm soát và chứng nhận an toàn thực phẩm của cơ quan thú y. - Tuyệt đối không bày bán thực phẩm quá hạn, kém chất lượng	- Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực phẩm, kiến thức VSATTP theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.	- Nơi bày bán sản phẩm phải làm bằng vật liệu không rỉ, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 40cm, cách nguồn ô nhiễm, nhà vệ sinh > 5m. - Mỗi quầy sạp phải có bảng hiệu ghi rõ tên chủ quầy, sạp và các thông tin cần thiết khác. Bảng hiệu được làm đồng nhất theo mỗi ngành hàng.
4	Hàng ăn uống	- Bao bì chứa đựng sản phẩm phải có nhãn hàng hoá đầy đủ các thông tin về sản phẩm theo quy định về ghi nhãn hàng hoá. - Tuyệt đối không bày bán thực phẩm	- Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực phẩm, kiến thức VSATTP, khám sức khỏe định kỳ theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ	- Nơi bày bán sản phẩm phải làm bằng vật liệu không rỉ, không gây ô nhiễm, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 60cm, cách nguồn ô nhiễm, nhà vệ sinh > 5m. - Mỗi quầy sạp phải

Trần Văn Bình

Stt	Ngành hàng	Về hàng hoá	Về người kinh doanh	Về cơ sở vật chất
		quá hạn, kém chất lượng.	riêng; không hút thuốc, khắc nhỏ trong khu vực kinh doanh.	có bảng hiệu ghi rõ tên chủ quầy, sạp và các thông tin cần thiết khác. Bảng hiệu được làm đồng nhất theo mỗi ngành hàng.
5	Rau, củ, quả	- Tươi sống - Không sử dụng chất bảo quản thuộc danh mục cấm - Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật không vượt quá mức cho phép	Có tập huấn kiến thức về kinh doanh thực phẩm, kiến thức VSATTP, khám sức khỏe định kỳ theo quy định. - Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khắc nhỏ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.	Nơi trưng bày bán sản phẩm phải làm bằng vật liệu không rỉ, không gây ô nhiễm, dễ vệ sinh, cách mặt đất tối thiểu 20cm.

Trần Văn