

Cách giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm bằng cách ủng hộ các nhà cung cấp thực phẩm có giấy phép

Việc Quận King có một văn hóa về xe bán đồ ăn tuyệt vời không phải là điều xa lạ. Dù là tại một lễ hội, bên ngoài một buổi hòa nhạc hay sự kiện thể thao, quý vị có thể tìm thấy các món ăn từ khắp nơi trên thế giới.

Dù quý vị tiêu thụ đồ ăn từ đâu, chúng tôi muốn quý vị cảm thấy yên tâm về sự an toàn của thực phẩm mà quý vị sử dụng. Đó là lý do tại sao, giống như các nhà hàng cố định, đội ngũ an toàn thực phẩm của chúng tôi kiểm tra và cấp phép cho các nhà cung cấp thực phẩm di động để đảm bảo họ tuân thủ các quy tắc an toàn thực phẩm.

Gần đây, chúng tôi đã nhận thấy sự gia tăng số lượng các nhà cung cấp thực phẩm di động không có giấy phép đang bán thực phẩm tại Quận King. Chúng tôi kêu gọi quý vị tránh xa các nhà cung cấp thực phẩm hoạt động mà không có giấy phép từ Sở Y Tế Công Cộng vì hai lý do: 1) để bảo vệ quý vị khỏi nguy cơ bị bệnh do thực phẩm gây ra và 2) để hỗ trợ các nhà cung cấp thực phẩm di động đang tuân thủ các thực hành tốt nhất về an toàn thực phẩm.

Chúng tôi đặc biệt lo ngại về các nhà cung cấp thực phẩm không có giấy phép, sử dụng các xe đẩy đồ tạm bợ (như hình ảnh dưới đây) để bán xúc xích quanh các sân vận động, địa điểm hòa nhạc và các khu vực Capitol Hill và University District ở Seattle. Các thanh tra thực phẩm của chúng tôi đã nhiều lần cố gắng giải quyết các hoạt động không an toàn của họ và hướng dẫn họ về quy trình cấp phép. Tuy nhiên, họ đã kháng cự sự chỉ đạo của chúng tôi và tiếp tục hoạt động theo cách không an toàn cho công chúng.

Các hoạt động với xe đẩy tương tự đã được thấy ở [nhiều thành phố khác trong khu vực West Coast](#). Những xe đẩy này không được thiết kế để xử lý thực phẩm một cách an toàn: chúng không có khu vực rửa tay, nước sạch, hoặc hệ thống làm lạnh. Thực phẩm từ các nhà cung cấp này có thể đặt quý vị vào nguy cơ mắc bệnh nghiêm trọng.

Sở Y Tế Công Cộng kêu gọi mọi người tránh mua thực phẩm từ các hoạt động này.



Những xe đẩy như thế này không được Sở Y Tế Công Cộng cấp phép và thực phẩm từ các nhà cung cấp thực phẩm này có thể đặt quý vị vào nguy cơ mắc bệnh nghiêm trọng.

Làm thế nào để tôi biết một nhà cung cấp thực phẩm có giấy phép hay không?

Có một số cách đơn giản để xác định một nhà cung cấp thực phẩm di động có giấy phép tại Quận King:

- **Tìm kiếm Nhãn Dán của Sở Y Tế Công Cộng:** Tất cả các nhà cung cấp thực phẩm di động nên có một nhãn dán với logo Public Health—Seattle & King County và “24-25”, điều này cho thấy nhà cung cấp có giấy phép cho năm (2024-2025). Xem hình ảnh dưới đây để tham khảo ví dụ. Quý vị cũng có thể yêu cầu nhà cung cấp thực phẩm cho xem giấy phép kinh doanh thực phẩm di động của họ. Một số nhà cung cấp thực phẩm có thể trưng bày giấy phép này, nhưng tất cả các nhà cung cấp đều nên có giấy phép khi hoạt động.



Các nhà cung cấp có nhãn dán màu cam đào như trên có giấy phép hoạt động trong năm nay.

- **Tránh các lều "pop-up"** xuất hiện ở những nơi như mặt tiền của các cửa hàng không thường xuyên bán thực phẩm. Các hoạt động này không được Sở Y Tế Công Cộng cấp phép. Những lều pop-up thường chắn lối đi bộ, và các trạm tạm bợ thường thiếu khu vực rửa tay hoặc xô vệ sinh khử trùng.
- **Kiểm tra cơ sở dữ liệu các cuộc kiểm tra trước đây của chúng tôi.** Quý vị có thể kiểm tra xem nhà cung cấp thực phẩm có xuất hiện trong [cơ sở dữ liệu tìm kiếm của chúng tôi](#) không. Nếu doanh nghiệp không xuất hiện trên trang web này, đó là dấu hiệu cho thấy doanh nghiệp đang hoạt động mà không có giấy phép của Sở Y Tế Công Cộng.

Quý vị cũng có thể kiểm tra các doanh nghiệp thực phẩm gần đây đã đóng cửa và đăng ký nhận thông tin cập nhật về các doanh nghiệp đóng cửa mới trên [trang web Các Cơ Sở Thực Phẩm Đóng Cửa](#) của chúng tôi.

Cuối cùng, nếu quý vị thấy một nhà cung cấp thực phẩm mà quý vị tin rằng không tuân thủ đúng các quy định về sức khỏe, quý vị có thể [gửi câu hỏi, ý kiến hoặc khiếu nại](#) để chúng tôi điều tra.

Tại sao giấy phép thực phẩm lại quan trọng?

Khi một doanh nghiệp thực phẩm trải qua quy trình cấp phép, Sở Y Tế Công Cộng đảm bảo rằng doanh nghiệp đang tuân thủ các thực hành xử lý thực phẩm an toàn. Điều này giúp ngăn ngừa sự lây lan của

các bệnh do thực phẩm gây ra như salmonella, E. coli và norovirus. Các nhà cung cấp không có giấy phép chưa trải qua các cuộc kiểm tra và đào tạo định kỳ của Sở Y Tế Công Cộng, điều này rất quan trọng để giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Ngay cả trái cây tươi cũng có thể gây ra bệnh do thực phẩm nếu không được xử lý an toàn – chẳng hạn, nếu nó không được rửa sạch hoặc bảo quản lạnh đúng cách, hoặc nếu có tiếp xúc trực tiếp bằng tay mà không rửa tay đúng cách.

Mặc dù ai cũng có thể mắc bệnh do thực phẩm gây ra, trẻ em dưới 5 tuổi, phụ nữ mang thai, người lớn từ 65 tuổi trở lên và những người có hệ miễn dịch yếu có nguy cơ bị bệnh nặng từ ngộ độc thực phẩm và có thể cần phải nhập viện.

Sở Y Tế Công Cộng đang làm gì?

Mục tiêu của chúng tôi là giúp ngăn ngừa sự lây lan của bệnh do thực phẩm gây ra. Khi Sở Y Tế Công Cộng nhận được thông báo về một nhà cung cấp không có giấy phép, chúng tôi sẽ đến để cung cấp thông tin cho nhà cung cấp thực phẩm về quy trình cấp phép và tạm ngừng hoạt động của nhà cung cấp thực phẩm đó để ngăn ngừa nguy cơ bệnh do thực phẩm gây ra.

Chúng tôi cũng giúp các nhà cung cấp thực phẩm có giấy phép bằng cách chia sẻ tài nguyên, tổ chức các cuộc họp cộng đồng, và gặp gỡ trực tiếp với các nhà cung cấp thực phẩm để giúp họ hiểu cách để có giấy phép. Một số bước mà chúng tôi đã thực hiện bao gồm cung cấp dịch vụ phiên dịch bằng tất cả các ngôn ngữ, giảm bớt rào cản tài chính, thành lập nhóm tư vấn cho các nhà cung cấp thực phẩm di động, và phát triển [bản thông tin nhà bếp dùng chung](#) để giúp những người muốn tham gia vào ngành cung cấp thực phẩm di động tìm được nhà bếp dùng chung.

Nếu quý vị là một nhà cung cấp thực phẩm có câu hỏi về quy trình cấp phép, xin vui lòng liên hệ với [chương trình Thực Phẩm và Cơ Sở](#) của chúng tôi, và chúng tôi sẽ rất vui được hỗ trợ.

Các nhà cung cấp thực phẩm di động đóng vai trò thiết yếu trong cộng đồng của chúng ta. Chúng tôi muốn giúp các nhà cung cấp thực phẩm đạt thành công trong khi đảm bảo thực phẩm an toàn cho công chúng.