



# TÁI SỬ DỤNG RẤT ĐƠN GIẢN

Tờ rơi về việc  
sử dụng hộp đựng  
tái sử dụng trong  
ngành thực phẩm

**ZERO**  
**WASTE**  
**AGENTUR**

Eine Initiative von:



# TÁI SỬ DỤNG THAY VÌ DÙNG MỘT LẦN ĐƠN GIẢN HƠN BẠN NGHĨ!

Các hộp đựng và cốc dùng một lần bị vứt bỏ gây ô nhiễm đường phố, không gian công cộng và thiên nhiên. Tổng cộng có khoảng 280.000 tấn bộ đồ ăn dùng một lần và bao bì đựng thức ăn mang đi được sản xuất mỗi năm ở Đức.

Hãy tham gia cùng chúng tôi, thể hiện tinh thần chống ô nhiễm môi trường và lãng phí tài nguyên - hãy lựa chọn đồ tái sử dụng.

[www.ZeroWasteAgentur.de](http://www.ZeroWasteAgentur.de)

# TÁI SỬ DỤNG CHO TẤT CẢ: LƯU Ý VỀ HỆ THỐNG ĐẶT CỌC

Khi giao và lấy lại các hộp đựng tái sử dụng, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn vệ sinh được nêu dưới đây. Phải đảm bảo rằng chất lượng thực phẩm không bị ảnh hưởng khi xử lý các hộp đựng tái sử dụng.

Đối với việc trả lại các hộp đựng tái sử dụng, hãy cung cấp các thùng thu gom chuyên dụng hoặc các giá kệ để đồ đã dùng rồi được đặt bên ngoài quầy và khu vực khách ngồi ăn nếu có thể. Tùy thuộc vào các quy định của hệ thống quản lý đồ tái sử dụng, các hộp đựng bị bẩn hoặc bị lỗi nên bị loại bỏ hoặc gửi đi tái chế.

Có thể tham khảo thông tin về việc làm sạch và sấy khô các hộp đựng tái sử dụng ở nhà cung cấp hệ thống quản lý đồ tái sử dụng. Về nguyên tắc, các hộp đựng trả lại phải được súc rửa, làm sạch kịp thời, chậm nhất là cuối ngày làm việc. Mọi thức ăn thừa phải được thu gom riêng và tái chế.

Các hộp đựng tái sử dụng sạch, khô được cất giữ với miệng hộp úp xuống một bề mặt hoàn toàn vệ sinh. Nếu cần, các hộp đựng này sẽ được đậy kín.

# KHUYẾN CÁO VỆ SINH DÀNH CHO HỘP ĐỰNG TÁI SỬ DỤNG ĐƯỢC KHÁCH HÀNG MANG TỚI

Để thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, cần phải tuân thủ các yêu cầu tối thiểu sau đây:



## **Cẩn trọng khi sử dụng lại**

Trước khi sử dụng lại, phải tiến hành kiểm tra bằng mắt thường xem hộp có sạch hay có các vật thể lạ không. Khách hàng phải mở nắp hộp trước khi sử dụng lại. Nếu có vết bẩn thấy rõ bằng mắt thường, **cần phải** từ chối nhận lại hộp đựng hoặc đề nghị khách hàng lấy hộp tái sử dụng mới không có vấn đề gì. Chỉ được sử dụng các hộp đựng phù hợp, có bề mặt nhẵn, dễ vệ sinh.



## **Luôn tách biệt các khu vực**

Để đảm bảo các loại hộp đựng tái sử dụng của khách hàng không bị đưa thẳng vào khu vực có mức vệ sinh cao (khu vực chế biến hoặc lưu trữ thực phẩm dễ hỏng), quý vị cần phải sử dụng một góc kệ tủ riêng biệt.



## **Sử dụng các loại khay vệ sinh**

Khách hàng đặt hộp đựng tái sử dụng của mình vào khay “vệ sinh” dành riêng cho loại hộp này. Sau đó, hộp đựng cũ sẽ được sử dụng lại.



### **Tránh tiếp xúc**

Tránh tiếp xúc trực tiếp với các bộ phận của máy và các loại bảo quản khác. Sử dụng bình chiết rót và/hoặc cốc đong và dụng cụ có sẵn. Chỉ nhân viên đã qua đào tạo mới được tiến hành đổ đầy lại.



### **Vệ sinh và khử trùng thường xuyên**

Vệ sinh hoặc khử trùng định kỳ các bề mặt có đặt hộp đong được sử dụng lại, máy pha cà phê, các thiết bị khác hoặc quây nước tự phục vụ (kể hoạch vệ sinh và khử trùng) và ngay khi cần thiết.



### **Rửa tay**

Hãy chú ý giữ gìn vệ sinh cá nhân. Rửa tay sau khi đổ đầy lại hộp đong tái sử dụng được khách hàng mang theo và sau khi thanh toán tiền là rất cần thiết.



### **Hỗ trợ thông tin bằng các bảng thông báo**

Hãy thông báo tới khách hàng tại khu vực bán hàng rằng chỉ có thể làm đầy lại các hộp đong tái sử dụng sạch, rỗng và có bề mặt nhẵn, không có vấn đề gì.



### **Đào tạo nhân viên**

Cần phải đào tạo nhân viên thường xuyên về vấn đề này, cũng như ghi chép lại quá trình làm việc liên quan đến vấn đề vệ sinh và khử trùng theo yêu cầu, bao gồm lịch dọn vệ sinh và khử trùng.

Có thể liên hệ trực tiếp với cơ quan giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm chịu trách nhiệm trong khu vực để làm rõ các vấn đề cụ thể.

Các điều kiện đối với các đơn vị trong ngành thực phẩm (ví dụ như tiệm bánh hoặc doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống) để được phép làm đầy lại thực phẩm và đồ uống trong các hộp đựng tái sử dụng được khách hàng mang tới sẽ được quyết định theo từng trường hợp cụ thể dựa theo điều kiện cấu trúc riêng của từng ngành và chính vì lẽ đó, cần phải làm việc riêng với các cơ quan giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm chịu trách nhiệm tại địa phương.

Xem chi tiết liên lạc của cơ quan giám sát về các sản phẩm thuốc thú y và thực phẩm của các quận thuộc Berlin tại liên kết dưới đây:

**[www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter](http://www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter)**

Các yêu cầu về vệ sinh đối với quá trình sản xuất, xử lý và tiếp thị thương mại đối với thực phẩm được quy định thông qua các điều khoản thuộc Sắc lệnh Vệ sinh Thực phẩm Liên bang (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV). Theo đó, cần phải loại bỏ tất cả các ảnh hưởng xấu của thực phẩm tới người tiêu dùng. Chủ doanh nghiệp thực phẩm phải chịu trách nhiệm chính về vấn đề này theo Quy định (EC) số 852/2004 (về vệ sinh an toàn thực phẩm).

Xử lý thực phẩm và các mặt hàng thiết yếu đúng cách sẽ ngăn ngừa rủi ro về các vấn đề vệ sinh và tác động tiêu cực từ thực phẩm.

Văn bản khuyến nghị hành động này nhằm cung cấp thông tin và không có tính toàn diện.

Xin hãy chú ý cả các thông tin từ Hiệp hội Thực phẩm Đức (Lebensmittelverband Deutschland e. v.) tại:

**[www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr](http://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr)**

**[www.ZeroWasteAgentur.de](http://www.ZeroWasteAgentur.de)**

Berlin, 05/2024