

Câu 1. Cơ sở sản xuất giò chả cần lưu ý những gì để sản xuất ra sản phẩm giò, chả đảm bảo an toàn?

- Tuân thủ đầy đủ các quy định về điều kiện môi trường, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ và con người theo quy định của pháp luật.
- Chú ý vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ thiết bị sau mỗi lần sản xuất: dao thớt thái thịt, máy xay thịt, khuôn giò, nồi luộc giò.
- Sử dụng nguyên liệu như thịt, mỡ đảm bảo tươi, sạch, có nguồn gốc rõ ràng.
- Sử dụng nước mắm, mì chính, hạt tiêu, chất phụ gia được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.



Câu 2. Cách lựa chọn thịt lợn an toàn?

Nên chọn:

- Màu sắc hồng tươi
- Lớp mỡ trắng, sáng bóng;
- Thớ thịt săn chắc, đàn hồi cao (lấy ngón tay ấn vào thịt, không để lại vết lõm khi bỏ ngón tay ra)
- Bề mặt không nhớt;
- Mùi: không mùi lạ, không kháng sinh



Không nên chọn:

- Thịt có những mảng màu hơi xanh nhạt hoặc hơi thâm, da có vết bầm tím.
- Thớ thịt nhão, độ rán giảm sút (Khi ấn ngón tay, vết lõm còn lâu, không trở lại bình thường ngay được)
- Bề mặt thịt nhớt nhiều hay bắt đầu nhớt
- Mỡ màu đục, nhão, mùi ôi

Thịt heo bệnh: có mỡ màu vàng hoặc trong thớ thịt heo có những đốm trắng như hạt gạo (và nang sán).

Câu 3. Cơ sở kinh doanh giò chả cần lưu ý những gì trong khi bày bán thực phẩm?

- Nơi bày bán cách biệt nguồn gây ô nhiễm, rác thải, cống rãnh ứ đọng.
- Có tủ kính để bày bán thực phẩm như giò, chả để tránh bụi, mưa, nắng và côn trùng, động vật gây hại.
- Bày bán thực phẩm trên bàn cao cách mặt đất tối thiểu 60 cm, mặt bàn nhẵn, phẳng, dễ vệ sinh; không bày bán lẫn giò, chả với các loại thịt tươi, sống trên cùng 1 bàn.
- Sử dụng thớt, dao riêng để cắt giò chả và thớt, dao riêng để cắt thịt tươi sống.
- Người bán hàng mang trang phục bảo hộ lao động, đặc biệt là găng tay, khẩu trang trong quá trình bán hàng.



Câu 4: Tại sao người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm cần phải mặc áo bảo hộ, đội mũ, đeo khẩu trang...?

Vì quần áo, miệng, mũi, đầu tóc là các nguồn gây ô nhiễm bụi bẩn, nguồn vi khuẩn từ cơ thể người có thể gây nhiễm vào thực phẩm.



Câu 5: Người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm thực hành vệ sinh cá nhân không đảm bảo ảnh hưởng như nào đến thực phẩm?



Nếu vệ sinh cá nhân không tốt thì vi khuẩn gây bệnh sẽ truyền từ người sang thực phẩm làm cho thực phẩm bị ô nhiễm và gây ngộ độc cho người sử dụng.

Trên cơ thể con người có hàng trăm loại vi khuẩn, chúng cư trú ở da (đặc biệt ở bàn tay), miệng, đường hô hấp, đường tiêu hóa, bộ phận sinh dục, tiết niệu... do đó Bộ Y tế quy định những người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm không được mắc các bệnh truyền nhiễm như tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp...



Câu 6: Tủ bày bán giò, chả cần yêu cầu gì?

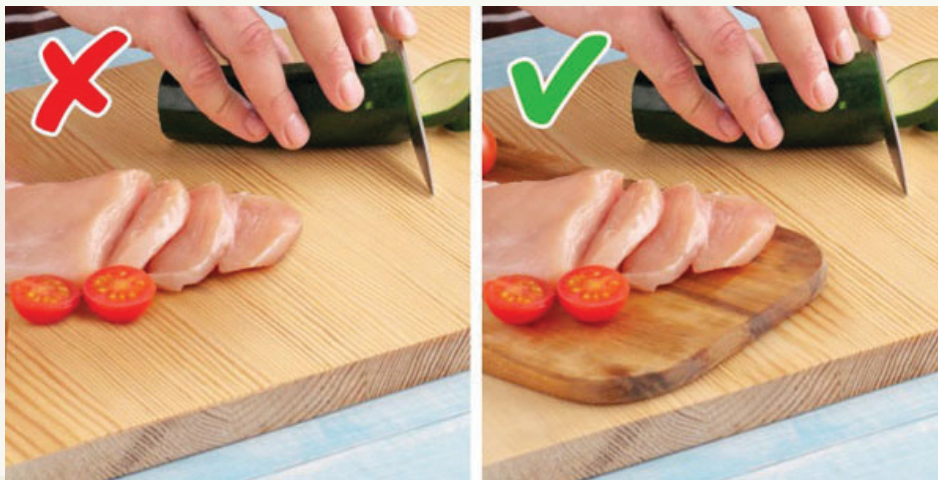
- Tủ phải được kê cao, bảo đảm cách mặt đất tối thiểu 60cm.
- Nếu để ngoài trời thì phải là tủ kính có khả năng bảo quản thực phẩm tránh khói, ruồi, nhặng, bụi và các loại côn trùng khác.



- Trường hợp để trong nhà có thể bày bán bằng tủ lưới.
- Tủ phải thường xuyên lau chùi sạch sẽ.
- Có dụng cụ riêng để gắp thức ăn.

Câu 7: Tại sao phải dùng hai thớt riêng cho thực phẩm chín và thực phẩm sống?

Thực phẩm sống luôn có vi khuẩn, kể cả khi bề mặt đã được rửa sạch. Vi khuẩn luôn có trong không khí, nên bất cứ thứ gì hở đều có thể nhiễm vi khuẩn, kể cả dụng cụ chế biến như dao, thớt, ... Các vết nứt trên thớt thái thực phẩm có thể là chỗ ẩn náu của vi khuẩn có trong máu hoặc nước thịt sống ngấm vào. Vi khuẩn có thể tồn tại trong các vết nứt trên thớt gỗ kể cả khi thớt đã được rửa bằng nước lạnh. Dùng chung thớt sẽ dẫn đến ô nhiễm chéo, tức là vi khuẩn từ thực phẩm sống sẽ nhiễm sang thực phẩm chín. Vì vậy, thớt dùng chế biến thực phẩm chín phải được dùng riêng và làm sạch, làm khô trước khi dùng.



Câu 8: Hàn the là chất gì? Có được sử dụng trong chế biến thực phẩm không?

- Hàn the là một hợp chất hóa học của nguyên tố B (Bo) với Natri và Oxy, là muối của axit Boric (H_3BO_3) hay còn gọi là Borax, là một loại muối ở dạng tinh thể màu trắng đục, không mùi, không vị.
- Hàn the có tính sát khuẩn nhẹ nên có thể kéo dài thời gian bảo quản cho sản phẩm. Đặc biệt, làm cho sản phẩm tinh bột, thịt, cá trở nên dai, giòn.
- Tuy nhiên do hàn the có tính độc khá lớn đối với cơ thể nên hàn the nằm trong danh mục các chất phụ gia **cấm sử dụng** trong quá trình chế biến thực phẩm (quy định của Bộ Y tế).



Câu 9: Thức ăn chứa hàn the có tác hại như thế nào?

Hàn the có thể gây ngộ độc cấp tính và mạn tính cho người sử dụng.

Ngộ độc cấp tính: gây ra cho người sử dụng với liều lượng thấp, liều từ 5gam trở lên có thể dẫn đến tử vong.

Triệu chứng buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau cơ cứng cơ, co giật, chuột rút vùng bụng, vật vã, cơn động kinh, có dấu hiệu kích thích màng não và kích động, tróc da, phát ban, đặc biệt vùng mông, gan bàn tay, có thể có các dấu hiệu suy thận. Tỷ lệ tử vong do ngộ độc cấp tính khoảng 50%.

Trong thực tế ít gặp trường hợp ngộ độc cấp tính do hàn the mà thường gặp ngộ độc mạn tính.

Ngộ độc mạn tính: Do hàn the có khả năng tích lũy trong cơ thể, ảnh hưởng quá trình tiêu hóa, hấp thụ, quá trình chuyển

hóa và chức năng của thận với biểu hiện mất cảm giác ăn ngon, giảm cân, nôn, tiêu chảy nhẹ, mẩn đỏ da, đặc biệt ở mông, lòng bàn tay và lòng bàn chân, rụng tóc, suy thận. Nếu tổn thương thần kinh có biểu hiện cơn động kinh co giật, da xanh xao, suy nhược không phục hồi được.



Câu 10: Những loại thực phẩm nào trên thị trường dễ lạm dụng hàn the trong chế biến?

Trên thị trường, hàn the đã được cho thêm vào nguyên liệu để sản xuất bún, mì, phở, bánh cuốn, bánh đúc, bánh su sê... thịt và các sản phẩm chế biến từ thịt như giò, chả, nem chua... Đây là hành vi **bị cấm** trong sản xuất, chế biến thực phẩm.



Câu 11: Người sản xuất sử dụng hàn the trong quá trình sản xuất giò chả có bị xử phạt vi phạm hành chính không?

Hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm **cấm sử dụng** hoặc **ngoài danh mục cho phép** (hàn the) trong quá trình sản xuất thực phẩm là hành vi bị xử phạt vi phạm hành chính theo khoản 4, điều 5 và điểm b, khoản 5 nghị định số 115/2018/NĐ-CP:

- Phạt tiền từ 40 triệu đồng đến 50 triệu đồng nếu sử dụng hàn the trong quá trình sản xuất giò, chả mà giá trị sản phẩm dưới 10 triệu đồng;
- Phạt tiền từ 80 triệu đồng đến 100 triệu đồng nếu sử dụng hàn the trong quá trình sản xuất giò, chả mà giá trị sản phẩm từ 10 triệu đồng trở lên và chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.



Câu 12: Cơ sở kinh doanh giò chả bán các sản phẩm có chứa hàn the bị xử lý vi phạm hành chính như thế nào?



Cơ sở kinh doanh giò chả thuộc loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Hành vi kinh doanh giò chả có chứa hàn the là hành vi vi phạm quy định pháp luật về an toàn thực phẩm theo Khoản 1 Điều 30 Luật An toàn thực phẩm, đó là sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn trong kinh doanh dịch vụ ăn uống

Do đó, theo quy định theo điểm d, Khoản 4, Điều 15 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP, cơ sở kinh doanh giò chả có chứa hàn the bị phạt tiền từ 7 triệu đến 10 triệu đồng.

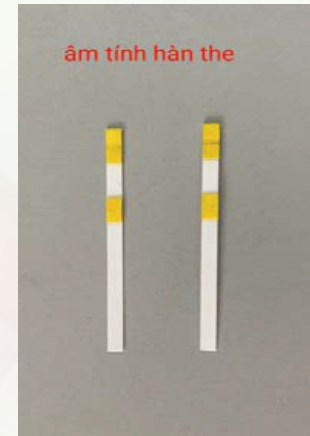
Câu 13. Cách phát hiện hàn the trong giò, chả?

Sử dụng hộp test kiểm tra nhanh BK04 của Viện Khoa học kỹ thuật hình sự - Bộ Công an.



- Lấy khoảng 2 gam giò, chả cắt nhỏ cỡ hạt đậu cho vào cốc, nhỏ 20 giọt dung dịch đệm vào mẫu, dằm nát bằng que nhọn. Để yên sau 5-10 phút, lấy phần dịch để tiến hành kiểm nghiệm.

- Lấy một thẻ trong ống nhựa, nhỏ một giọt dung dịch từ lọ dung dịch đệm lên phần giấy ở phía giữa que sao cho phần giấy ướt đều. Nhúng ngập phần giấy thử phía dưới vào cốc mẫu vừa xử lý - chú ý chỉ nhúng phần giấy thử phía dưới vào mẫu. Lấy thẻ lên chờ cho khô tự nhiên rồi đọc kết quả.



Câu 14: Pháp luật quy định mức xử phạt như thế nào đối với quầy hàng kinh doanh bán giò, chả vi phạm về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm ?



- Nơi chế biến, bày bán, bảo quản giò, chả có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập.
- Người bán giò, chả không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với giò, chả.

Theo quy định tại khoản 1, điều 15 Nghị định 115/2018/NĐ-CP phạt tiền từ 1 triệu đồng đến 3 triệu đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- Bày bán, chứa đựng giò, chả trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu không bảo đảm vệ sinh.
- Sử dụng dao thớt chung để thái thịt lợn sống và thái giò, chả.



Câu 15. Một số phụ gia thực phẩm thay thế hàn the trong sản xuất thực phẩm?



Để có thực phẩm an toàn, người chế biến thực phẩm cần biết đến những phụ gia khác là polyphosphat và PDP (chất phụ gia nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế)

Một số hình ảnh phụ gia thay thế hàn the:



**SỔ TAY HƯỚNG DẪN CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH GIÒ CHẢ
ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

LƯU HÀNH NỘI BỘ

Chịu trách nhiệm xuất bản

Thạc sĩ **Phạm Thị Mỹ Hạnh**, Chi cục trưởng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

Chịu trách nhiệm nội dung

Thạc sĩ **Tạ Thị Diễm Hương**, Trưởng phòng Thông tin truyền thông

Biên tập: Phòng Thông tin truyền thông

Trình bày: Phòng Thông tin truyền thông

Sửa bản in: Phòng Thông tin truyền thông

In 2.282 bản, khổ 21 x14,8cm tại cơ sở in Liên Hoàn - Số 44/74, phố Lý Thường Kiệt, phường Lê Hồng Phong, TP Thái Bình, tỉnh Thái Bình.

Giấy phép xuất bản số: 141/GP-STTTT của Sở Thông tin truyền thông Thái Bình, cấp ngày 24/12/2021. In xong và nộp lưu chiểu tháng 01/2022.