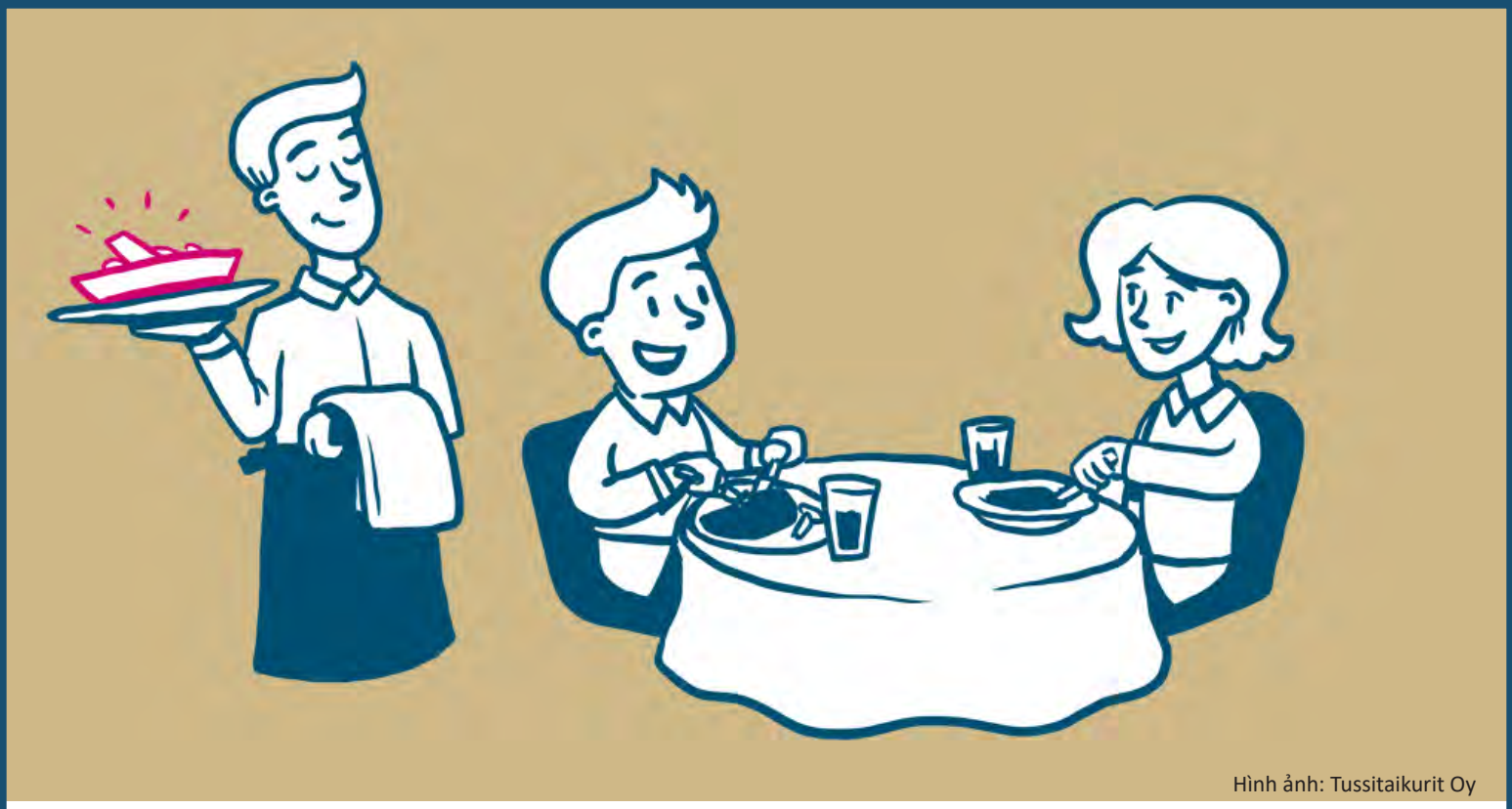

Hình ảnh: Tussitaikurit Oy

THIẾT LẬP NHÀ HÀNG HOẶC QUÁN CÀ PHÊ

Bạn đang thiết lập một nhà hàng hoặc quán cà phê? Dưới đây là danh sách những điều cần nhớ khi vận hành dưới góc độ theo Luật vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tìm mặt bằng thích hợp

Khi bạn tìm được mặt bằng ưng ý, hãy xác định từ Cơ quan Quản lý Xây dựng của khu vực rằng mặt bằng đó phù hợp cho việc sử dụng làm nhà hàng hoặc quán cà phê, hoặc tìm hiểu xem có thể thay đổi mục đích sử dụng mặt bằng đó hay không. Nếu có thể thay đổi, hãy xác định từ Ban Quản lý chung cư rằng trong khu nhà cho phép nhà hàng hoặc quán cà phê hoạt động và hãy xin giấy phép xây dựng để tu sửa mặt bằng. Khi tu sửa, cần lưu ý đến các yêu cầu về điều kiện để được hoạt động.

Nếu nhà hàng, quán ăn, quán cà phê có trên 6 chỗ ngồi thì cần có đủ nhà vệ sinh cho khách. Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm đã có các hướng dẫn về số lượng nhà vệ sinh cần thiết. Ngoài ra, giữa nhân viên và khách hàng được khuyến cáo nên có nhà vệ sinh riêng.

Trong bếp cần có đủ điểm đặt bồn nước, bồn rửa tay, bồn làm sạch thực phẩm và dụng cụ làm bếp. Hãy dành đủ không gian cho khu bảo quản lạnh và có tủ làm mát riêng nếu bạn cần làm mát thực phẩm.

Lập kế hoạch vận hành phù hợp với không gian của bạn

Lập kế hoạch cho việc nhận nguyên liệu thực phẩm cần thiết để chế biến món ăn và lưu trữ thông minh nhất. Đồng thời, cần tính toán chu đáo để tránh nhiễm khuẩn chéo giữa nguyên liệu sống và thức ăn chín trong quá trình chế biến. Do mỗi sản phẩm sẽ có một yêu cầu nhiệt độ riêng nên trong phòng lạnh cần có các ngăn nhiệt khác nhau hoặc các tủ lạnh ở nhiệt độ khác nhau.

Yêu cầu về nhân viên

Nhân viên xử lý thực phẩm không đóng gói, dễ hỏng cần có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm (hygieniapassi), đồ bảo hộ lao động và giấy báo cáo về tình trạng sức khỏe.

RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Thực hiện thông báo hoạt động kinh doanh thực phẩm

Thực hiện thông báo Mặt bằng Kinh doanh thực phẩm cho Phòng Kiểm soát An toàn thực phẩm địa phương của nhà hàng hoặc quán cà phê ít nhất 4 tuần trước khi bắt đầu hoạt động. Quý vị có thể lấy Mẫu thông báo từ trang web của thành phố hoặc từ Cơ quan Kiểm soát An toàn thực phẩm của Thành phố. Các cơ quan này sẽ tư vấn và hướng dẫn cho qúy vị. Qúy vị cũng có thể thực hiện thông báo điện tử trên trang Dịch vụ Sức khỏe Môi trường (ilppa). Cơ quan Kiểm soát An toàn Thực phẩm sẽ nhập thông tin đăng ký của nhà hàng hoặc quán cà phê của bạn và sau đó, nhà hàng hoặc quán cà phê sẽ thuộc nhóm đối tượng được thường xuyên kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc đăng ký và kiểm soát đều là các hoạt động có thu phí của nhà chức trách.

Lập kế hoạch tự kiểm soát

Tự kiểm soát là một hệ thống quản lý các rủi ro trong chuỗi hoạt động của công ty. Hãy lập trước bản kế hoạch về cách quý vị quản lý rủi ro trong hoạt động của mình và cách sửa chữa các sai lầm khi cần thiết. Dịch vụ Du lịch và Nhà hàng MaRa ry đã phát hành hướng dẫn về mô hình hoạt động tốt cho các nhà hàng. Bằng cách làm theo các hướng dẫn, quý vị sẽ kiểm soát được yêu cầu tự giám sát. Trong kế hoạch tự kiểm soát có một số yêu cầu về các thông tin cần lưu lại.

Các giấy phép khác

Nếu cần, hãy xin giấy phép bán rượu từ Cơ quan hành chính khu vực và giấy phép bán các sản phẩm thuốc lá từ cơ quan quản lý thực phẩm của thành phố địa phương bạn. Tìm hiểu thêm thông tin về các giấy phép này trên trang web của Valvira. Hãy nhớ yêu cầu cơ quan cứu hỏa và cứu hộ đến kiểm tra nhà hàng, quán ăn, quán cá phê trước khi quý vị khai trương. Nếu cần, hãy xin giấy phép được sử dụng âm nhạc. Tìm hiểu thêm các hướng dẫn từ Cơ quan Quản lý thực phẩm tại địa phương của bạn.

Lưu ý khi vận hành

- Xử lý, bảo quản và vận chuyển thực phẩm hợp vệ sinh. Đảm bảo bằng mọi cách để thực phẩm không bị nhiễm khuẩn hoặc các chất không thuộc về chúng bị đưa vào thực phẩm. Phải có điều kiện để giữ riêng biệt các thành phần gây dị ứng với nhau và riêng với thực phẩm không được sử dụng chúng.
- Bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ thích hợp và các điều kiện khác cho từng sản phẩm.
- Đảm bảo rằng quý vị có thông tin đầy đủ và chính xác về các loại thực phẩm được bày bán. Quý vị không được đánh lừa người tiêu dùng.
- Đảm bảo rằng các nguyên liệu thô được sử dụng đã được cấp phép sử dụng trong thực phẩm. Các nguyên liệu thô ít được biết đến, ví dụ như những loại nhập khẩu từ bên ngoài EU hoặc thực vật hoang dã và nấm có thể là thực phẩm mới, cần có giấy phép được đưa vào sử dụng.
- Đảm bảo rằng tất cả các vật liệu tiếp xúc với thực phẩm đều thích hợp sử dụng với thực phẩm và đúng theo mục đích sử dụng, qua đó đảm bảo từ nguyên liệu không giải phóng các hóa chất độc hại vào thực phẩm.
- Đảm bảo có đầy đủ thông tin truy xuất nguồn gốc của sản phẩm. Sản phẩm thực phẩm và nguyên liệu dùng chế biến phải truy xuất được nguồn gốc ở mọi giai đoạn sản xuất, chế biến và phân phối. Ngoài ra, cần đảm bảo rằng quý vị biết cách xử lý khi có thông tin hoặc khi nghi ngờ thực phẩm qúy vị đang bán là không an toàn.

Hãy nhớ rằng với tư cách là một nhà điều hành kinh doanh thực phẩm, quý vị có trách nhiệm đảm bảo rằng thực phẩm là an toàn và có thể truy xuất nguồn gốc, rằng quý vị sẽ cung cấp thông tin chính xác và đầy đủ về sản phẩm.

Thêm thông tin:

- www.foodauthority.fi/Companies/Food Sector
- Hướng dẫn của Cục Quản lý An toàn thực phẩm: Setting Up a Restaurant – Guide for Small and Medium-sized Premises