

Dùng nhiều lần thay cho dùng một lần Đơn giản hơn người ta nghĩ!

Những chiếc cốc cà phê to-go vút đi làm bẩn đường phố, nơi công cộng và môi trường thiên nhiên. Tại Berlin, hàng giờ có 20.000 chiếc cốc dùng một lần được sử dụng, cả nước Đức con số đó hàng năm lên tới gần 3 tỉ chiếc. Việc làm bẩn này gây khó chịu và làm hại môi trường.

Để giảm thiểu số lượng ngày càng tăng cốc to-go dùng một lần tại Berlin cần phải tạo hứng thú cho người tiêu dùng để họ chuyển từ cốc dùng một lần sang cốc dùng nhiều lần.

Nhằm mục đích này, Chính phủ Bang Berlin cùng với những hiệp hội kinh tế và môi trường của Berlin đang tiến hành một chiến dịch kêu gọi tăng cường sử dụng cốc dùng nhiều lần.

Điều đó đơn giản hơn là người ta nghĩ: trong tờ rơi này Quý vị sẽ thấy tất cả những thông tin về những điều cần lưu ý.

Cho dù ở quán cà phê, quán ăn nhanh, tiệm bánh, trạm xăng hay cửa hàng bán ban đêm v.v. – Quý vị với tư cách là doanh nghiệp thực phẩm có thể thực hiện những quy định về vệ sinh trong việc rót đồ uống vào những chiếc cốc dùng nhiều lần như thế nào – Sở Môi trường, Giao thông và Bảo vệ khí hậu và Sở Tư pháp, Bảo vệ người tiêu dùng và Chống phân biệt đối xử đã tập hợp những câu trả lời cho Quý vị trong cuốn cẩm nang này.

Dùng nhiều lần thay cho dùng một lần, điều đó là thân thiện với môi trường và đơn giản hơn là Quý vị nghĩ.

Quý vị hãy cùng chung tay!

**Ausstellungs- und Informationszentrum
Broschürenstelle
der Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz**
Am Köllnischen Park 3, 10179 Berlin
U-Bahn Linien U2, Märkisches Museum,
U8, Jannowitzbrücke oder Heinrich-Heine-Straße
S-Bahn Linien S5, S7, S75, Jannowitzbrücke
Bus Linien 147, 165, 265, U-Bhf. Märkisches Museum
broschuerenstelle@senuvk.berlin.de

www.berlin.de/mehrwegbecher/

Berlin, Juli 2017



**CỐC DÙNG NHIỀU LẦN
LÀM THẬT DỄ DÀNG!**

Berlin: thông tin kỹ lưỡng hơn

**Cuốn cẩm nang vệ sinh
đối với việc sử dụng cốc dùng
nhiều lần trong ngành ăn uống**

Gợi ý về vệ sinh cho những đơn vị tham gia ngành thực phẩm

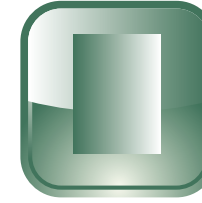
Dưới đây là liệt kê những đòi hỏi tối thiểu mà những doanh nghiệp về thực phẩm cần phải đáp ứng:



Chỉ sử dụng những loại phương tiện chứa đựng sạch sẽ và phù hợp, có bề mặt nhẵn và dễ làm sạch



Việc rót đồ uống vào cốc của khách hàng mang theo chỉ được nhân viên được đào tạo tiến hành. Trước khi rót cần phải kiểm tra xem cốc có sạch không và có vật lạ trong cốc hay không. Trước khi rót, khách hàng phải tự tháo nắp đây ra và cất đi



Trong phạm vi bán hàng cần thông tin cho khách hàng biết rằng chỉ được phép rót đồ uống vào những cốc không và sạch sẽ



Có phạm vi quầy riêng hoặc lựa chọn chỗ để thích hợp để rót đồ uống vào những phương tiện chứa đựng sao cho cốc cà phê của khách hàng không tiếp cận trực tiếp với phạm vi cần giữ vệ sinh (phạm vi chế biến và bảo quản thực phẩm dễ hư hỏng)



Theo những chu kỳ nhất định, nhân viên phải thường xuyên làm sạch hoặc khử trùng những chỗ để phương tiện chứa đựng để rót đồ uống vào



Thường xuyên hướng dẫn cho nhân viên về chủ đề này



Không để những phương tiện chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với những vòi rót đồ uống ra hoặc các loại máy móc khác



Nhân viên cần phải giữ vệ sinh; rửa tay sau khi rót đồ uống vào cốc của khách hàng mang theo cũng như sau khi tính tiền



Lập hồ sơ về những quy trình làm việc

Thông qua quan hệ trực tiếp với cơ quan giám sát thực phẩm có thẩm quyền trong địa bàn Quận để có thể làm sáng tỏ những vấn đề đặc biệt.

Những điều kiện nào cần được đáp ứng để những xí nghiệp thực phẩm (ví dụ như trong ngành làm bánh hoặc ngành ăn uống) có khả năng rót đồ uống, ví dụ như đồ uống nóng vào những cốc dùng nhiều lần của khách hàng mang theo, vì lý do điều kiện xây dựng của từng cửa hàng có những đặc thù riêng nên đó vẫn là quyết định trong từng trường hợp riêng biệt và vì vậy vẫn thuộc quyền quyết định tại chỗ của cơ quan giám sát thực phẩm có thẩm quyền.

Quý vị có thể tìm địa chỉ liên hệ của Sở Thú y và Giám sát thực phẩm của các quận tại Berlin trong trang mạng dưới đây: <http://www.berlin.de/verwaltungsfuehrer/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

Bản gợi ý hành động này nhằm đưa ra những hướng dẫn và có thể là chưa thực sự hoàn hảo.

Những đòi hỏi về vệ sinh đối với việc sản xuất, chế biến và lưu thông thực phẩm mang tính chất kinh doanh được thể hiện trong những quy định của bản quy chế về vệ sinh thực phẩm áp dụng thống nhất toàn Liên bang (LMHV). Theo đó, mọi hành vi tác động một cách bất lợi vào thực phẩm và chuyển giao cho những người tiêu thụ khác phải bị loại trừ. Về việc này doanh nghiệp thực phẩm chịu trách nhiệm chính chiếu theo Bản Quy chế số 852/2004 (về vệ sinh thực phẩm) của Liên minh Châu Âu (VO (EG) Nr. 852/2004).

Việc xử lý thực phẩm và những hiện vật tiêu dùng khác một cách thích hợp sẽ giúp cho việc ngăn ngừa những rủi ro vệ sinh và ảnh hưởng xấu đến thực phẩm.