

tổ chức lại mạng lưới nhà ăn tập thể, đề đưa vào hệ thống chung, nhằm tạo điều kiện nâng cao chất lượng phục vụ bữa ăn cho công nhân viên chức.

b) Hàng tháng, nhà ăn tập thể phải lập báo cáo tình hình thu chi kinh phí quản lý nhà ăn gửi cho cơ quan quản lý. Báo cáo phải phản ánh đúng số thực thu và thực chi của nhà ăn, số người ăn và số bữa ăn thực tế trong tháng.

Hàng quý, các cơ quan, xí nghiệp, trường học có quản lý nhà ăn phải lập báo cáo tình hình thu chi kinh phí quản lý nhà ăn gửi cho ngành chủ quản để xét duyệt, và tổng hợp gửi cơ quan tài chính và cơ quan thương nghiệp cùng cấp.

#### IV. TRÁCH NHIỆM THI HÀNH

Thủ trưởng các cơ quan, xí nghiệp, trường học có nhà ăn tập thể có trách nhiệm, dựa vào công đoàn cơ sở, tổ chức quản lý nhà ăn, nhằm nâng cao chất lượng phục vụ bữa ăn, đảm bảo các chính sách, chế độ đối với nhà ăn và nhân viên công tác nhà ăn, thực hiện đầy đủ các chế độ thu chi, chế độ kế toán tài vụ nhà ăn tập thể: *một mặt* thì động viên giáo dục cán bộ, công nhân viên tự nguyện góp phần tham gia quản lý tốt nhà ăn, ra sức bảo vệ tài sản nhà ăn, chống mọi hiện tượng làm mất mát, hư hỏng dụng cụ, vv... có quan hệ thật tốt, đoàn kết thân mật với anh chị em công tác tại nhà ăn (là những người săn sóc bữa ăn hàng ngày của mình), luôn luôn khích lệ anh chị em trong công tác phục vụ; *mặt khác*, thường xuyên bồi dưỡng ý thức phục vụ của các cán bộ, công nhân viên công tác ở nhà ăn, đi đôi với việc dành cho anh chị em những sự khuyến khích về tinh thần và đãi ngộ về vật chất theo chế độ Nhà nước đã quy định.

Các Sở, Ty thương nghiệp, thông qua công tác chỉ đạo nghiệp vụ, kỹ thuật, hướng dẫn kiểm tra việc sử dụng kinh phí trong các nhà ăn tập thể, việc chấp hành các chế độ chính sách đối với nhà ăn và nhân viên phục vụ, nắm chắc tình hình nhà ăn tập thể trong địa phương để báo cáo về Bộ Nội thương.

(1) Các báo biểu lập kế hoạch thu chi kinh phí quản lý nhà ăn tập thể không in vào công báo

Các Sở, Ty tài chính có trách nhiệm:

a) Nắm chắc số công nhân viên chức, số học sinh, số người trong gia đình ăn ở các nhà ăn tập thể, và số trợ cấp của ngân sách cho từng loại;

b) Tăng cường kiểm tra, giám đốc việc cấp phát, quản lý kinh phí nhà ăn tập thể;

c) Hướng dẫn, giúp đỡ các ngành, các đơn vị không ngừng tăng cường quản lý các nhà ăn tập thể, thực hiện đầy đủ các nguyên tắc quản lý tài chính và chế độ thu chi đối với nhà ăn tập thể.

Thông tư này thi hành kể từ 1 tháng 9 năm 1971. Các khoản thu chi kinh phí nhà ăn tập thể từ 31-8-1971 trở về trước phải thanh toán và quyết toán rành mạch. Nếu thừa thì được chuyển sang tháng 9-1971 để tiếp tục chi, nếu thiếu thì đối với cơ quan hành chính sự nghiệp, ngân sách cấp bù, đối với xí nghiệp có quỹ phúc lợi thì chi vào quỹ phúc lợi, theo đúng như các quy định hiện hành.

Trong khi thi hành, nếu có khó khăn mắc mưu gì, đề nghị phản ánh về liên Bộ nghiên cứu giải quyết.

Những quy định trong thông tư số 16-LB/TT ngày 12-10-1961 của liên Bộ Lao động — Nội vụ — Nội thương — Tài chính và thông tư số 07-TC/TVHC ngày 3-4-1962 của Bộ Tài chính trái với thông tư này đều bãi bỏ.

Các chế độ quản lý và kế toán áp dụng thống nhất cho các nhà ăn tập thể, do Bộ Nội thương hướng dẫn cụ thể.

Hà-nội, ngày 9 tháng 9 năm 1971

K.T. Bộ trưởng

Bộ Nội thương

Thủ trưởng

LÊ ĐIỀU MUỘI

K.T. Bộ trưởng

Bộ Tài chính

Thủ trưởng

TRỊNH VĂN BÌNH

#### LIÊN BỘ Y TẾ — NỘI THƯƠNG

**QUYẾT ĐỊNH** liên bộ số 322-YT/LB ngày 9-6-1971 ban hành Điều lệ vệ sinh thực phẩm.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

BỘ TRƯỞNG BỘ NỘI THƯƠNG

Căn cứ vào nghị định số 153-CP ngày 5-10-1961 của Hội đồng Chính phủ quy định nhiệm vụ quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế;



*Căn cứ nghị định số 80-CP ngày 16-7-1962 của Hội đồng Chính phủ quy định nhiệm vụ quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Nội thương;*

*Căn cứ nghị định số 194-CP ngày 31-12-1964 của Hội đồng Chính phủ ban hành Điều lệ giữ gìn vệ sinh bảo vệ sức khỏe,*

## QUYẾT ĐỊNH

**Điều 1.** — Nay ban hành kèm theo quyết định này Điều lệ vệ sinh thực phẩm.

**Điều 2.** — Quyết định này có giá trị thi hành kể từ ngày ký.

**Điều 3.** — Các ông Chánh văn phòng Bộ Y tế, Bộ Nội thương, các ông Vụ trưởng của hai Bộ, các ông Giám đốc Sở và các ông Trưởng Ty y tế, thương nghiệp, Ủy ban hành chính các tỉnh, thành chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

*Hà-nội, ngày 9 tháng 6 năm 1971*

K.T. Bộ trưởng

K.T. Bộ trưởng

Bộ Nội thương

Bộ Y tế

Thứ trưởng

Thứ trưởng

LÊ ĐIỀU MUỘI

NGUYỄN VĂN TÍN

## ĐIỀU LỆ

### vệ sinh thực phẩm

Đề nâng cao tinh thần trách nhiệm của cán bộ, công nhân viên hoạt động ở các đơn vị sản xuất, bảo quản, dự trữ, phân phối thực phẩm và đề bảo vệ sức khỏe cho nhân dân được tốt trong vấn đề ăn uống; đề đảm bảo cơ sở pháp lý thi hành đầy đủ nghị định số 194-CP ngày 31-12-1964 của Hội đồng Chính phủ ban hành điều lệ giữ gìn vệ sinh bảo vệ sức khỏe; căn cứ điều 2 của nghị định số 153-CP ngày 5-10-1961 quy định về trách nhiệm của Bộ Y tế và nghị định số 80-CP ngày 16-7-1962 của Hội đồng Chính phủ quy định nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Nội thương.

Liên Bộ Y tế — Nội thương quyết định ban hành Điều lệ vệ sinh thực phẩm gồm 6 chương và 25 điều dưới đây:

## CHƯƠNG I

**Điều kiện về địa điểm và vệ sinh hoàn cảnh của các cơ sở sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối thực phẩm**

**Điều 1.** — Cơ sở thực phẩm ăn uống bao gồm nơi sản xuất, chế biến, bảo quản, các kho thực phẩm, các chợ, lò giết mổ gia súc, phương tiện chuyên chở thực phẩm, cửa hàng bán buôn, bán lẻ những mặt hàng thịt lợn, trâu bò, dê, cừu, thỏ, thịt thú rừng, gia cầm, trứng, rau quả, cá tươi và các sản phẩm chế biến từ các sản phẩm đó; các khách sạn có phục vụ ăn uống, các cửa hàng ăn uống (riêng các Cửa hàng ăn uống đã có thông tư liên Bộ Y tế — Nội thương số 252-LB, ngày 9-5-1964).

**Điều 2.** — Cửa hàng sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm phải đảm bảo nước đủ tiêu chuẩn vệ sinh như Bộ Y tế đã quy định (có bản hướng dẫn kèm theo). Các nguồn nước này phải được giữ gìn sạch sẽ (không quá 20 coli/lít đối với nước máy; 100-1000 coli/lít đối với nước giếng) và phải được bảo vệ xa những nơi ô nhiễm: hơn 50 mét đối với nơi có hố xí.

**Điều 3.** — Địa điểm của một cơ sở sản xuất, chế biến, bảo quản, dự trữ thực phẩm phải có đủ điều kiện vệ sinh như cao ráo, xa và trên chiều gió những nơi ô nhiễm, nơi có mùi hôi thối, khói bụi, độc hại, xa khu lầy, bệnh viện từ 100-500 mét, có đủ hố xí (tốt nhất là hố xí 2 ngăn). Trong điều kiện hiện nay (một hố xí 2 ngăn cho 25-40 nhân viên, một hố xí 2 ngăn cho 100 khách hàng). Nếu có điều kiện xây hố xí bán tự hoại hay tự hoại thì tốt, nhưng phải được cơ quan y tế có thẩm quyền xét duyệt đồng ý ghi vào văn bản xin phép mới được xây dựng.

**Điều 4.** — Mỗi cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm phải có nơi cho nhân viên thay quần áo, để xe đạp, tư trang; có đủ nhà tắm, nhà vệ sinh kính nguyệt riêng cho chị em phụ nữ dùng; có đủ xà phòng, chậu rửa tay cho nhân viên phục vụ rửa tay trước và sau khi sản xuất.

**Điều 5.** — Mỗi cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm phải bầu 1 ban kiểm tra vệ sinh, thành phần gồm có cán bộ phụ trách cơ sở, y tế, công đoàn, thanh niên để kiểm tra đôn đốc thực hiện.



## CHƯƠNG II

**Điều kiện tuyển dụng, theo dõi điều tra sức khỏe những người làm công tác trực tiếp chế biến, phân phối thực phẩm.**

**Điều 6.** — Tất cả những người làm việc trong các ngành chế biến thực phẩm, trực tiếp đụng chạm đến nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, trong khi sản xuất, chế biến, bảo quản vận chuyển và phân phối đều được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ ít nhất một năm một lần.

Những người mắc các bệnh sau đây không được làm công tác trực tiếp chế biến thực phẩm :

- Lao, hủi,
- Giang mai ở thời kỳ lậu, hạ cam lậu cấp diễn ;
- Loét lở có mủ và lở đỏ ở hậu môn, ghẻ, các bệnh truyền nhiễm ngoài da hay những bệnh khác không lây ở phần da hở (lupus eczéma) ;
- Bệnh khí hư.

**Điều 7.** — Mỗi lần khám bệnh, nếu phát hiện có những bệnh truyền nhiễm như đã nói trên thì đương sự phải được phép nghỉ chữa bệnh và chỉ được trả lại làm việc trực tiếp trong ngành chế biến, phân phối thực phẩm khi có chứng chỉ của y tế là đã khỏi bệnh.

**Điều 8.** — Hàng năm các nhân viên phục vụ phải được tiêm chủng đầy đủ các loại sinh hóa theo quy định của Bộ Y tế.

## CHƯƠNG III

**Điều kiện vệ sinh cá nhân đối với những người trực tiếp làm công tác thực phẩm.**

**Điều 9.** — Trước và trong khi làm việc, những người trực tiếp sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm phải có áo choàng, yếm che hết quần áo riêng của mình ; đội mũ che tóc, đeo vải bịt miệng, đi ủng. Tất cả áo choàng, yếm, mũ, vải bịt miệng v.v... đều phải giữ gìn sạch sẽ. Cơ sở chế biến và sản xuất thực phẩm phải có nhiệm vụ cung cấp áo choàng, yếm, mũ, vải bịt miệng, ủng v.v... để anh chị em có đủ thay đổi mỗi năm 2 áo, 2 yếm, 1 mũ, 2 đôi ủng và cấp đủ xà phòng giặt giữ theo chế độ hiện hành.

**Điều 10.** — Trước khi làm việc trực tiếp với thực phẩm và chế biến thực phẩm, móng tay phải cắt ngắn, rửa tay bằng xà phòng thật sạch.

Tránh, không dùng tay bốc trong sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm, nếu công việc không thể tránh dùng tay như thái thịt thì phải phân công người chuyên trách.

## CHƯƠNG IV

**Vệ sinh trong sản xuất, chế biến, bảo quản phân phối thực phẩm.**

**Điều 11.** — Cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm phải chấp hành nghiêm chỉnh các quy trình sản xuất. Cơ sở mới cần được xây dựng theo hệ thống một chiều (sống, chín, riêng biệt) ; đối với cơ sở cũ phải cải tạo thành 1 chiều.

**Điều 12.** — Phải có đủ trang thiết bị dụng cụ và phương tiện bảo quản dự trữ, phân phối, sản xuất chế biến. Phải có đủ phương tiện chống bụi bặm, ruồi nhặng, gián, chuột và hàng ngày được giữ gìn sạch sẽ. Trang thiết bị dụng cụ để sản xuất thực phẩm, bảo quản dự trữ, tuyệt đối không làm bằng các nguyên liệu có thể ảnh hưởng đến phẩm chất thực phẩm : như gỗ chua, hôi thối, chất độc. Phải có chế độ vệ sinh lau rửa trước, trong và sau khi dùng và cất vào nơi quy định.

Phải bảo quản, giữ vệ sinh tốt các máy móc dụng cụ dùng trong công tác thực phẩm và chế biến lương thực.

**Điều 13.** — Nguyên liệu dùng để sản xuất, chế biến các thực phẩm, phải đủ phẩm chất đảm bảo vệ sinh, đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật Nhà nước quy định. Các bán thành phẩm và thành phẩm phải được giữ gìn bảo quản trong bao bì, dụng cụ bảo đảm vệ sinh và phẩm chất thực phẩm.

**Điều 14.** — Nhà chế biến thực phẩm phải có trần tường quét vôi sạch sẽ một năm 2 lần, đủ ánh sáng. Bếp phải thông khói, có tủ lạnh, có trần mạng lưới nhỏ che ruồi. Nơi chế biến thực phẩm sống, chín phải riêng biệt và cách mặt đất 0,70 mét trở lên.

**Điều 15.** — Các quầy hàng bán thực phẩm lưu động hoặc cửa hàng bán thực phẩm cố định,



ví dụ bán đậu phụ, cá tươi, sản xuất công nghệ... phải có đủ nước rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm và kê cao (cách mặt đất 0,50 mét trở lên). Phải có phương tiện chống ruồi nhặng, côn trùng, đất bụi xâm nhập. Trước, trong và sau khi bán phải quét rửa địa điểm, bảo đảm vệ sinh, không còn mùi hôi thối, rác rưởi.

## CHƯƠNG V

### Bảo quản và vận chuyển thực phẩm.

**Điều 16.** — Các loại thực phẩm phải được phân chia và bảo quản thành những nhóm riêng biệt, loại mau hỏng cần tôn trọng quy chế bảo quản về nhiệt độ và độ ẩm.

Loại tương đối lâu hỏng có thể để ở nhiệt độ bình thường trong các phòng khô ráo. Loại thực phẩm có mùi mạnh không được bảo quản với loại dễ bắt mùi.

Không bảo quản chung trong một phòng, một kho loại thực phẩm khô và tươi, nguyên liệu sống và sản phẩm đã chế biến, các loại thực phẩm đã hỏng hoặc nghi ngờ về phẩm chất với loại phẩm chất tốt, thực phẩm và các loại dụng cụ nguyên liệu hàng hóa không phải là thực phẩm.

**Điều 17.** — Kho thực phẩm phải riêng biệt, sạch sẽ có phương tiện chống ruồi, dán, chuột. Các phương tiện, dụng cụ chứa đựng thực phẩm ở trong kho phải đảm bảo sạch sẽ.

Trước khi nhận thực phẩm vào kho cần được chuẩn bị chu đáo. Các gian kho cần được quét tước sạch sẽ, lau rửa sạch khô. Các lỗ và khe rãnh tiếp xúc với các khu vực khác cần được kín để phòng chuột, côn trùng xâm nhập, phòng ẩm bụi.

Trường hợp cần thiết thì cần được tiến hành khử trùng và côn trùng trước (đối với kho lạnh). Trong kho cần được trang bị các sản kê để kê hoặc các móc để treo. Các cửa ra vào, cửa sổ và hệ thống thông thoáng gió phải được chủ động đóng mở khi cần thiết để tạo điều kiện dễ dàng cho việc xử lý nguyên liệu trong kho.

Nếu có điều kiện thì dùng tủ lạnh hay ướp đá.

**Điều 18.** — Khi vận chuyển, thực phẩm phải được đóng gói trong các bao bì hoặc dụng cụ

chứa đựng theo yêu cầu vệ sinh của từng loại. Phải có phương tiện vận chuyển dành riêng cho từng loại thực phẩm: ô-tô, xe 3 bánh, v.v... Trường hợp phải dùng các phương tiện khác như xích lô, ba gác, v.v... thì trước khi dùng cần được làm vệ sinh sạch sẽ, các phương tiện vận chuyển cần được kiểm tra vệ sinh thường xuyên.

Quá trình vận chuyển thực phẩm phải có phương tiện che đậy, chống mưa nắng, bụi đất, v.v...

**Điều 19.** — Thực phẩm cần được vận chuyển riêng rẽ theo yêu cầu vệ sinh của mỗi loại. Trong khi chuyên chở và bốc dỡ cần có trang bị phòng hộ; không được đứng, ngồi lên thực phẩm. Những loại thực phẩm mau hỏng, cần có phương tiện để ổn định nhiệt độ và độ ẩm trong quá trình vận chuyển.

## CHƯƠNG VI

### Điều khoản chung.

**Điều 20.** — Các cơ quan y tế địa phương có trách nhiệm phân công các cán bộ chuyên khoa khám sức khỏe cho nhân viên phục vụ ở các cơ sở thực phẩm.

Người lãnh đạo cơ sở thực phẩm có trách nhiệm đôn đốc cán bộ, nhân viên ngành mình khám sức khỏe và nghiêm chỉnh chấp hành các đề nghị của y tế. Sau mỗi lần khám, tồn phí về khám sức khỏe và điều trị do các cơ sở thực phẩm chịu.

**Điều 21.** — Mỗi cơ sở thực phẩm phải có một quyền sở góp ý cho khách hàng và một sổ kiểm tra có đóng dấu trang đề mỗi khi đoàn kiểm tra đến kiểm tra ghi những ý kiến, sau cửa hàng dựa vào đó mà thực hiện.

**Điều 22.** — Ngành y tế phối hợp với các ngành thương nghiệp thực phẩm; công an, có trách nhiệm nghiên cứu vận dụng những điều lệ này để thực hiện cho tốt. Những điểm nào không thích hợp với hoàn cảnh có thể trình với Ủy ban hành chính địa phương đề gia giảm nhưng không mâu thuẫn với nguyên tắc vệ sinh.

**Điều 23.** — Ủy ban hành chính các cấp ở địa phương có trách nhiệm kiểm tra đôn đốc



và tổ chức thực hiện điều lệ vệ sinh này và xử lý tùy theo sự vi phạm nặng nhẹ của từng cá nhân và đơn vị mà cảnh cáo, phạt hoặc truy tố trước tòa án.

**Điều 24.** — Cơ quan y tế được phân công theo dõi về vệ sinh thực phẩm có nhiệm vụ phối hợp với các cơ sở thực phẩm tổ chức những cuộc kiểm tra thường kỳ và trong phạm vi chức trách quyền hạn của mình, đơn đốc thi hành, lập biên bản những trường hợp vi phạm bản điều lệ này và đề nghị lên Ủy ban hành chính và công an xử lý.

**Điều 25.** — Điều lệ vệ sinh thực phẩm có giá trị từ ngày ban hành, các đơn vị sản xuất, chế biến, phân phối, bảo quản dự trữ thực phẩm phải tôn trọng và triệt để chấp hành, nếu vi phạm bản điều lệ này thì cơ quan có thẩm quyền sẽ tùy theo lỗi nặng nhẹ mà xét phạt, hoặc truy tố trước pháp luật; và nếu làm tốt thì sẽ xét khen thưởng.

*Hà-nội, ngày 9 tháng 6 năm 1971*

K.T. Bộ trưởng

Bộ Nội thương

*Thủ trưởng*

LÊ DIỆU MUỘI

K.T. Bộ trưởng

Bộ Y tế

*Thủ trưởng*

Bác sĩ NGUYỄN VĂN TÍN

### BỘ NỘI VỤ

**THÔNG TƯ số 12-NV ngày 20-9-1971**  
**hướng dẫn thi hành quyết định số**  
**169 — CP ngày 7-9-1971 của Ban Bí**  
**thư trung ương Đảng và Hội đồng**  
**Chính phủ về một số chính sách đối**  
**với đồng bào vùng bị lụt.**

Thi hành nghị quyết số 169-CP ngày 7-9-1971 của Ban Bí thư và Thường vụ Hội đồng Chính phủ về một số chính sách đối với đồng bào vùng bị lụt, sau khi đã bàn bạc thống nhất trong Ban đời sống của Chính phủ với các Bộ Tài chính, Lương thực và thực phẩm, Nội thương, Y tế,

Bộ Nội vụ quy định và hướng dẫn một số vấn đề trước mắt và cụ thể về việc cứu tế như sau :

### I. YÊU CẦU CỦA VIỆC CỨU TẾ

Trong việc cứu giúp nhân dân vùng bị lụt, trước hết cần quán triệt tinh thần tự lực cánh sinh, đoàn kết tương trợ, dựa vào tập thể, địa phương là chính, kết hợp với sự giúp đỡ tích cực của Nhà nước. Vì vậy, đề sớm ổn định đời sống nhân dân vùng bị lụt, việc cứu tế cần đạt ba yêu cầu chính sau đây :

1. Trước hết, phải giáo dục kỹ cho nhân dân ý thức tự lực cánh sinh, không ỷ lại vào Nhà nước, có tinh thần nhường nhịn và tương trợ nhau, ưu tiên cho gia đình có nhiều khó khăn, nhất là gia đình liệt sĩ, gia đình bộ đội, thương binh, gia đình có người đi công tác xa, gia đình neo đơn.

2. Nêu cao tinh thần trách nhiệm của các ngành, nhất là các ngành nội thương, lương thực và thực phẩm, y tế và các cấp, trước hết là cấp xã, trước đời sống nhân dân. Mỗi ngành, mỗi cấp trong phạm vi trách nhiệm của mình, phải có kế hoạch cụ thể và biện pháp tổ chức chu đáo để cứu giúp nhân dân vùng bị lụt được nhanh chóng và có hiệu quả.

3. Đảm bảo cứu tế công bằng, hợp lý, đúng đối tượng, đúng chính sách, đảm bảo tiền và hiện vật cứu tế đến tay nhân dân nhanh chóng. Căn cứ vào mức độ thiệt hại và tình hình khó khăn thực tế của nhân dân ở từng vùng mà xét cứu tế, nơi thiệt hại nhiều, vùng có khó khăn nhiều, thì Nhà nước cứu trợ nhiều hơn; nơi thiệt hại ít, vùng có khó khăn ít, thì Nhà nước cứu trợ ít hơn; không cứu trợ tràn lan hoặc nhếch nhếch. Phải giải quyết nhanh, gọn việc cứu tế để làm cho đồng bào yên tâm, tin tưởng, nhanh chóng phục hồi sản xuất, ổn định đời sống. Phải giải quyết xong căn bản việc cứu tế đợt xuất trong tháng 9 năm 1971.

Để đảm bảo việc cứu tế được công bằng, hợp lý và kịp thời, cần tránh các hình thức bình nghị phiền phức; phải phát huy tinh thần trách nhiệm của các cơ quan chính quyền địa phương để xem xét các trường hợp cần cứu giúp một cách hợp lý và nhanh chóng. Việc cấp phát phải phân minh, chặt chẽ và khẩn trương, tránh tình trạng để hiện vật cứu tế ứ đọng, mất mát,