**📘 ĐÀO TẠO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM (CẤP ĐỘ 2)**

**Giới thiệu khóa học**

Khóa học này cung cấp kiến thức **toàn diện** về vệ sinh và an toàn thực phẩm, phù hợp với **Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12**.

🎯 **Mục tiêu:**

* Hiểu rõ nguyên tắc, quy định pháp luật
* Thực hành đúng để **ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm**
* Bảo vệ **sức khỏe người tiêu dùng**

*Nguồn tham khảo: Luật An toàn thực phẩm (2010), Nghị định 15/2018/NĐ-CP.*

**Vai trò của an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống**

❗️ **Yêu cầu pháp luật & trách nhiệm đạo đức**

* Ngăn ngừa bệnh tật, ngộ độc
* Bảo vệ uy tín kinh doanh
* Tránh trách nhiệm pháp lý

✨ **Lợi ích:**

* Xây dựng niềm tin khách hàng
* Giảm chi phí y tế
* Tuân thủ quy định pháp luật

*Nguồn: WHO Food Safety Guidelines.*

**Quy định pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm**

✅ **Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12:** Khung pháp lý chính  
✅ **Nghị định 15/2018/NĐ-CP:** Hướng dẫn thi hành chi tiết  
✅ **Thông tư 48/2015/TT-BYT:** Điều kiện vệ sinh cho cơ sở dịch vụ ăn uống

🎯 **Yêu cầu:**

* Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP
* Đào tạo kiến thức ATTP cho nhân viên

*Nguồn: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế Việt Nam.*

**Định nghĩa: Vệ sinh thực phẩm**

Tất cả biện pháp cần thiết để **đảm bảo an toàn**, không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

✅ **Bao gồm:**

* Kiểm soát nguyên liệu
* Quy trình chế biến
* Lưu trữ, vận chuyển
* Vệ sinh cá nhân nhân viên

⚠️ *Giải thích:* Giảm nguy cơ lây nhiễm vi sinh vật, hóa chất độc hại, dị vật.

**Các mối nguy trong thực phẩm**

* 🦠 **Sinh học:** Vi khuẩn, virus, ký sinh trùng *(ví dụ: Salmonella, E. coli)*
* ⚗️ **Hóa học:** Thuốc trừ sâu, chất tẩy rửa
* 🪵 **Vật lý:** Mảnh kim loại, thủy tinh

📌 *Ví dụ:* Vụ ngộ độc tập thể do **Salmonella** từ gà chưa nấu chín.

*Nguồn: WHO Foodborne Diseases Factsheets.*

**Vi sinh vật trong thực phẩm – Đặc điểm và nguy cơ**

✅ Vi sinh vật phát triển mạnh trong vùng 5–60°C (Danger Zone).  
✅ Điều kiện thuận lợi: Độ ẩm cao, dinh dưỡng dồi dào, lưu trữ lâu.  
✅ Triệu chứng ngộ độc: Tiêu chảy, nôn, sốt, đau bụng.

⚠️ *Giải thích:* Một tế bào vi khuẩn có thể sinh sôi hàng triệu tế bào trong vài giờ nếu không kiểm soát nhiệt độ.

*Nguồn: FAO/WHO Codex Alimentarius.*

**Vùng nhiệt độ nguy hiểm (Danger Zone)**

❗️ **Khoảng 5–60°C** là vùng vi khuẩn sinh sôi nhanh.

✅ **Bảo quản lạnh:** 0–5°C → ức chế phát triển  
✅ **Giữ nóng:** >63°C → tiêu diệt vi khuẩn

📝 *Ví dụ:* Thức ăn để nhiệt độ phòng >2 giờ = tăng rủi ro ngộ độc.

*Nguồn: WHO 5 Keys to Safer Food.*

**Quy tắc nấu chín và hâm nóng an toàn**

✅ Thịt gia cầm: ≥75°C trong ít nhất 2 phút  
✅ Thịt xay: ≥70°C  
✅ Hải sản: Nấu chín hoàn toàn  
✅ Khi hâm nóng: Đạt tối thiểu 75°C

✨ *Giải thích:* Nhiệt độ cao phá hủy vi khuẩn gây bệnh.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Thông tư 48/2015/TT-BYT.*

**Bảo quản lạnh và đông lạnh**

✅ Tủ lạnh: 0–5°C  
✅ Tủ đông: -18°C hoặc thấp hơn  
✅ Kiểm tra nhiệt độ tủ mỗi ngày  
✅ Sắp xếp khoa học: Thực phẩm chín trên cao, sống ở ngăn thấp

⚠️ *Giải thích:* Tránh nước rỉ từ thịt sống lây nhiễm chéo sang thực phẩm ăn ngay.

*Nguồn: Cục An toàn thực phẩm – Hướng dẫn vệ sinh thực phẩm.*

**Quy trình rã đông an toàn**

✅ Trong tủ lạnh 0–5°C: Phương pháp an toàn nhất  
✅ Trong lò vi sóng: Nấu ngay sau khi rã đông  
✅ Tuyệt đối không rã đông ở nhiệt độ phòng

⚠️ *Giải thích:* Rã đông ở nhiệt độ phòng tạo điều kiện vi khuẩn sinh sôi nhanh trong vùng Danger Zone.

*Nguồn: WHO, Bộ Y tế Việt Nam.*

**Nguyên tắc tránh nhiễm chéo (Cross-contamination)**

✅ Nhiễm chéo xảy ra khi vi khuẩn từ thực phẩm sống lan sang thực phẩm chín hoặc ăn ngay.

**Ví dụ:**

* Cắt gà sống trên thớt
* Sau đó cắt rau ăn sống trên cùng thớt đó

✅ **Biện pháp:**

* Dùng thớt, dao riêng cho thịt sống, rau củ, thực phẩm chín (mã màu thớt)
* Rửa tay, dụng cụ, bề mặt giữa các công đoạn
* Bảo quản riêng biệt thực phẩm sống và chín

*Nguồn: WHO 5 Keys to Safer Food.*

**Hệ thống mã màu thớt và dụng cụ**

✅ Đỏ: Thịt sống (bò, lợn, gia cầm)  
✅ Xanh lá: Rau củ, trái cây  
✅ Vàng: Thực phẩm chín, đã nấu  
✅ Xanh dương: Hải sản sống  
✅ Trắng: Bánh mì, sản phẩm sữa

⚠️ *Giải thích:* Phân màu giúp nhân viên dễ nhớ, giảm nguy cơ nhầm lẫn và lây nhiễm chéo.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Hướng dẫn đào tạo ATTP.*

**Quy tắc lưu trữ thực phẩm trong tủ lạnh**

✅ Ngăn trên cùng: Thực phẩm chín, ăn ngay  
✅ Ngăn giữa: Sữa, trứng, thực phẩm sơ chế  
✅ Ngăn dưới cùng: Thịt, cá sống trong hộp kín

⚠️ *Giải thích:* Tránh nước rỉ từ thịt sống nhỏ giọt xuống thực phẩm ăn liền.

*Nguồn: FAO/WHO Codex Alimentarius.*

**FIFO (First In, First Out) – Nguyên tắc quản lý kho**

✅ Sắp xếp theo ngày nhập – hàng cũ ra trước  
✅ Ghi nhãn rõ ràng ngày nhận và hạn sử dụng  
✅ Kiểm tra kho định kỳ loại bỏ hàng hết hạn

⚠️ *Giải thích:* Giảm lãng phí, đảm bảo chất lượng thực phẩm, tuân thủ luật Việt Nam.

*Nguồn: Thông tư 48/2015/TT-BYT.*

**Quy trình vệ sinh tay chuẩn**

✅ Làm ướt tay bằng nước sạch  
✅ Thoa xà phòng và chà ít nhất 20 giây  
✅ Làm sạch mu bàn tay, kẽ ngón tay, móng tay  
✅ Rửa lại nước sạch  
✅ Lau khô tay bằng khăn giấy một lần hoặc máy sấy

⚠️ *Giải thích:* Vi khuẩn trú ẩn dưới móng, kẽ ngón – rửa tay đúng cách ngăn lây nhiễm.

*Nguồn: WHO Hand Hygiene Guidelines.*

**Vệ sinh cá nhân cho nhân viên chế biến**

✅ Mặc đồng phục sạch, đội mũ che tóc, khẩu trang nếu cần  
✅ Không đeo trang sức, móng tay ngắn, không sơn móng  
✅ Che phủ vết thương hở bằng băng chống thấm  
✅ Không làm việc khi bị sốt, tiêu chảy, nôn

⚠️ *Giải thích:* Nhân viên là nguồn lây nhiễm chính nếu không giữ vệ sinh cá nhân.

*Nguồn: Luật ATTP Việt Nam số 55/2010/QH12.*

**Vệ sinh dụng cụ và bề mặt tiếp xúc thực phẩm**

✅ Làm sạch: Rửa bằng nước và chất tẩy rửa  
✅ Tráng nước sạch  
✅ Khử trùng: Dung dịch sát khuẩn đúng nồng độ  
✅ Để khô tự nhiên, không lau bằng khăn bẩn

📝 *Ví dụ:* Dao, thớt, bàn chế biến cần vệ sinh sau mỗi công đoạn.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Thông tư 48/2015/TT-BYT.*

**Quy trình vệ sinh khu vực bếp**

✅ Phân chia khu vực sạch và khu vực sơ chế nguyên liệu sống  
✅ Vệ sinh hằng ngày: Sàn, tường, bề mặt bàn  
✅ Vệ sinh định kỳ thiết bị lớn: Lò nướng, tủ lạnh  
✅ Ghi chép lịch vệ sinh (Cleaning Schedule)

⚠️ *Giải thích:* Vệ sinh thường xuyên ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ, kiểm soát dịch hại.

*Nguồn: FAO/WHO Hygiene Guidelines.*

**Quản lý nhiệt độ tủ lạnh, tủ đông**

✅ Tủ lạnh: 0–5°C  
✅ Tủ đông: -18°C hoặc thấp hơn  
✅ Kiểm tra nhiệt độ ít nhất 1 lần/ngày  
✅ Sửa chữa ngay nếu không đạt chuẩn

⚠️ *Giải thích:* Vi sinh vật ngừng phát triển ở -18°C và phát triển chậm ở 0–5°C.

*Nguồn: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế Việt Nam.*

**Quy trình tiếp nhận thực phẩm**

✅ Kiểm tra nhiệt độ giao hàng (thịt, hải sản đông lạnh)  
✅ Kiểm tra bao bì nguyên vẹn, sạch sẽ  
✅ Kiểm tra nhãn mác, hạn sử dụng  
✅ Ghi chép hồ sơ nhận hàng

⚠️ *Giải thích:* Ngăn ngừa việc nhập nguyên liệu kém chất lượng, hỏng, ô nhiễm.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Hướng dẫn ATTP.*

**Quy tắc lưu trữ thực phẩm khô**

✅ Để trên kệ cao ≥15 cm so với sàn  
✅ Kho khô ráo, thông thoáng  
✅ Không đặt gần hóa chất  
✅ Kiểm soát côn trùng, gặm nhấm

⚠️ *Giải thích:* Độ ẩm cao và côn trùng gây ô nhiễm thực phẩm khô.

*Nguồn: WHO Food Storage Guidelines.*

**Hồ sơ ATTP bắt buộc trong cơ sở**

✅ Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP  
✅ Hồ sơ đào tạo kiến thức nhân viên  
✅ Hồ sơ khám sức khỏe nhân viên  
✅ Sổ theo dõi vệ sinh thiết bị, khu vực

⚠️ *Giải thích:* Tuân thủ pháp luật và chuẩn bị cho kiểm tra của cơ quan chức năng.

*Nguồn: Nghị định 15/2018/NĐ-CP.*

**Lịch vệ sinh định kỳ (Cleaning Schedule)**

✅ Liệt kê các khu vực, thiết bị cần vệ sinh  
✅ Tần suất vệ sinh (hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng)  
✅ Người chịu trách nhiệm  
✅ Ký xác nhận hoàn thành

⚠️ *Giải thích:* Đảm bảo vệ sinh được thực hiện đúng và đủ.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Thông tư 48/2015/TT-BYT.*

**Nguyên tắc bảo quản nóng**

✅ Giữ nóng thực phẩm ở >63°C  
✅ Kiểm tra nhiệt độ thường xuyên  
✅ Hâm nóng đạt ≥75°C trước khi phục vụ

⚠️ *Giải thích:* Giữ nóng không đúng nhiệt độ → vi khuẩn sinh sôi trong Danger Zone.

*Nguồn: WHO 5 Keys to Safer Food.*

**Phương pháp làm mát nhanh**

✅ Chia nhỏ khẩu phần, cho vào khay nông  
✅ Đặt trong bồn nước đá  
✅ Cho vào tủ lạnh ngay sau khi nhiệt độ xuống ≤60°C

⚠️ *Giải thích:* Làm mát chậm → vi khuẩn phát triển trong vùng 5–60°C.

*Nguồn: FAO/WHO Codex.*

**Quản lý chất tẩy rửa và hóa chất**

✅ Lưu trữ riêng, tránh gần thực phẩm  
✅ Có nhãn mác rõ ràng  
✅ Pha dung dịch đúng hướng dẫn  
✅ Không để dư lượng hóa chất trên dụng cụ

⚠️ *Giải thích:* Hóa chất tồn dư có thể gây ngộ độc.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam – Hướng dẫn vệ sinh.*

**Nguyên tắc FIFO và hạn sử dụng**

✅ Sắp xếp kho theo FIFO (First In, First Out)  
✅ Dán nhãn ngày nhập, hạn sử dụng  
✅ Kiểm tra hàng tuần, loại bỏ sản phẩm hết hạn

⚠️ *Giải thích:* Ngăn chặn việc dùng nguyên liệu hỏng hoặc quá hạn.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**HACCP – Khái niệm cơ bản**

✅ Hệ thống Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn  
✅ Xác định mối nguy tiềm ẩn trong quá trình sản xuất  
✅ Thiết lập điểm kiểm soát tới hạn (CCP)  
✅ Giám sát và hành động khắc phục

⚠️ *Giải thích:* Ngăn ngừa mối nguy trước khi xảy ra.

*Nguồn: FAO/WHO Codex HACCP.*

**Vai trò người quản lý ATTP**

✅ Đảm bảo thực hiện quy trình vệ sinh  
✅ Giám sát kiểm soát nhiệt độ lưu trữ  
✅ Tổ chức đào tạo nhân viên  
✅ Kiểm tra và lưu hồ sơ ATTP

⚠️ *Giải thích:* Quản lý là người chịu trách nhiệm cuối cùng về ATTP trong cơ sở.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Xử lý sự cố ngộ độc thực phẩm**

✅ Ngưng phục vụ thực phẩm nghi ngờ  
✅ Lưu mẫu thức ăn  
✅ Ghi chép lại thực phẩm liên quan  
✅ Báo cáo cơ quan chức năng  
✅ Hỗ trợ nạn nhân đi khám

⚠️ *Giải thích:* Phản ứng nhanh giúp giảm thiểu thiệt hại và tuân thủ pháp luật.

*Nguồn: Bộ Y tế – Quy trình xử lý ngộ độc thực phẩm.*

**Khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên**

✅ Tối thiểu 1 lần/năm  
✅ Kiểm tra các bệnh truyền nhiễm (viêm gan, tiêu chảy, bệnh da liễu…)  
✅ Có giấy chứng nhận đủ sức khỏe làm việc với thực phẩm

⚠️ *Giải thích:* Bảo vệ khách hàng và đồng nghiệp khỏi nguy cơ truyền bệnh.

*Nguồn: Thông tư 14/2013/TT-BYT.*

**Thực phẩm dễ hỏng (Perishable Foods)**

✅ Sữa, thịt, trứng, hải sản  
✅ Rau xanh, trái cây  
✅ Thức ăn đã nấu chín

⚠️ *Giải thích:* Những loại thực phẩm này cần được bảo quản lạnh và sử dụng nhanh.

*Nguồn: WHO Food Classification.*

**Kiểm tra nhiệt độ – Dụng cụ và cách sử dụng**

✅ Sử dụng nhiệt kế thực phẩm đầu que  
✅ Khử trùng đầu đo trước và sau khi dùng  
✅ Đâm vào phần dày nhất của thực phẩm  
✅ Chờ ổn định số đo (~10 giây)

⚠️ *Giải thích:* Đảm bảo đạt nhiệt độ an toàn tối thiểu để tiêu diệt vi sinh vật.

*Nguồn: FAO – Hướng dẫn HACCP.*

**Ghi nhãn thực phẩm trong kho**

✅ Tên sản phẩm  
✅ Ngày nhập  
✅ Hạn sử dụng  
✅ Người kiểm hàng

✅ Dán nhãn rõ ràng – dễ đọc – không bị bong tróc

⚠️ *Giải thích:* Dễ dàng truy xuất nguồn gốc và thực hiện FIFO chính xác.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Xử lý thực phẩm trả lại hoặc lỗi**

✅ Kiểm tra tình trạng sản phẩm  
✅ Cách ly thực phẩm hỏng khỏi kho chính  
✅ Ghi nhận lý do loại bỏ  
✅ Hủy bỏ theo quy định hoặc trả lại nhà cung cấp

⚠️ *Giải thích:* Tránh đưa nhầm thực phẩm lỗi vào phục vụ khách.

*Nguồn: Nghị định 15/2018/NĐ-CP.*

**Vai trò của hồ sơ trong hệ thống ATTP**

✅ Là bằng chứng tuân thủ pháp luật  
✅ Hỗ trợ truy xuất nguồn gốc khi có sự cố  
✅ Giúp giám sát và cải tiến quy trình  
✅ Là tài liệu cho đào tạo nội bộ

⚠️ *Giải thích:* Không có hồ sơ = không có bằng chứng tuân thủ.

*Nguồn: FAO/WHO.*

**Báo cáo và ghi chép trong cơ sở thực phẩm**

✅ Báo cáo kiểm tra nhiệt độ tủ  
✅ Ghi chép vệ sinh khu vực  
✅ Lưu hồ sơ kiểm hàng, đào tạo  
✅ Kiểm tra định kỳ và ký xác nhận

⚠️ *Giải thích:* Ghi chép minh bạch giúp cơ sở chứng minh trách nhiệm pháp lý.

*Nguồn: Cục An toàn thực phẩm.*

**Huấn luyện định kỳ cho nhân viên**

✅ Cập nhật quy định mới  
✅ Ôn lại quy trình vệ sinh  
✅ Giải quyết tình huống giả định  
✅ Kiểm tra cuối khóa và lưu hồ sơ

⚠️ *Giải thích:* Đào tạo định kỳ duy trì nhận thức và kỹ năng thực hành ATTP.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Văn hóa an toàn thực phẩm**

✅ Thực hành đúng ngay cả khi không có giám sát  
✅ Chủ động phát hiện và xử lý mối nguy  
✅ Tinh thần hợp tác và trách nhiệm  
✅ Lãnh đạo gương mẫu, nhân viên đồng thuận

⚠️ *Giải thích:* Văn hóa ATTP tốt giảm rủi ro lâu dài và tạo niềm tin khách hàng.

*Nguồn: FAO – Food Safety Culture Guidelines.*

**Kiểm soát nước và đá sử dụng**

✅ Nước sử dụng phải đạt tiêu chuẩn nước sạch  
✅ Đá làm thực phẩm phải từ nguồn nước sạch  
✅ Bảo quản đá trong hộp kín, sạch  
✅ Không để đá tiếp xúc trực tiếp với sàn bẩn

⚠️ *Giải thích:* Nước và đá bẩn là nguồn lây vi sinh vật nguy hiểm.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Xử lý rác thải và vệ sinh môi trường**

✅ Thu gom rác hằng ngày  
✅ Thùng rác có nắp đậy kín  
✅ Vệ sinh, khử trùng thùng rác định kỳ  
✅ Bố trí khu vực rác xa nơi chế biến

⚠️ *Giải thích:* Ngăn ruồi, gián, chuột lây nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm.

*Nguồn: WHO Hygiene Guidelines.*

**Thiết kế bếp và khu vực chế biến**

✅ Phân luồng sạch – sống rõ ràng  
✅ Sàn, tường, trần dễ vệ sinh  
✅ Thông thoáng, đủ ánh sáng  
✅ Trang bị rửa tay thuận tiện

⚠️ *Giải thích:* Thiết kế tốt giúp thực hành ATTP dễ dàng hơn.

*Nguồn: FAO/WHO.*

**Thiết bị và dụng cụ tiếp xúc thực phẩm**

✅ Làm từ vật liệu an toàn thực phẩm  
✅ Không rỉ sét, nứt vỡ  
✅ Dễ vệ sinh, khử trùng  
✅ Bảo trì, thay thế khi hư hỏng

⚠️ *Giải thích:* Dụng cụ hư hỏng có thể tích tụ vi sinh vật hoặc mảnh vỡ vật lý.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Bảo quản thực phẩm chế biến sẵn**

✅ Giữ lạnh ≤5°C  
✅ Đậy kín bằng màng bọc hoặc hộp có nắp  
✅ Ghi nhãn ngày sản xuất, hạn sử dụng  
✅ Không trộn lẫn thực phẩm mới với cũ

⚠️ *Giải thích:* Hạn chế vi sinh vật phát triển và nhiễm chéo.

*Nguồn: WHO Food Storage Recommendations.*

**Quy định về đồng phục nhân viên**

✅ Đồng phục sạch, sáng màu dễ quan sát vết bẩn  
✅ Đội mũ hoặc khăn trùm tóc  
✅ Không đeo trang sức tay, cổ  
✅ Giày chống trượt, dễ vệ sinh

⚠️ *Giải thích:* Giảm nguy cơ rụng tóc, rơi dị vật vào thực phẩm.

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*

**Giám sát và cải tiến quy trình**

✅ Kiểm tra định kỳ vệ sinh, nhiệt độ  
✅ Ghi nhận sự cố và biện pháp khắc phục  
✅ Xem xét phản hồi khách hàng  
✅ Cập nhật quy trình khi cần thiết

⚠️ *Giải thích:* Liên tục cải tiến để giảm rủi ro và nâng cao chất lượng dịch vụ.

*Nguồn: FAO/WHO HACCP Guidelines.*

**Vai trò của lãnh đạo trong ATTP**

✅ Cam kết chính sách an toàn thực phẩm  
✅ Cung cấp nguồn lực, thiết bị cần thiết  
✅ Đào tạo nhân viên  
✅ Làm gương trong thực hành vệ sinh

⚠️ *Giải thích:* Lãnh đạo quyết định thành bại của hệ thống ATTP.

*Nguồn: WHO Food Safety Culture.*

**Yêu cầu pháp luật Việt Nam về ATTP**

✅ Luật ATTP số 55/2010/QH12  
✅ Nghị định 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn thi hành  
✅ Thông tư 48/2015/TT-BYT về điều kiện vệ sinh cơ sở dịch vụ ăn uống  
✅ Các tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN) liên quan

⚠️ *Giải thích:* Mọi cơ sở dịch vụ ăn uống phải tuân thủ đầy đủ.

*Nguồn: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế.*

**Kết luận khóa học**

✅ Hiểu rõ trách nhiệm pháp luật và đạo đức  
✅ Nhận biết mối nguy thực phẩm  
✅ Thực hành vệ sinh cá nhân và vệ sinh khu vực đúng cách  
✅ Duy trì văn hóa an toàn thực phẩm bền vững

🎯 *Cam kết thực hiện nghiêm túc để bảo vệ sức khỏe cộng đồng và uy tín kinh doanh.*

*Nguồn: Bộ Y tế Việt Nam.*