Phụ lục I

NỘI DUNG VÀ SỐ LƯỢNG BĂNG RÔN

(Ban hành kèm theo Thông báo số 7407/TB-SATTP ngày 09 tháng 11 năm 2026 của Sở An toàn thực phẩm)

STT	NỘI DUNG BĂNG RÔN	SỐ LƯỢNG
1	Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm	13
2	Cơ sở sản xuất thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ, chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm	13
3	Cơ sở sản xuất tăng cường tự kiểm tra, chủ động phát hiện và khắc phục nguy cơ mất an toàn thực phẩm	14
4	Cơ sở sản xuất tuân thủ quy định về danh mục, hàm lượng phụ gia và chất hỗ trợ chế biến	13
5	Người tiêu dùng hãy chủ động lựa chọn và sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng	14
6	Mỗi người dân là một tuyên truyền viên tích cực về an toàn thực phẩm	13
7	Luôn rửa tay sạch sẽ đúng cách trước khi chế biến và tiếp xúc với thực phẩm	13
8	Thực hiện tách riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín để phòng ngừa nhiễm chéo	14
9	Che đậy thực phẩm đúng cách; bảo quản ở nhiệt độ phù hợp, ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại	13
10	Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn để bảo vệ sức khỏe gia đình	13
11	Kiên quyết không sử dụng nguyên liệu ôi thiu, hư hỏng để chế biến thức ăn	14
12	Kiểm soát chặt chẽ an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể – Bảo vệ sức khỏe cộng đồng	13
13	Tăng cường giám sát, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học	14

14	Người chế biến thức ăn đường phố phải đeo khẩu trang, găng tay, sử dụng kẹp gắp thức ăn	13
15	Kinh doanh thức ăn đường phố phải trang bị đầy đủ dụng cụ che đậy, ngăn ngừa bụi bẩn và côn trùng	13
Tổng:		**200**