

TCVN 12948:2020

Xuất bản lần 1

**QUY PHẠM THỰC HÀNH VỆ SINH
ĐỐI VỚI THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

Code of hygienic practice for street-vended foods

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 12948:2020 được xây dựng trên cơ sở tham khảo CXC 76R-2017;

TCVN 12948:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

“Thức ăn đường phố” được định nghĩa là các loại thức ăn và đồ uống do những người kinh doanh thức ăn trên phố và các địa điểm công cộng sơ chế, chế biến và/hoặc bày bán để ăn liền hoặc ăn mà không cần phải xử lý hoặc chế biến thêm ^[5]. Khi quá trình đô thị hóa và dân số ngày càng cao thì nhu cầu về thức ăn đường phố cũng tăng theo.

Thức ăn đường phố được đánh giá cao không chỉ vì sự đa dạng, hương vị độc đáo và dễ tiếp cận mà còn vì giá thành thấp góp phần đảm bảo an ninh lương thực, hỗ trợ sinh kế của một lượng lớn người lao động và có thể giúp giữ gìn truyền thống ẩm thực địa phương.

Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thức ăn đường phố

Code of hygienic practice for street-vended foods

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các biện pháp thực hành vệ sinh chung nhằm bảo đảm an toàn cho thức ăn đường phố.

Tiêu chuẩn này đề cập đến các điều kiện vệ sinh thiết yếu cần được xem xét khi thiết lập các biện pháp kiểm soát thức ăn đường phố.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

2.1

Người chế biến thực phẩm (food handler)

Người chế biến hoặc tiếp xúc với thực phẩm hoặc với thiết bị, dụng cụ được sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm.

2.2

Người kinh doanh thức ăn đường phố (street-food vendor)

Người bán thức ăn đường phố tại *quầy bán thức ăn đường phố* (2.4) hoặc *khu ẩm thực đường phố* (2.5).

2.3

Khách hàng (customer)

Người tiêu dùng (consumer)

Người sử dụng thực phẩm.