



## **Giới thiệu các yêu cầu pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể và các chương trình đánh giá**

**Theo Quyết định 14/2014/QĐ-UBND và thông tư 30/2012/TT-BYT về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: Các Cơ sở/ Tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay tại địa điểm cố định như nhà hàng, khu nghỉ dưỡng, cửa hàng ăn uống, căn tin, bếp ăn tập thể ... đều phải thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm và cơ quan thẩm quyền có trách nhiệm kiểm tra các Cơ sở/Tổ chức kinh doanh thực phẩm trên địa bàn quản lý với tần suất kiểm tra định kỳ.**

Làm sao để đáp ứng yêu cầu pháp luật nhằm đảm bảo khâu sơ chế, chế biến phải đúng theo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, hạn chế các mối nguy hại từ bên ngoài vào trong thực phẩm, đảm bảo chất lượng phục vụ và sức khỏe cho khách hàng vẫn là câu hỏi đối với không ít Cơ sở/ Tổ chức kinh doanh về thực phẩm.

Với hơn 100 năm tiên phong trong việc phát triển, gắn kết tiêu chuẩn vào hoạt động thực tế của tổ chức, Viện Tiêu chuẩn Anh - BSI Việt Nam mong muốn chia sẻ thông tin hữu ích liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm thông qua công cụ đánh giá toàn diện các yêu cầu của pháp luật và ISO 22000:2005/FSSC 22000 với nội dung chi tiết:

### **Viện Tiêu Chuẩn Anh BSI Việt Nam**

Phòng 1106, Lầu 11, Tòa nhà Citilight,  
Võ Thị Sáu, P. Dakao, Q.1, HCMC  
info.vietnam@bsigroup.com  
bsigroup.com.vn

### **Trụ sở tại Hồ Chí Minh**

T: +84 (028) 38 200 066  
F: +84 (028) 38 200 022  
**Văn phòng Hà Nội**  
T: +84 (024) 3762 1170  
F: +84 (024) 3762 1171

### **Văn phòng Đà Nẵng**

T: +84 (0236) 3888 720  
F: +84 (0236) 3888 719  
**Văn phòng Cần Thơ**  
T: +84 (0292) 3819 092  
F: +84 (0292) 3819 093





...making excellence a habit.™

- **Thời gian:** Sáng: 08:30 – 11:30 ngày 07/07/2017
- **Địa điểm:** Phòng hội thảo BSI – Phòng 404 – Tòa nhà Citilight, 45 Võ Thị Sáu, Phường Đakao, Quận 1, Tp. HCM, Việt Nam
- **Ngôn ngữ:** Tiếng Việt
- **Phí Tham dự:** Không thu phí.
- **Giảng viên:** Ths. Bùi Đăng Khuê - Chuyên gia An toàn thực phẩm của BSI
- **Phí Tham dự:** Miễn phí/ 02 Đại biểu cho các Doanh nghiệp là khách hàng của BSI
- **Đôi tượng:** Đại diện lãnh đạo, Giám đốc Chất lượng, Bếp trưởng, Giám đốc nhân sự, Phụ trách về An toàn thực phẩm.

Do số ghế dành cho Đại biểu có hạn, các đơn vị đăng ký sớm sẽ được ưu tiên giữ chỗ. Mỗi đơn vị không quá 02 đại biểu. **Mọi thắc mắc, xin vui lòng liên hệ:**

Ms. Đào Thục Uyên Ly – Phụ trách Hội thảo

Tel. 08 3820 0066 Ext.124

HP. 0902 945 508

Email: [uyenly.dao@bsigroup.com](mailto:uyenly.dao@bsigroup.com)

Rất mong nhận được thông tin phản hồi từ Quý Đơn vị.

Trân trọng kính chào

**Viện Tiêu Chuẩn Anh  
BSI Việt Nam**

Phòng 1106, Lầu 11, Tòa nhà Citilight,  
Võ Thị Sáu, P. Dakao, Q.1, HCMC  
[info.vietnam@bsigroup.com](mailto:info.vietnam@bsigroup.com)  
[bsigroup.com.vn](http://bsigroup.com.vn)

**Trụ sở tại Hồ Chí Minh**

T: +84 (028) 38 200 066  
F: +84 (028) 38 200 022

**Văn phòng Hà Nội**

T: +84 (024) 3762 1170  
F: +84 (024) 3762 1171

**Văn phòng Đà Nẵng**

T: +84 (0236) 3888 720  
F: +84 (0236) 3888 719

**Văn phòng Cần Thơ**

T: +84 (0292) 3819 092  
F: +84 (0292) 3819 093



By Royal Charter