

Nhiều lần thay vì một lần Đơn giản hơn bạn nghĩ!

Những ly cà phê đem đi uống xong rồi vứt bỏ làm dơ bẩn đường phố, các chỗ công cộng và thiên nhiên. Berlin dùng mỗi giờ 20.000 ly một lần, và ở toàn nước Đức là gần ba tỷ ly mỗi năm. Sự dơ bẩn là một phiền toái và nguy hại cho môi trường.

Để giảm số lượng ly dùng một lần ngày càng tăng ở Berlin, nhiều biện pháp được đưa ra để khuyến khích người tiêu dùng chuyển từ ly dùng một lần sang ly tái dụng.

Vì mục tiêu này, Thượng Viện Berlin cùng với các liên đoàn kinh tế và môi trường Berlin đang tiến hành một chiến dịch nhằm tăng cường sử dụng các loại ly tái dụng.

Việc này đơn giản hơn bạn nghĩ: Trong tờ rơi này, bạn sẽ tìm thấy tất cả thông tin cần biết.

Cho dù là quán cà phê, quán ăn nhanh, tiệm bánh, trạm xăng hay tiệm tạp hóa khuya, v.v. - Thượng Viện về Môi Trường, Giao Thông và Bảo Vệ Khí Hậu và Thượng Viện về Tư Pháp, Bảo Vệ Người Tiêu Dùng và Chống Kỳ Thị đã tổng quan lại những điểm chính về các yêu cầu tối thiểu của vệ sinh thực phẩm để bạn với tư cách là một nhà kinh doanh thực phẩm có thể đáp ứng các yêu cầu vệ sinh khi châm đầy các ly tái dụng.

Nhiều lần thay vì một lần là thân thiện môi trường và dễ làm hơn bạn nghĩ.

Tham gia!



Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr und
Klimaschutz
Öffentlichkeitsarbeit
Am Köllnischen Park 3
10179 Berlin

02/2021



**LY TÁI DỤNG
DỄ LÀM LẮM!**

**Châm ngôn vệ sinh để dùng
ly tái dụng trong cửa hàng
ăn uống**

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz

BERLIN



Khuyến nghị vệ sinh cho các công ty thực phẩm muốn tham gia

Sau đây là các yêu cầu tối thiểu về vệ sinh thực phẩm mà nhà kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng:



Chỉ dùng các ly sạch sẽ, thích hợp có bề mặt trơn nhẵn để dễ dàng lau rửa.



Trước khi châm, phải nhìn kiểm tra xem ly có sạch sẽ không, có vật lạ trong ly không. Trước khi châm, khách hàng phải tự mở nắp và tự cầm giữ nắp. Ví dụ như dùng một ly châm chuyên dụng để đổ cà phê sang ly tự đem đến của khách hàng, chỉ nhân viên đã được đào tạo mới được phép làm việc này.



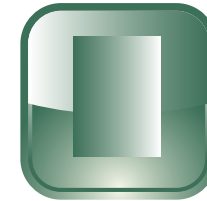
Thực hành đúng quy định về vệ sinh cá nhân; rửa tay sau khi châm đầy ly tự đem đến, cũng như sau khi thu tiền.



Một quầy riêng biệt hoặc một vị trí thích hợp để châm đầy các ly tự đem đến của khách hàng và tránh không để nó bị đẩy vào khu vực vệ sinh bên cạnh (khu chế biến hoặc lưu trữ thực phẩm để hỏng).



Khi châm phải dùng một loại ly châm chuyên dụng và/hoặc một dụng cụ giữ ly. Tuyệt đối không để ly của khách hàng chạm vào cái phễu hoặc các dụng cụ khác.



Ở khu bán treo bảng thông tin cho khách hàng là chỉ được phép châm vào các ly sạch và rỗng.



Để châm đầy, khách hàng sẽ đặt một ly tái dụng tự đem đến của mình lên trên - một khay "vệ sinh" chỉ dành cho mục đích này. Sau đó châm đầy ly.



Các chỗ đặt ly châm cà phê, máy pha cà phê và dụng cụ phải được nhân viên rửa sạch và khử trùng thường xuyên theo định kỳ (kế hoạch rửa sạch và khử trùng) và khi cần thiết.



Đào tạo nhân viên thường xuyên về chủ đề này và ghi chép lại quy trình làm việc, kế hoạch rửa sạch và khử trùng, và về việc rửa sạch và khử trùng khi cần thiết.

Trực tiếp liên hệ cơ quan quản lý thực phẩm trực thuộc trách nhiệm trong quận khi có vấn đề cụ thể cần được giải thích.

Các cửa hàng thực phẩm nào (ví dụ như tiệm bánh hoặc cửa hàng ăn uống) có điều kiện để châm, ví dụ như châm các loại nước uống nóng vào ly tái dụng tự đem đến của khách hàng, điều này là do quyết định tại chỗ của cơ quan quản lý thực phẩm trực thuộc căn cứ vào những điều kiện cấu trúc riêng của mỗi cơ sở kinh doanh.

Thông tin liên hệ của các cơ quan giám sát thực phẩm và thú y ở các quận Berlin được đăng công khai ở đường liên kết sau đây: <https://service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

Những yêu cầu vệ sinh đối với việc sản xuất với tính cách thương mại, chế biến và đem ra thị trường bán đều được ghi chép trong các quy định về vệ sinh thực phẩm (LMHV) áp dụng đồng nhất cho tất cả tiểu bang. Theo đó, mọi tác dụng tiêu cực đến thực phẩm mà ảnh hưởng đến người tiêu dùng khác đều phải được loại trừ. Theo quy định (EC) số 852/2004 (vệ sinh thực phẩm) thì nhà kinh doanh thực phẩm là người chịu trách nhiệm chính về việc này.

Xử lý đúng cách các thực phẩm và hàng tiêu dùng hằng ngày sẽ ngăn ngừa được nhiều rủi ro về vệ sinh và ảnh hưởng tiêu cực đến thực phẩm.

Khuyến nghị hành động này chỉ có mục đích thông tin và không nên được xem là đầy đủ.

Vui lòng xem thêm tờ rơi "Ly cà phê đem đi" của liên đoàn thực phẩm Đức (09/2019) <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190909-leitlinie-merkblatt-coffee-to-go-mitgebrachte-becher-veroeffentlicht>