

- đường ống dẫn và trong bể chứa hoặc thùng chứa (trước hết hãy làm đầy tại chỗ hết mức có thể),
 - Các mối nối ống mềm và khớp nối không được ở trong tình trạng bẩn hoặc trong vũng nước.
 - Sử dụng tất cả đường ống dẫn hoặc chi tiết ống dẫn bao gồm bể chứa hoặc thùng chứa có sẵn dành cho nước sạch,
 - Đảm bảo hệ thống và các mối nối không bị bẩn, bị hư hại và bị phá hủy và hàng ngày kiểm tra tình trạng nguyên vẹn của toàn bộ các hệ thống cung cấp nước,
 - Sau khi dừng vận hành (hàng ngày) làm rỗng hoàn toàn hệ thống nếu cần thiết.
- e.) Thời gian không sử dụng hệ thống hoặc các chi tiết lắp ráp:
- Làm rỗng hoàn toàn các chi tiết của hệ thống, bảo quản khô ráo hết mức có thể, vận chuyển sạch và khô, bảo vệ khỏi bụi bẩn xâm nhập,
 - Bảo vệ các đầu ống mềm bằng các mũ chụp và chống bụi bẩn xâm nhập vào.

Đảm bảo vận hành sạch sẽ. Nếu có thể kết nối với hệ thống cung cấp nước sạch công cộng (ví dụ nhờ kết nối trực tiếp với hệ thống thiết bị nước sạch hoặc thông qua hệ thống phân phối nước sạch của nhà điều hành chợ), hãy từ chối sử dụng các bể chứa nước sạch do có những rủi ro về nước sạch ít sạch.

5.2. Tạo và đưa ra một cuốn sổ ghi chép

- Phải nắm vững các phương pháp đã thực hiện và chịu trách nhiệm với tài liệu của các cuộc tự kiểm tra theo VO (EG) 852/2004⁹ về vệ sinh thực phẩm⁹ và phải nộp tài liệu kiểm tra hệ thống cho Sở Y tế.
- Tạo và đưa ra một sổ ghi chép về các hệ thống nước sạch (sách về nước sạch), bên cạnh các kết quả điều tra trong đó còn chứa tài liệu kỹ thuật bao gồm các biên bản bảo dưỡng và vv.
- Lưu giữ sổ ghi chép tại quầy thực phẩm di động.

⁹ VO (EG) 852/2004: Pháp lệnh (EG) số 852/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29.04.2004 về vệ sinh thực phẩm (ABl. EG L 139 S. 1, ber. L 226 S. 3), sửa đổi lần cuối theo pháp lệnh (EG) số 219/2009 ngày 11.03.2009 (ABl. EG L 87, S. 109)

5.3. Thực hiện các hướng dẫn phù hợp cho nhân viên thông qua chủ doanh nghiệp thực phẩm (hướng dẫn)

Chủ doanh nghiệp thực phẩm cần hướng dẫn nhân viên của mình trước khi bắt đầu công việc và hướng dẫn ít nhất một năm một lần.
(xem mẫu hướng dẫn của nhà điều hành tại - www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/hygiene/formulare/)

**Landesamt für Verbraucherschutz
Sachsen-Anhalt**

**Fachbereich 2 - Hygiene
Dezernat Umwelt- und Wasserhygiene**

Große Steinernetischstr. 4, 39104 Magdeburg
Postanschrift: Postfach 1748, 39007 Magdeburg
Telefon: 0391 2564-0, Fax: 0391 2564-185
E-Mail: FB2@lav.ms.sachsen-anhalt.de

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

Nếu có thắc mắc, xin vui lòng liên hệ với Sở y tế có thẩm quyền.

Landesamt für Verbraucherschutz
Sachsen-Anhalt

Thông tin cho chủ sở hữu hệ thống cung cấp nước sạch tại quầy thực phẩm di động

(ví dụ như các cơ sở bán hàng tại chợ và hội chợ)



1. Lời nói đầu

Truyền đơn này dành cho chủ sở hữu hệ thống cung cấp nước sạch tại các quầy thực phẩm di động (ví dụ các quầy bán hàng ăn và các cơ sở bán thực phẩm tại chợ và hội chợ) - sau đây gọi là chủ doanh nghiệp thực phẩm.

Theo pháp lệnh về nước sạch (TrinkwV 2001¹) chủ doanh nghiệp thực phẩm sẽ có những trách nhiệm khác nhau. Chủ doanh nghiệp thực phẩm phải đảm bảo rằng không có mối lo ngại nào về nguy cơ sức khỏe khi người dùng sử dụng nước sạch. Chủ doanh nghiệp thực phẩm phải cam kết sử dụng nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm cũng như để rửa tay, rửa bát và làm sạch các đồ vật tiếp xúc với thực phẩm.

Sở y tế cũng sẽ kiểm tra việc tuân thủ trách nhiệm của chủ doanh nghiệp thực phẩm trong khuôn khổ giám sát hệ thống cung cấp nước sạch

Việc kiểm tra có tính phí bao gồm điều tra các mẫu nước và chủ doanh nghiệp thực phẩm phải thanh toán khoản phí đó.

Sở Y tế sẽ thông báo cho chủ doanh nghiệp thực phẩm về kết quả của cuộc điều tra nước sạch và đưa ra các biện pháp cần thiết nếu cần. Kết quả cũng được thông báo cho cơ quan giám sát thực phẩm có thẩm quyền. Cơ quan giám sát thực phẩm có thẩm quyền sẽ quyết định việc có tiếp tục sử dụng quầy thực phẩm di động hay không và sẽ thông báo cho chủ doanh nghiệp thực phẩm về điều đó.

2. Cần kiểm tra các hệ thống nào?

Phải kiểm tra hệ thống cung cấp nước sạch trên xe hoặc ở các quầy hàng từ hàng hoặc vào trong các quầy hàng. Chúng bao gồm toàn bộ đường ống dẫn và vỏ sắt cũng như bể chứa nước sạch (ví dụ bể chứa, thùng chứa). Ở đây, cũng bao gồm tất cả các đường ống nối cần thiết (phần lớn là đường ống mềm) từ xe hàng hoặc quầy hàng đến điểm phân phối của nguồn cung cấp nước sạch công cộng (ví dụ như nối trực tiếp với vòi nước chữa cháy hoặc tòa nhà đi qua hệ thống thiết bị nước sạch sẵn có, nối với các hệ thống phân phối nước sạch ở chợ).

3. Trách nhiệm báo cáo và thông báo của chủ doanh nghiệp thực phẩm là gì?

- a.) trước sở y tế tại quận hoặc thành phố, nơi đã có đăng ký kinh doanh (thông báo bằng văn bản),
- khi vận hành hoặc khi vận hành lại
 - khi dừng máy
 - khi thay đổi về kết cấu hoặc kỹ thuật vận hành của hệ thống

¹ TrinkwV 2001: Pháp lệnh về chất lượng nước dành cho người dùng (Pháp lệnh về nước sạch- TrinkwV 2001) ngày 21.05.2001 trong phiên bản được công bố ngày 02.08.2013 (BGBl. I S. 2977), được sửa đổi theo điều 4 đoạn 22 của bộ luật ngày 07.08.2013 (BGBl. I S. 3154)

- b.) trước sở y tế địa phương có thẩm quyền với quầy thực phẩm
- thông báo nhanh các khiếu nại về nước sạch và những sự việc bất thường

4. Chủ doanh nghiệp thực phẩm có trách nhiệm gì về thông tin cũng như việc điều tra?

- Trách nhiệm điều tra trong khuôn khổ tự kiểm tra sau khi xác định được phạm vi và tần suất tự kiểm tra sẽ được thực hiện bởi sở y tế tại quận hoặc thành phố
- Việc tiến hành điều tra nước sạch sẽ bao gồm mẫu thử tại một điểm điều tra nước sạch cho phép trong danh sách theo pháp lệnh TrinkwV 2001²
- Gửi một bản sao các kết quả điều tra nước sạch sau khi tiến hành tự kiểm tra (2 tuần sau khi kết thúc điều tra) cho sở y tế có thẩm quyền tại quận hoặc thành phố, nơi đã có đăng ký kinh doanh
- Lưu giữ tất cả các kết quả về nước sạch trong một khoảng thời gian 10 năm và đem theo các kết về nước sạch trong 3 năm gần nhất trong quầy thực phẩm di động

5. Trách nhiệm tiếp theo của chủ doanh nghiệp thực phẩm là gì?

5.1. Tuân thủ các yêu cầu kỹ thuật và các quy định về đảm bảo vệ sinh và không xảy ra lỗi khi vận hành hệ thống cung cấp nước sạch

Các hệ thống cung cấp nước sạch tại các quầy thực phẩm di động phải được lập sơ đồ, phải được lắp đặt và vận hành để không ảnh hưởng xấu đến chất lượng nước sạch (Đặc biệt cần tuân thủ DIN 2001-2³, TrinkwV 2001). Công việc lắp đặt phải do một công ty có chuyên môn thực hiện theo các quy định kỹ thuật chung được công nhận. Cần xin lời khuyên từ chuyên gia trước khi các công ty cung cấp nước hoặc các cơ quan giám sát tiến hành lắp đặt các hệ thống.

Cần chú ý:

- Thực hiện cung cấp nước sạch từ hệ thống cung cấp nước sạch được giám sát (ví dụ mạng lưới cung cấp nước sạch công cộng) hoặc thông qua một hệ thống phân phối nước sạch của nhà điều hành chợ. Yêu cầu này cũng được áp dụng đối với việc làm đầy các bể chứa hoặc thùng sẵn có,

² Có thể xem danh sách các phòng thí nghiệm nước sạch hợp pháp tại Sachsen-Anhalt qua Inter- net tại <http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/start-lav/trinkwasseruntersuchungsstellen/> hoặc bằng cách yêu cầu tại sở y tế

³ DIN 2001-2: Tháng 04, 2009 Nguồn cung cấp nước sạch từ các hệ thống nhỏ và từ các hệ thống không cố định - Phần 2: Các hệ thống không cố định - Chỉ thị liên quan đến các yêu cầu về nước sạch, việc lập kế hoạch, xây dựng, vận hành và bảo dưỡng hệ thống; Quy tắc kỹ thuật của DVGW

- ngăn dòng chảy nước vào hệ thống phân phối nước sạch (DIN EN 1717⁴),
- Bảo vệ bể chứa hoặc thùng chứa để kim chế sự gia tăng vi khuẩn và bảo vệ trước nhiệt độ cao do ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp hoặc các nguồn nhiệt khác.
- Đường ống dẫn từ điểm phân phối của hệ thống phân phối nước sạch nước đến xe hàng hoặc quầy bán hàng phải ngắn nhất có thể và những đường ống này phải được bảo vệ khỏi nhiệt độ cao do ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp. Dòng chảy nhỏ ổn định trong các đường ống luôn vừa phải.
- Phải sử dụng các ống mềm và ống dẫn làm bằng vật liệu dành cho nước sạch (ví dụ loại có ký hiệu DVGW, khi đó hãy tuân thủ các yêu cầu của § 17 TrinkwV 2001, của nguyên tắc chỉ đạo KTW⁵ và của tờ làm việc DVGW W 270⁶).
- Không được sử dụng ống mềm dùng trong vườn và loại ống tương tự không khớp với ống chuyển tiếp nước sạch.
- Sử dụng các bể chứa hoặc thùng chứa làm từ các vật liệu dành cho nước sạch (khi đó hãy tuân thủ các yêu cầu của § 17 TrinkwV 2001 của nguyên tắc chỉ đạo KTW và của tờ làm việc DVGW W 270).
- Tất cả các chi tiết dẫn nước sạch phải được đánh dấu rõ ràng và lâu bền bằng từ „Nước sạch“.
- Bể chứa hoặc thùng chứa phải được làm từ vật liệu kín sáng và phải được bảo quản lạnh hết mức có thể.
- Khử trùng hệ thống theo yêu cầu của tờ làm việc DVGW W 291⁷ hoặc W 557⁸ khi đã tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.

Hướng dẫn tiếp theo về lần vận hành đầu tiên và vận hành lại hoặc trong quá trình vận hành:

c.) trước lần vận hành đầu tiên và vận hành lại:

- làm sạch và rửa kỹ thùng chứa hoặc bể chứa và toàn bộ hệ thống ống dẫn (từ điểm phân phối của hệ thống phân phối đến xe hàng hoặc quầy và vào trong xe hàng hoặc quầy hàng)
- nếu cần thiết hãy khử trùng hệ thống bằng chất phù hợp và cuối cùng làm sạch hoàn toàn cặn chất khử trùng.

d.) trong quá trình vận hành và sau khi dừng vận hành:

- Giảm thiểu thời gian nghỉ của nước sạch trong các

⁴ DIN EN 1717: Bảo vệ nước sạch khỏi bị nhiễm bẩn trong các hệ thống thiết bị nước sạch và các yêu cầu chung về thiết bị bảo vệ chống nhiễm bẩn nước sạch do dòng chảy ngược; Phiên bản bằng tiếng Đức EN 1717:2000; Quy tắc kỹ thuật của DVGW (Tháng Tám 2011)

⁵ Cục môi trường Liên bang Đức: Nguyên tắc chỉ đạo về việc đánh giá độ vệ sinh của các vật liệu hữu cơ tiếp xúc với nước sạch (Nguyên tắc chỉ đạo KTW) (Tháng Mười 2008)

⁶ Tờ làm việc DVGW W 270: Sự gia tăng vi sinh vật trên các vùng vật liệu tiếp xúc với nước sạch - Kiểm tra và đánh giá (2007-11)

⁷ Tờ làm việc DVGW W 291: Làm sạch và khử trùng các hệ thống phân phối nước

⁸ Tờ làm việc DVGW: W557: Làm sạch và khử trùng hệ thống thiết bị nước sạch