

Điều 28- LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2010:

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
4. Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
5. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.
6. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.
7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.