



**Tài liệu hướng dẫn**

*về*

**Dịch vụ giao hàng thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC)**

*và*

**Dịch vụ giao hàng bên thứ ba (TPD)**

*(Bản dịch do Dự án SAFEGRO thực hiện để tham khảo nội bộ)*



Tài liệu hướng dẫn này được xây dựng bởi  
Ủy ban Giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng  
Hội nghị bảo vệ thực phẩm 2018-2020

<ul style="list-style-type: none"><li>• Don Schaffner - Chủ tịch</li><li>• Albert Espinoza - Phó Chủ tịch</li><li>• Anthony Auffray</li><li>• Nancy Beyer</li><li>• Christina Bongo-Box</li><li>• Robert Brown</li><li>• Catherine Feeney</li><li>• Caroline Friel</li><li>• Joe Graham</li><li>• Cris Hernandez</li><li>• Rosalind LaFleur</li><li>• Valerie Madamba - Chủ tịch Tiểu ban</li><li>• Corey Millwood</li><li>• Joseph Navin</li><li>• Travis Patton</li><li>• Jim Rogers</li><li>• Lily Yang</li><li>• Jessica Zetlau - Chủ tịch Tiểu ban</li></ul> <p><b>Các chuyên gia tư vấn và đại diện liên bang:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Melanie Abley</li><li>• Susan Hammons</li><li>• Jessica Otto</li><li>• Donna Wanucha</li></ul> <p><b>Chủ tịch và Phó Chủ tịch Hội đồng III:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Keith Jackson</li><li>• Christine Applewhite</li></ul>	<p><b>Các thành viên không tham gia bỏ phiếu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Christina Ams</li><li>• Thomas Arbizu</li><li>• Joshua Ball</li><li>• Callie Bleckner</li><li>• Jeffrey Clark</li><li>• Alicia Collins</li><li>• Matt Colson</li><li>• Michelle Cox-Horton</li><li>• Liz Duffy</li><li>• Adam Friedlander</li><li>• Kathryn Heil</li><li>• Becki Holmes</li><li>• Sharon Humphries</li><li>• Sarah Kantrowitz</li><li>• Helen Kor</li><li>• Nidal Khatib</li><li>• Aimee Lee</li><li>• Michael Luczynski</li><li>• Todd Mers</li><li>• Ashley Miller</li><li>• Elaine Money</li><li>• Eric Moore</li><li>• Jaymin Patel</li><li>• Brandy Sheehan</li><li>• Ellen Thomas</li><li>• Scott Vinson</li><li>• Dilshika Wijesekera</li><li>• Linda Zaziski</li></ul>
---	--



**Dựa trên bản dự thảo trước đó của  
Ủy ban thực phẩm đặt hàng qua thư  
Hội nghị bảo vệ thực phẩm 2016-2018**

- Christine Applewhite – Chủ tịch
- Christina Bongo-Box – Phó Chủ tịch
- Anthony Auffray
- Mitzi Baum
- Blanca Caballero
- Andrew Harris
- Deborah Marlow
- Jennifer Reyes
- Don Schaffner
- Ellen Thomas
- Lisa Weddig
- Kelli Whiting
- John Zimmermann

**Các chuyên gia tư vấn và đại diện liên bang:**

- Melanie Abley
- Kristina Barlow
- Mary Cartagena
- Evelyne Mbandi
- Jessica Otto

**Các thành viên không tham gia bỏ phiếu:**

- Ashley Hallowell
- Aimee Lee
- Clyde Manuel
- Mark Moretz
- Alli Pearson

**Chủ tịch và Phó Chủ tịch Hội đồng III:**

- Davene Sarrocco-Smith
- Keith Jackson



# MỤC LỤC

---

<b>MỤC LỤC</b> .....	<b>4</b>
<b>1 LỜI NÓI ĐẦU</b> .....	<b>5</b>
<b>2 GIỚI THIỆU VÀ PHẠM VI</b> .....	<b>6</b>
<b>3 ĐỊNH NGHĨA</b> .....	<b>7</b>
<b>4 CÁC KHÁI NIỆM CƠ BẢN</b> .....	<b>12</b>
A. CÁC YÊU CẦU THEO LUẬT ĐỊNH, QUY ĐỊNH	12
B. TỔNG QUAN VỀ QUẢN LÝ NGUY CƠ	12
<b>5 HƯỚNG DẪN GIAO THỰC PHẨM TRỰC TIẾP ĐẾN NGƯỜI TIÊU DÙNG (DTC)</b> .....	<b>16</b>
A. CÁC LƯU Ý TRƯỚC KHI GIAO HÀNG	16
B. KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ TRONG QUÁ TRÌNH VẬN CHUYỂN VÀ GIAO HÀNG	16
C. LỰA CHỌN BAO BÌ	19
D. NGĂN NGỪA LÂY NHIỄM	21
E. MỘT SỐ YẾU TỐ KHÁC CẦN XEM XÉT KHI GIAO HÀNG	22
F. ĐÀO TẠO AN TOÀN THỰC PHẨM	23
G. TRUYỀN THÔNG, GIAO TIẾP VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG	24
H. CÁC THỰC HÀNH TỐT NHẤT VỀ QUẢN LÝ CHƯƠNG TRÌNH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG GIAO HÀNG DTC	26
<b>6 HƯỚNG DẪN VỀ DỊCH VỤ GIAO HÀNG BÊN THỨ BA (TPD)</b> .....	<b>32</b>
A. TRÁCH NHIỆM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	32
B. PHÒNG NGỪA NHIỄM BẨN	32
C. GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	35
D. QUẢN LÝ CÁC TRƯỜNG HỢP KHÔNG TUÂN THỦ	37
E. CÁC LƯU Ý KHÁC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	38
<b>7 CÁC PHỤ LỤC</b> .....	<b>40</b>
A. TỔNG QUAN VỀ QUY ĐỊNH THỰC PHẨM, GHI NHÃN VÀ THU HỒI THỰC PHẨM	40
B. MỘT SỐ TÀI LIỆU LIÊN QUAN KHÁC	46
C. TIÊU CHUẨN THƯƠNG MẠI VÀ CÁC VẤN ĐỀ LIÊN QUAN ĐẾN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU	49



# 1 Lời nói đầu

---

Hội đồng III của “Hội nghị bảo vệ thực phẩm năm 2018 (CFP)” đã thành lập “Ủy ban về giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng” nhằm thực hiện các nhiệm vụ 2018-III-006, với các mục tiêu sau:

1. Xác định các thông lệ, các thực hành theo khuyến nghị hiện tại và các tài liệu hướng dẫn hiện có liên quan đến việc vận chuyển trực tiếp các mặt hàng thực phẩm dễ hư hỏng đến người tiêu dùng, cũng như việc giao hàng an toàn bởi “các đơn vị dịch vụ giao hàng bên thứ ba” (TPDS).
2. Sửa đổi Tài liệu “Hướng dẫn dành cho các công ty thực phẩm đặt hàng qua thư”, bao gồm các thực hành khuyến nghị về vận chuyển trực tiếp các sản phẩm dễ hư hỏng đến người tiêu dùng, bao gồm các nội dung: đóng gói đúng cách; kiểm soát nhiệt độ trong quá trình vận chuyển, nhận hàng, và lưu trữ/bảo quản; xử lý, gửi trả các sản phẩm bị hư hỏng; và các nội dung liên quan đến an toàn thực phẩm khác. Tài liệu hướng dẫn hiện tại sẽ được sửa đổi, hoàn thiện để đưa vào phần về đào tạo an toàn thực phẩm cho các đơn vị TPDS, cũng như các thông tin về tất cả các thực hành giao hàng thực phẩm từ cơ sở sản xuất, phân phối, hoặc dịch vụ thực phẩm bán lẻ.
3. Xác định các phương pháp phù hợp để chia sẻ kết quả làm việc của ủy ban, bao gồm nhưng không giới hạn ở việc khuyến nghị gửi công văn đến Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) của Hoa Kỳ trong đó đề nghị sửa đổi Bộ Quy tắc Thực phẩm, Phụ lục 2 (Tài liệu tham chiếu, Phần 3 - Tài liệu Hỗ trợ) bằng cách bổ sung các tài liệu tham chiếu trong tài liệu hướng dẫn mới cũng như các tài liệu hướng dẫn hiện có mà ủy ban khuyến nghị, và đăng tải thông tin trên trang web của CFP.
4. Báo cáo các kết quả và khuyến nghị của Ủy ban tại Cuộc họp hai năm một lần của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm năm 2020.

Tài liệu hướng dẫn này sẽ thay thế tài liệu “Hướng dẫn dành cho các công ty thực phẩm đặt hàng qua thư - năm 2016” do “Ủy ban về giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng” xây dựng nhằm thực hiện các nhiệm vụ 2016-III-037.

Hướng dẫn năm 2016 có sự tham khảo tài liệu “Hướng dẫn thực hành vệ sinh tốt cho doanh nghiệp”: ĐẶT HÀNG QUA THƯ” nhằm hỗ trợ Quy định (EC) Số 852/2004 về Vệ sinh thực phẩm và các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ của Quy định vệ sinh thực phẩm (Anh/Scotland/Wales/Bắc Ireland) năm 2006.



## 2 Giới thiệu và Phạm vi

---

Tài liệu hướng dẫn này đưa ra các thực hành tốt về an toàn thực phẩm để quản lý hoặc thực hiện dịch vụ giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) hoặc dịch vụ giao hàng bên thứ ba (TPD). Tài liệu bao gồm các thông số quan trọng liên quan đến kiểm soát phòng ngừa, các cơ chế đánh giá nguy cơ, các thực hành xác nhận, xác minh, các khuyến nghị về đóng gói đúng cách, kiểm soát nhiệt độ, nhận và lưu trữ, kiểm soát ô nhiễm vật lý và hóa học, kiểm soát dị ứng, thông tin chung về an toàn thực phẩm, và gợi ý về xử lý các sản phẩm bị hư hỏng hoặc lạm dụng.

Mục đích của tài liệu này chủ yếu là để cung cấp các thực hành tốt để ngăn ngừa ô nhiễm sinh học, vật lý và hóa học cũng như sự phát triển của vi khuẩn có hại và/hoặc sự hình thành độc tố trong thực phẩm mà đang trong quá trình vận chuyển.

Có nhiều phương pháp mà thực phẩm đến tay người tiêu dùng cuối cùng, và chúng có thể khác nhau đáng kể, và tài liệu này không nhằm đưa ra một cách tiếp cận kiểu “một phương pháp duy nhất phù hợp cho mọi trường hợp”. Thay vào đó, tài liệu này xem xét một số thông số thiết yếu mà bất kỳ một doanh nghiệp nào cũng nên cân nhắc khi cung cấp thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng. Các công ty cần nghiên cứu, tìm hiểu và thử nghiệm các phương pháp phù hợp nhất với hoạt động cụ thể của doanh nghiệp mình.

Tài liệu này khuyến nghị các thực hành tốt nhất và cung cấp tài liệu tham khảo có thể hữu ích trong quá trình này. Việc sử dụng tài liệu hướng dẫn là tự nguyện và đây không phải là văn bản quy phạm pháp luật. Các công ty thực phẩm, bao gồm nhà sản xuất thực phẩm và cơ sở chế biến hoặc lưu trữ thực phẩm để quản lý hoặc thực hiện dịch vụ giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) hoặc giao hàng bên thứ ba (TDP) phải tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm hiện hành của liên bang, tiểu bang và địa phương. Quan trọng là các công ty dịch vụ DTC và TPD cần nắm rõ tất cả các yêu cầu về pháp lý, quy định, cũng như hướng dẫn ngành liên quan đến an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất và phân phối.

Tài liệu này không đề cập cụ thể đến: (a) việc giao thực phẩm dùng ngay từ các cơ sở thực phẩm mà việc giao hàng do nhân viên của cơ sở thực hiện, vì các công ty này đã được quy định bởi các quy định của tiểu bang và địa phương; hoặc (b) các yêu cầu xuất khẩu, các nội dung về thuế quan hoặc Hải quan trong hoạt động giao hàng quốc tế. Mặc dù không được đề cập cụ thể trong tài liệu này, các thông tin được cung cấp có thể bao hàm các lời khuyên hữu ích cho việc giao thực phẩm dùng ngay từ nhà hàng, nơi việc giao hàng được quản lý bởi nhà hàng đã chuẩn bị thực phẩm và giao bởi nhân viên nhà hàng.



### 3 Định nghĩa

---

**Kiểm soát quản lý chủ động:** Việc quản lý doanh nghiệp tích hợp, đưa một cách có chủ đích các hành động hoặc các quy trình cụ thể vào hoạt động của mình để đảm bảo kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh do thực phẩm.

**Thực hành tốt nhất:** Những thực hành đại diện cho cách tiếp cận “tiên tiến, hiện đại nhất” hoặc tốt nhất hiện nay nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm dựa trên trình độ khoa học và công nghệ hiện tại.

**Đại lý trung gian:** Đại lý trung gian thực phẩm là một đại lý bán hàng độc lập, làm việc trong việc đàm phán bán hàng cho các nhà sản xuất thực phẩm. Các đại lý trung gian làm việc cho cả nhà sản xuất và bên mua thực phẩm, hỗ trợ “môi giới” các giao dịch bán sản phẩm thực phẩm cho nhiều đối tượng mua khác nhau.

**Hãng vận tải chung:** Một cá nhân hoặc công ty vận chuyển hàng hóa cho bất kỳ cá nhân hoặc công ty nào.

**Chất làm lạnh:** Chất làm lạnh (còn được gọi là chất làm đông lạnh) được định nghĩa trong tài liệu này là nguồn làm giảm nhiệt độ trong thời gian giới hạn, chẳng hạn như túi đá hoặc túi gel. Chất làm lạnh thường được sử dụng hiệu quả hơn để duy trì nhiệt độ lạnh của thực phẩm thay vì làm giảm nhiệt độ thực phẩm ấm nóng xuống mức lạnh.

**Giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng:** Thực phẩm được đặt hàng thông qua bất kỳ hình thức giao tiếp không trực tiếp nào (ví dụ: qua thư, điện thoại, fax, email hoặc internet) và được giao đến người tiêu dùng qua nhiều kênh khác nhau (ví dụ: thư tín, hãng vận tải chung, hệ thống logistics nội bộ của công ty). Các công ty giao thực phẩm DTC thường không bị giới hạn bởi phạm vi địa lý cụ thể, không giống như các dịch vụ giao hàng của bên thứ ba được định nghĩa dưới đây.

**Công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng:** Một doanh nghiệp được tổ chức để quảng bá, tiếp nhận, chuẩn bị, thực hiện và vận chuyển các đơn đặt hàng thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng. Thuật ngữ này phản ánh sự phát triển của thuật ngữ “đặt hàng qua thư” được sử dụng trong các phiên bản tài liệu hướng dẫn trước tài liệu này.

**Thức ăn cho động vật/thức ăn chăn nuôi:** Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm định nghĩa thức ăn cho động vật là một sản phẩm được sử dụng làm thức ăn cho động vật (không phải con người). Thức ăn cho động vật được dùng như một nguồn dinh dưỡng đáng kể trong chế độ ăn của động vật và không bị giới hạn ở hỗn hợp dùng làm



khẩu phần duy nhất của động vật. An toàn thức ăn cho động vật (và do đó là an toàn thức ăn cho thú cưng) không nằm trong phạm vi giải quyết của tài liệu này.

**Nguyên tắc nhập trước xuất trước (FIFO):** Một phương pháp quản lý hàng tồn kho trong đó các sản phẩm cũ nhất còn lại được giả định là đã bán ra đầu tiên.

**Người giao thực phẩm:** Một cá nhân hoặc thiết bị vận chuyển không người lái (ví dụ: máy bay không người lái, robot, xe tự lái, v.v.) nhận đơn đặt hàng thực phẩm được đặt qua một ứng dụng Nền tảng đặt hàng thực phẩm, lấy đơn hàng từ một Cơ sở thực phẩm, và vận chuyển đơn hàng đến địa điểm do người tiêu dùng chỉ định.

**Người xử lý thực phẩm:** Cá nhân làm việc với thực phẩm không đóng gói, thiết bị hoặc dụng cụ thực phẩm, hoặc xử lý thực phẩm mở/không bao gói, thực phẩm đã đóng gói hoặc bao gói sẵn, bao bì và các thiết bị thực phẩm khác, bao gồm cả bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

**Cơ sở thực phẩm:** Theo tiêu chuẩn Model Food Code của Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA), một cơ sở mà: (a) lưu trữ, chuẩn bị, chế biến, đóng gói, phục vụ, hoặc bán thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng, hoặc cung cấp thực phẩm cho tiêu dùng của con người, chẳng hạn như một nhà hàng; địa điểm phục vụ ăn uống theo hình thức ăn uống ngoài trời hoặc phục vụ ăn uống tại chỗ; hoạt động cung cấp dịch vụ ăn uống nếu hoạt động đó cung cấp thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng; (b) chuyển giao quyền sở hữu thực phẩm cho người tiêu dùng trực tiếp, hoặc gián tiếp thông qua dịch vụ giao hàng như giao hàng tận nhà các đơn hàng thực phẩm hoặc giao đồ ăn từ nhà hàng, hoặc dịch vụ giao hàng được cung cấp bởi các hãng vận tải chung.

**Thực phẩm để chuẩn bị tại nhà:** Thực phẩm được giao đến người tiêu dùng với kỳ vọng rằng người tiêu dùng sẽ tự chế biến hoặc nấu món ăn.

**Thực phẩm để tiêu dùng ngay:** Thực phẩm đã được chuẩn bị và giao cho người tiêu dùng với kỳ vọng sẽ được tiêu thụ ngay sau khi đến mà không cần chuẩn bị nhiều và sẽ được ăn ngay sau khi giao đến.

**Thực phẩm để tiêu dùng sau:** Thực phẩm được giao đến người tiêu dùng với kỳ vọng không cần chuẩn bị nhiều và có thể được lưu trữ, bảo quản trong một thời gian và/hoặc được ăn ngay sau khi giao đến.

**Nền tảng đặt hàng thực phẩm:** Một chợ trực tuyến kết nối các cơ sở thực phẩm với người tiêu dùng và người giao thực phẩm. Nền tảng này không sản xuất hoặc chuẩn bị thực phẩm được giao mà thay vào đó chỉ hỗ trợ việc giao hàng.

**Kế hoạch an toàn thực phẩm:** Tài liệu này sử dụng cụm từ “Kế hoạch an toàn thực phẩm” theo nghĩa chung. Không nên nhầm lẫn nội dung này với Kế hoạch an toàn thực





phẩm theo yêu cầu của Đạo luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm (FSMA). Các tổ chức kinh doanh được đề cập trong tài liệu này có thể phải tuân thủ hoặc không bắt buộc phải tuân thủ với Đạo luật FSMA.

**Người mua thực phẩm:** Là người nhận đơn hàng được đặt qua Nền tảng đặt hàng thực phẩm, chọn thực phẩm và/hoặc sản phẩm không phải thực phẩm từ một Cơ sở thực phẩm thay mặt cho người tiêu dùng, đóng gói/đóng bì hộp các sản phẩm để giao hàng và đặt vào khu vực tập kết để chờ giao đến người tiêu dùng. Người mua thực phẩm cũng có thể là người giao thực phẩm và vận chuyển đơn hàng đến vị trí chỉ định của người tiêu dùng.

**Thực phẩm:** Theo bộ quy tắc thực phẩm của Cơ quan Thực phẩm và Dược Phẩm (FDA) và bộ các quy định liên bang, “Thực phẩm” có nghĩa là một chất ăn được dưới dạng sống, nấu chín, hoặc chế biến, đá, đồ uống, hoặc nguyên liệu dùng hoặc dự định dùng hoặc bán toàn bộ hoặc một phần cho tiêu thụ của con người, hoặc kẹo cao su.

**Phân tích môi nguy và các điểm kiểm soát quan trọng (HACCP):** HACCP là một phương pháp tiếp cận phòng ngừa có hệ thống để quản lý nguy cơ từ các môi nguy sinh học, hóa học và vật lý trong quá trình chế biến hoặc chuẩn bị thực phẩm. Trong một số trường hợp (nhưng không phải tất cả), HACCP là một phần của khung pháp lý (ví dụ: HACCP cho nước ép trái cây của FDA).

**Môi nguy:** Một chất sinh học, hóa học hoặc vật lý trong thực phẩm mà có thể gây ra rủi ro không chấp nhận được đối với sức khỏe người tiêu dùng.

**Làm lạnh cơ học:** Việc sử dụng các đơn vị làm lạnh bằng năng lượng để giữ lạnh và/hoặc làm mát thực phẩm đến nhiệt độ an toàn yêu cầu. Thường được gọi đơn giản là “làm lạnh”.

**Giám sát:** Có nghĩa là việc thực hiện một chuỗi quan sát hoặc đo lường, đánh giá các thông số kiểm soát được lên kế hoạch để đánh giá xem một quá trình có đang trong trạng thái kiểm soát hay không.

**Làm lạnh thụ động:** Một phương pháp duy trì thực phẩm dễ hỏng ở nhiệt độ an toàn mà không sử dụng các đơn vị làm lạnh chạy bằng điện.

**Mầm bệnh:** Một vi sinh vật có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng.

**Thực phẩm dễ hỏng:** Những thực phẩm mà luật có yêu cầu phải được duy trì ở nhiệt độ lạnh cụ thể để đảm bảo an toàn của sản phẩm. Xem định nghĩa bên dưới về thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ (TCS) để đảm bảo an toàn thực phẩm hay còn gọi là thực phẩm TCS. Những thực phẩm này trước đây được gọi là Thực phẩm có khả



năng nguy hại (PHF). Hướng dẫn về các sản phẩm thực phẩm diện áp dụng được đề cập trong phần sau của tài liệu này.

**Kiểm soát phòng ngừa:** Các quy trình, thủ tục, thực hành hợp lý dựa trên đánh giá nguy cơ mà một người có kiến thức, am hiểu về sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc bảo quản thực phẩm an toàn sẽ áp dụng để giảm thiểu hoặc ngăn ngừa các mối nguy đã được xác định qua phân tích mối nguy. Các biện pháp kiểm soát này cần phù hợp với hiểu biết khoa học hiện tại về sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc bảo quản thực phẩm an toàn tại thời điểm thực hiện phân tích.

**Hệ thống cung cấp dịch vụ:** Là phương thức mà một dịch vụ giao hàng bên thứ ba được kết nối với một cơ sở thực phẩm.

**Thực phẩm ăn liền (RTE):** Là thực phẩm ở dạng có thể ăn được mà không cần thêm bước chế biến nào để đảm bảo an toàn cho tiêu dùng.

**Hồ sơ:** Tài liệu ghi lại các hành động đã thực hiện hoặc các thông số đã được ghi lại. Hồ sơ có thể ở dạng bản cứng hoặc bản điện tử. Loại hình hồ sơ phù hợp có thể phụ thuộc vào quy định của pháp luật. Yêu cầu lưu giữ hồ sơ thường liên quan đến thời hạn sử dụng của thực phẩm và cũng có thể chịu sự chi phối của các quy định pháp luật.

**Cơ quan quản lý:** Cơ quan thực thi pháp luật ở cấp địa phương, tiểu bang hoặc liên bang, hoặc đại diện được ủy quyền của cơ quan có thẩm quyền đối với cơ sở thực phẩm.

**Kế hoạch kiểm soát nguy cơ:** Là một phương pháp tiếp cận có hệ thống để xác định và quản lý các nguy cơ về an toàn thực phẩm.

**Nguy cơ:** Khả năng xảy ra tác động xấu đến sức khỏe trong một quần thể do một mối nguy trong thực phẩm gây ra.

**Người giao hàng:** Các dịch vụ giao hàng theo gói bưu kiện có sẵn tại Hoa Kỳ, chẳng hạn như Dịch vụ Bưu chính Hoa Kỳ (USPS), FedEx hoặc UPS.

**Giảm đông (Slacking):** Quá trình điều chỉnh nhiệt độ của thực phẩm, chẳng hạn như để thực phẩm dần tăng từ nhiệt độ -23°C lên -4°C (-10°F đến 25°F) trước khi nấu. Việc giảm đông (giảm nhiệt độ) khác với việc rã đông, chi tiết về rã đông có thể xem Mục 3-501.13 của Model Food Code của Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm (FDA).

**Giai đoạn chờ (Staging):** Khoảng thời gian sau khi chuẩn bị và trước khi lấy hàng. Giai đoạn này có thể bao gồm hoặc không bao gồm việc giữ nóng hoặc giữ lạnh.

**Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP):** Thuật ngữ này ám chỉ các quy trình viết sẵn được chuẩn hóa để thực hiện các nhiệm vụ khác nhau. Trong bối cảnh an toàn thực



phẩm, SOP được thiết kế để đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách tuân thủ các thực hành phù hợp mỗi khi thực hiện một nhiệm vụ nhất định.

**Dịch vụ giao hàng bên thứ ba:** Dịch vụ giao thực phẩm mà người tiêu dùng sử dụng một Nền tảng đặt hàng thực phẩm để đặt hàng từ danh sách các cơ sở thực phẩm và nhận giao hàng từ Người giao hàng. Dịch vụ giao hàng bên thứ ba thường được định nghĩa là cung cấp cho người tiêu dùng tùy chọn đặt hàng từ các cơ sở thực phẩm trong một phạm vi địa lý xác định.

**Thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn – Thực phẩm TCS:** Một loại thực phẩm yêu cầu các điều kiện thời gian và/hoặc nhiệt độ cụ thể để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc sự hình thành độc tố.

**Xác nhận (Validate):** Quá trình thu thập và đánh giá các bằng chứng khoa học và kỹ thuật nhằm xác nhận rằng một biện pháp kiểm soát, sự kết hợp các biện pháp kiểm soát, hoặc toàn bộ kế hoạch an toàn thực phẩm, khi được thực hiện đúng cách, có khả năng kiểm soát hiệu quả các mối nguy đã được xác định.

**Xác minh/Thẩm tra (Verify):** Việc áp dụng các phương pháp, quy trình, kiểm nghiệm và các đánh giá khác ngoài giám sát để xác định xem liệu một biện pháp kiểm soát hoặc sự kết hợp các biện pháp kiểm soát có đang hoạt động như dự kiến hay không, và để thiết lập tính hiệu lực của kế hoạch an toàn thực phẩm.



## 4 Các khái niệm cơ bản

---

### A. Các yêu cầu theo luật định, quy định

Luật và quy định ở cấp liên bang, tiểu bang và địa phương đưa ra các yêu cầu liên quan đến việc vận chuyển và giao thực phẩm. Ví dụ, các quy định cấp tiểu bang, vùng lãnh thổ và địa phương dựa theo Model Food Code của FDA yêu cầu các cơ sở thực phẩm bán lẻ phải tuân thủ các thực hành ngăn ngừa thực phẩm bị nhiễm bẩn hoặc không an toàn. Các biện pháp này bao gồm: thiết lập nhiệt độ tối đa mà thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ (TCS) phải được duy trì trong quá trình lưu trữ và trưng bày. Đối với hầu hết các loại thực phẩm TCS, Model Food Code của FDA quy định nhiệt độ giữ lạnh tối đa là 5°C (41°F) nhằm hạn chế sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong quá trình lưu trữ và trưng bày. Đối với thực phẩm TCS được chuẩn bị để giữ nóng, Model Food Code của FDA quy định nhiệt độ lưu trữ và trưng bày tối thiểu là 57°C (135°F). Các giới hạn nhiệt độ khác có thể phù hợp đối với các loại thực phẩm không yêu cầu kiểm soát nhiệt độ để đảm bảo an toàn nhưng được giữ lạnh để bảo quản chất lượng và ức chế sự phát triển của vi sinh vật gây hỏng thực phẩm.

Mặc dù các cơ sở thực phẩm bán lẻ thường chịu sự quản lý của các quy định địa phương, các công ty chế biến và sản xuất thực phẩm cũng có thể chịu sự quản lý của nhiều cơ quan có thẩm quyền về an toàn thực phẩm, tùy thuộc vào tính chất hoạt động của họ. Ví dụ, các cơ sở thực phẩm phải đăng ký với FDA thường phải tuân thủ Quy định về kiểm soát phòng ngừa đối với thực phẩm cho người theo Đạo luật hiện đại hóa an toàn thực phẩm (FSMA) của FDA, cũng như các Thực hành sản xuất tốt hiện hành (CGMPs) áp dụng. Các công ty thực phẩm DTC thuộc phạm vi quy định này được yêu cầu thực hiện một kế hoạch an toàn thực phẩm nhằm giải quyết các mối nguy và áp dụng các biện pháp kiểm soát phòng ngừa dựa trên nguy cơ để giảm thiểu hoặc ngăn ngừa các mối nguy đó.

Đối với các dịch vụ thực phẩm giao trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) hoặc giao hàng bên thứ ba (TPD), bất kỳ phương pháp kiểm soát nguy cơ nào cũng phải phù hợp với các luật và các quy định an toàn thực phẩm áp dụng ở cấp liên bang, tiểu bang và/hoặc địa phương. Các quy định này có thể khác nhau tùy thuộc vào tổ chức tham gia trong mô hình giao thực phẩm cụ thể. Thông tin chi tiết về các luật và các quy định liên quan được cung cấp trong Phụ lục A.

### B. Tổng quan về quản lý nguy cơ

#### Xác định, đánh giá và kiểm soát nguy cơ trong thực phẩm DTC hoặc TPD



Các mô hình DTC hoặc TPD có thể phức hợp và thường liên quan đến nhiều bên trong chuỗi sản xuất và phân phối. Để đảm bảo thực phẩm được giao đến tay người tiêu dùng cuối cùng một cách an toàn, các bên tham gia cần hợp tác để xác định khi nào các nguy cơ về an toàn thực phẩm có khả năng phát sinh, và cần phải có các biện pháp nào để kiểm soát các nguy cơ đó, và ai sẽ chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp đó.

Chúng tôi khuyến khích các tổ chức tham gia vào DTC và TPD quản lý nguy cơ bằng cách sử dụng cách tiếp cận dựa trên HACCP, bao gồm tất cả các bước trong mô hình kinh doanh, gồm: lưu trữ; đóng gói; đóng gói lại; ghi nhãn; sơ chế, chuẩn bị; bán lẻ trực tiếp; lựa chọn (chẳng hạn như dịch vụ giao hàng thực phẩm từ cửa hàng tạp hóa); vận chuyển và giao hàng bởi nhân viên, nhà thầu độc lập, bên thứ ba hoặc các bên khác; cũng như giao tiếp với người tiêu dùng. Cách tiếp cận này cần phản ánh các thông số và biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm đối với các nguy cơ có thể phát sinh trong suốt các quy trình DTC hoặc TPD.

Các thông số giao hàng có thể bao gồm: thời gian giao hàng, khoảng cách di chuyển, số lượng đơn hàng mỗi lần giao và có tính đến các yếu tố phát sinh không mong muốn như hết nhiên liệu, xếp lớp, hoặc nghỉ giải lao được phép.

Các bên tham gia vào một hoạt động DTC hoặc TPD có thể xác định rằng các phương pháp hiện có, chẳng hạn như kế hoạch HACCP hoặc Kế hoạch an toàn thực phẩm theo Quy định kiểm soát phòng ngừa của Đạo luật FSMA, là đủ để kiểm soát nguy cơ. Ngoài ra, một số bên có thể quyết định rằng họ cần áp dụng các quy trình mới để thực hiện các biện pháp kiểm soát nguy cơ đã được thống nhất giữa các bên liên quan. Dù lựa chọn thế nào, các bên cũng cần thông tin, truyền đạt rõ ràng các biện pháp kiểm soát nguy cơ cần thiết và thống nhất về ai sẽ chịu trách nhiệm thực hiện từng biện pháp (xem thêm Mục 5.H về chi tiết).

### **Xác nhận và xác minh/thẩm tra**

Xác nhận và xác minh là hai yếu tố quan trọng nhưng khác biệt trong bất kỳ chương trình an toàn thực phẩm nào. Xác nhận bao gồm việc thu thập và đánh giá các bằng chứng khoa học và kỹ thuật để đảm bảo rằng các nguy cơ liên quan đã được phát hiện và kiểm soát. Một biện pháp kiểm soát đã được xác nhận hoặc một sự kết hợp các biện pháp kiểm soát, khi được thực hiện đúng cách, sẽ kiểm soát một cách hiệu quả các nguy cơ đã được xác định.

Ví dụ về các hoạt động xác nhận bao gồm: xác định các thông số an toàn thực phẩm trong các tạp chí khoa học và/hoặc hướng dẫn hoặc quy định từ cơ quan quản lý, và tiến hành các nghiên cứu sử dụng sản phẩm và bao bì của công ty. Một công ty nên thực hiện việc xác nhận trước khi bắt đầu hoạt động.



Xác minh/thẩm tra được thực hiện sau khi đã hoàn thành quá trình xác nhận, nhằm chứng minh rằng các biện pháp đã được xác nhận đang hoạt động như dự kiến và đang được triển khai một cách hiệu quả. Xác nhận được thực hiện trước khi bắt đầu hoạt động, và có thể được thực hiện hàng năm sau đó. Xác minh/thẩm tra được thực hiện định kỳ khi hoạt động đang tiếp diễn. Xác minh/thẩm tra được tiến hành thường xuyên hơn so với xác nhận.

Cả hồ sơ xác nhận và thẩm định cần được lưu trữ theo bất kỳ yêu cầu của các quy định có liên quan.

**Xác nhận.** Bất kỳ doanh nghiệp nào có ý định tham gia vào hoạt động DTC hoặc TPD cần xác định và xác nhận các biện pháp kiểm soát đối với các nguy cơ an toàn thực phẩm đã được xác định. Một công ty có thể thực hiện các hoạt động xác nhận nội bộ hoặc có thể thuê một đơn vị bên ngoài có uy tín để thực hiện việc này. Vì nhiều bên có thể tham gia vào quá trình chế biến, lưu giữ, xử lý, hoặc vận chuyển thực phẩm DTC hoặc TPD, các bên này cần hợp tác để đảm bảo rằng các yêu cầu kiểm soát nguy cơ từ đầu đến cuối đều được đáp ứng.

Yêu cầu kiểm soát nguy cơ có thể bao gồm các đầu vào nhằm đảm bảo kiểm soát (ví dụ: độ dày và khả năng cách nhiệt của bao bì giao hàng, số lượng và vị trí của các túi gel, điểm nóng chảy của gel) cũng như các đầu ra chứng minh được việc kiểm soát (ví dụ: nhiệt độ bên trong sản phẩm dưới 41°F tại thời điểm giao hàng).

Dữ liệu xác nhận đối với thực phẩm DTC hoặc TPD cần được thu thập trước khi bắt đầu và bất kỳ khi nào một cấu phần thiết yếu của mô hình giao hàng được sửa đổi, chẳng hạn như khi mở rộng khu vực giao hàng hoặc khi thay đổi thành phần của bao bì. Không bắt đầu việc giao hàng cho đến khi quá trình xác nhận chứng minh rằng các nguy cơ đã xác định sẽ được kiểm soát đầy đủ và việc giao hàng không vượt quá các thông số xác nhận. Khi phát hiện các lỗi hỏng trong chuỗi lạnh, hoặc khi hồ sơ xác nhận trước đây không còn khả dụng, thì doanh nghiệp cần thực hiện việc xác nhận hoặc tái xác nhận càng sớm càng tốt.

Kiểm soát nhiệt độ có thể là yếu tố quan trọng nhất cần xác nhận trong DTC hoặc TPD, nhưng việc xác nhận cũng có thể cần được thực hiện cho các biện pháp an toàn thực phẩm khác. Các công ty cần xác định bất kỳ nguy cơ an toàn thực phẩm nào khác mà cần được kiểm soát trong hoạt động của mình, và cần xác định các biện pháp phù hợp để kiểm soát các nguy cơ đó.

**Xác minh/thẩm tra.** Các hoạt động xác minh có thể bao gồm: thực hiện và xem xét các biểu mẫu hoặc các bảng kiểm (checklists) để đảm bảo rằng các biện pháp an toàn thực phẩm đã được xác nhận đã được thực hiện theo yêu cầu, hoặc thực hiện định kỳ các



cuộc kiểm tra nội bộ hoặc kiểm tra độc lập đối với chương trình an toàn thực phẩm của công ty. Nếu khi xác minh cho thấy các biện pháp kiểm soát nguy cơ không được thực hiện đầy đủ thì cần xác định và triển khai các hành động khắc phục. Các hành động khắc phục là khác nhau tuy nhiên cần được điều chỉnh cho phù hợp với sai lệch đã được xác định; ví dụ: tổ chức thêm các buổi đào tạo, tập huấn, sửa đổi quy trình hiện hành, hoặc xây dựng quy trình thủ tục mới... Các bên tham gia vào hoạt động thực phẩm DTC hoặc TPD cần xác lập rõ trách nhiệm trong xác định và triển khai các hành động khắc phục. Vui lòng tham khảo Mục 5.H để biết chi tiết về các phương pháp thực hành tốt nhất, bao gồm việc theo dõi giám sát và các chiến lược quản lý việc không tuân thủ.

### **Các nguồn lực quản lý nguy cơ**

Cả nguồn lực nội bộ và/hoặc bên ngoài đều có thể hữu ích trong việc quản lý nguy cơ, mỗi loại đều có những đặc điểm riêng biệt.

**Nguồn lực nội bộ:** Nhân viên nội bộ chuyên trách mang lại sự linh hoạt cho công ty trong việc điều chỉnh các chương trình an toàn thực phẩm, thực hiện tự đánh giá, xử lý khiếu nại/thắc mắc về an toàn thực phẩm, và ứng phó với các tình huống khẩn cấp (ví dụ: sự cố thiết bị, các hiện tượng thời tiết cực đoan ảnh hưởng tiềm tàng đến vận chuyển và an toàn sản phẩm).

**Nguồn lực bên ngoài:** Việc sử dụng các nguồn lực bên ngoài, chẳng hạn như thuê một đơn vị kiểm toán độc lập để đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm..., có thể mang lại nhiều lợi ích: Chuyên gia có chuyên môn trong lĩnh vực với trình độ và kinh nghiệm về an toàn thực phẩm có thể mang lại uy tín cao hơn. Các chuyên gia đánh giá chuyên nghiệp thường được đào tạo chuyên sâu về kỹ thuật kiểm tra và điều tra nguyên nhân gốc rễ. Các chuyên gia bên ngoài có thể đưa ra các đánh giá và tư vấn một cách khách quan. Họ còn có khả năng thu thập dữ liệu, đưa ra phân tích chuyên sâu cùng các khuyến nghị để cải thiện thực hành an toàn thực phẩm. Họ có thể đóng vai trò quan trọng trong các tình huống khẩn cấp (ví dụ: thiên tai, hiện tượng thời tiết bất thường, thu hồi sản phẩm, và các vụ bùng phát dịch bệnh) khi các nguồn lực nội bộ của doanh nghiệp đang quá tải. Các dịch vụ của họ có thể được cung cấp ở phạm vi địa phương, toàn quốc hoặc toàn cầu. Cuối cùng, các nguồn lực bên ngoài có thể bổ trợ, bổ khuyết cho các nguồn lực nội bộ bằng cách hỗ trợ thiết kế chương trình và cập nhật tài liệu đào tạo cũng như các quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOPs).



## 5 Hướng dẫn giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC)

---

### A. Các lưu ý trước khi giao hàng

Một công ty giao thực phẩm DTC cần triển khai các quy trình đảm bảo thực phẩm được sản xuất trong điều kiện an toàn và vệ sinh, đồng thời giải quyết các nguy cơ an toàn thực phẩm liên quan đến hoạt động của mình. Trước tiên cần đảm bảo thực phẩm được sản xuất bởi một cơ sở đã được đăng ký, cấp phép và/hoặc phê duyệt bởi cơ quan quản lý có liên quan. Công ty cũng có thể xác minh thêm các tiêu chuẩn (thông qua việc xem xét hồ sơ tài liệu hoặc tự mình hay thuê một bên thứ ba đi kiểm tra thực tế), chẳng hạn như việc thực hiện Thực hành sản xuất tốt (GMP) và HACCP.

Mặc dù hướng dẫn này tập trung chủ yếu vào các cân nhắc về an toàn thực phẩm liên quan đến giao thực phẩm DTC, công ty cũng cần nắm rõ các thực hành tốt và các yêu cầu chung liên quan đến tiếp nhận, lưu trữ, chế biến và bảo quản thực phẩm dự kiến giao đến khách hàng. Ví dụ, bất kỳ chương trình an toàn thực phẩm nào dành cho giao hàng DTC đều phải tuân thủ các quy định pháp lý áp dụng cho hoạt động của công ty, chẳng hạn như quy định thực phẩm của tiểu bang và của địa phương, CGMP, hoặc Quy tắc kiểm soát phòng ngừa cho thực phẩm dành cho con người theo Đạo luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm (FSMA). Một số loại thực phẩm nhất định, bao gồm trứng, nước trái cây, sản phẩm từ sữa, thịt, gia cầm, hải sản và thực phẩm đóng hộp có độ axit thấp... có thể phải tuân thủ các quy định cụ thể. Tài liệu bổ sung được liệt kê tại Phụ lục A.

**Thông tin và thông báo cho người tiêu dùng.** Các công ty cần thiết lập các hệ thống để đảm bảo rằng tên và địa chỉ giao hàng của khách hàng là chính xác bởi vì việc chậm trễ giao hàng có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm. Tùy thuộc vào sản phẩm và mô hình giao hàng, các công ty có thể cân nhắc cung cấp hướng dẫn cho người tiêu dùng về cách xử lý thực phẩm sau khi giao (ví dụ: cho vào bảo quản lạnh thực phẩm để hỏng kịp thời nếu chưa sử dụng ngay lập tức). Các công ty cũng có thể xây dựng các quy trình thông báo cho khách hàng về các sự cố gián đoạn ngoài dự kiến, chẳng hạn như chậm trễ do thiếu nhân sự hoặc do thời tiết khắc nghiệt, cùng với hướng dẫn về cách xử lý nếu gói hàng đến muộn hoặc nếu khách hàng có bất kỳ lo ngại nào liên quan đến đơn hàng của họ.

### B. Kiểm soát nhiệt độ trong quá trình vận chuyển và giao hàng

Duy trì thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp là yếu tố then chốt để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh hoặc sự hình thành độc tố vi sinh trong thực phẩm. Do đó, việc kiểm





soát nhiệt độ đúng cách trong toàn bộ quá trình sản xuất và giao hàng tới người tiêu dùng nên là một phần không thể thiếu trong bất kỳ hoạt động giao hàng DTC nào. Một công ty giao hàng DTC cần xác định các thông số thời gian và nhiệt độ cần có, xác nhận hiệu lực và triển khai các biện pháp kiểm soát để đáp ứng các thông số này, đồng thời xác minh rằng các biện pháp kiểm soát đang hoạt động hiệu quả.

Công ty giao hàng DTC cần xác định yêu cầu về nhiệt độ trong suốt quá trình vận chuyển và giao hàng dựa trên các yêu cầu pháp lý cũng như đánh giá của công ty về sản phẩm của mình, bao gồm cả các đặc điểm và mục đích sử dụng riêng của sản phẩm. Ví dụ, một công ty bán và giao nhiều loại thực phẩm khác nhau có thể yêu cầu rằng các sản phẩm dễ hỏng được bảo quản lạnh phải duy trì ở mức 41°F (5°C) hoặc thấp hơn, và các sản phẩm thực phẩm ăn liền (RTE) giữ nóng phải duy trì ở mức 135°F (57°C) hoặc cao hơn để tuân thủ các tiêu chuẩn được quy định trong Bộ các quy định thực phẩm của FDA. Công ty sau đó sẽ tiến hành các hoạt động xác nhận hiệu lực để xác định các biện pháp có khả năng duy trì nhiệt độ cần có và kiểm soát các nguy cơ vi sinh do sản phẩm gây ra trong tất cả các giai đoạn từ sản xuất, vận chuyển đến giao hàng.

### **Thực hiện xác nhận kiểm soát nhiệt độ**

Các yêu cầu về nhiệt độ có thể được đáp ứng thông qua việc kết hợp nhiều biện pháp kiểm soát khác nhau trong các giai đoạn khác nhau của hoạt động của công ty. Các biện pháp kiểm soát này có thể bao gồm: giới hạn thời gian giao hàng tối đa, sử dụng các loại và số lượng chất làm lạnh hoặc chất làm mát phù hợp, yêu cầu nhiệt độ ban đầu cụ thể của sản phẩm. Các biện pháp kiểm soát này có thể tương tác lẫn nhau và ảnh hưởng đến nhiệt độ, do đó việc xác nhận hiệu lực của các biện pháp kiểm soát này là rất quan trọng.

Khi tiến hành các hoạt động xác nhận, công ty nên xem xét tất cả các biến số có thể ảnh hưởng đến việc kiểm soát nhiệt độ. Đối với vận chuyển và giao hàng, ví dụ, một số doanh nghiệp thực hiện giao hàng trong ngày hoặc qua đêm và có thể kiểm soát thời gian giao hàng dài nhất có thể (chẳng hạn, bằng cách giới hạn mã ZIP giao hàng). Các công ty có ít khả năng kiểm soát thời gian giao hàng hơn cần tính đến sự biến đổi này. Các nghiên cứu xác nhận cũng nên xem xét loại thực phẩm, (các) loại vi sinh vật đáng lo ngại, và giới hạn tăng trưởng mục tiêu. Các công ty giao hàng DTC cũng nên cân nhắc việc xác nhận các biện pháp dự phòng trong các tình huống khẩn cấp có thể làm ảnh hưởng đến kiểm soát nhiệt độ, chẳng hạn như mất điện, hỏng hóc thiết bị làm lạnh, hoặc gián đoạn lộ trình giao hàng. Để tìm hiểu thêm về các cân nhắc trong tình huống khẩn cấp, hãy tham khảo tài liệu Kế hoạch hành động khẩn cấp đối với các cơ sở bán



lê thực phẩm, CFP 2014 (đưa ra hướng dẫn xử lý các tình huống khẩn cấp, bao gồm mất điện, lũ lụt và cháy nổ hỏa hoạn).

Ví dụ về các cách tiếp cận tiềm năng để xác minh kiểm soát nhiệt độ bao gồm: kiểm tra cấu hình nhiệt độ và cấu hình bao bì trong buồng mô phỏng, cũng như thực hiện các thử nghiệm vận chuyển định kỳ bằng cách sử dụng bộ ghi dữ liệu và các nhân viên được đào tạo ở nhiều khu vực địa lý khác nhau. Một thông lệ hay được khuyến nghị là mô phỏng các “tình huống xấu nhất” và chứng minh rằng nhiệt độ sản phẩm thấp hơn nhiệt độ mục tiêu vào cuối khoảng thời gian dài nhất có thể trước khi đến tay khách hàng cuối cùng. Một tình huống xấu nhất nên dựa trên các địa điểm xa nhất, nóng nhất mà thực phẩm được vận chuyển đến, có tính đến dữ liệu nhiệt độ lịch sử và nguồn gốc của thực phẩm.

- Ví dụ: Một công ty sản xuất nhiều loại sản phẩm dễ hư hỏng, cần bảo quản lạnh và giao hàng cho khách hàng tại tất cả các tiểu bang và các mã ZIP codes. Công ty quyết định rằng các sản phẩm này không được vượt quá 41°F (tương đương 5°C) tại bất kỳ thời điểm nào trong suốt quá trình vận chuyển và giao hàng. Khi thiết kế một nghiên cứu, công ty xác định các địa phương gồm Phoenix, AZ; Dallas, TX; và Miami, FL là các địa điểm xa nhất và nóng nhất từ mỗi trung tâm phân phối tương ứng trong mạng lưới của họ. Công ty sau đó tiến hành một nghiên cứu để xác định cấu hình bao bì và thời gian giao hàng tối đa giúp duy trì nhiệt độ sản phẩm cần có trong suốt quá trình giao hàng đến từng thành phố này. Công ty thực hiện thử nghiệm nội bộ và cũng lựa chọn hợp tác với một phòng thí nghiệm an toàn thực phẩm bên ngoài để thực hiện thêm một số mô phỏng nhằm xác nhận kết quả của mình.

Một công ty có thể xác định rằng những khoảng thời gian ngắn vượt ra ngoài các tham số nhiệt độ yêu cầu không làm gia tăng nguy cơ, nhưng bất kỳ khoảng thời gian chấp nhận được nào như vậy sẽ phụ thuộc vào sự kết hợp giữa thời gian và nhiệt độ, và có thể yêu cầu sự phê duyệt từ cơ quan quản lý. Khi thiết lập giới hạn nhiệt độ sản phẩm và bất kỳ khoảng thời gian nào mà các giới hạn đó có thể bị vượt quá, một công ty giao hàng thực phẩm DTC cần đánh giá nguy cơ vi sinh mà sản phẩm có thể gặp phải và đảm bảo rằng các nguy cơ đó được kiểm soát đầy đủ cho đến khi giao hàng cho người tiêu dùng cuối cùng trong thời gian giao hàng.

Các nghiên cứu xác nhận hiệu lực nên được hỗ trợ bởi tài liệu khoa học hoặc tài liệu kỹ thuật liên quan, các mô hình dự đoán sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc các thí nghiệm thực tế về sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh. Phụ lục B đề cập đến các tài



liệu tham khảo liên quan đến kiểm soát nhiệt độ và nguy cơ từ sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh.

### C. Lựa chọn bao bì

Một công ty giao hàng thực phẩm DTC cần xác định các yếu tố bao bì phù hợp dựa trên chi tiết cụ thể của sản phẩm và mô hình giao hàng của mình.

Mặc dù công ty cần xem xét tất cả các khả năng bao bì phù hợp với sản phẩm của mình, trong phần này, chúng tôi tập trung vào ba yếu tố bao bì chính: bao bì bên ngoài (bạc ba), chất làm lạnh/làm mát và vật liệu chèn lót.

#### Bao bì bên ngoài

Bao bì bên ngoài có thể hoạt động như một lớp cách nhiệt, giữ không khí lạnh bên trong và ngăn không khí ấm bên ngoài xâm nhập. Bất kỳ hư hỏng nào đối với bao bì bên ngoài có thể khiến phần bên trong bị nhiễm bẩn hoặc mất kiểm soát nhiệt độ, do đó, công ty cần đảm bảo rằng bao bì bên ngoài luôn kín trong quá trình vận chuyển và bảo vệ các mặt hàng bên trong khỏi hư hại. Công ty có thể lựa chọn thực hiện các thử nghiệm nén cụ thể và có thể cung cấp hướng dẫn cho các nhà vận chuyển về cách xử lý gói hàng trong quá trình vận chuyển.

Trong trường hợp công ty xác định cần sử dụng bao bì bên ngoài tinh vi hơn, các giải pháp kết hợp giữa hệ thống bao bì và chất làm lạnh có sẵn. Trước khi mua một giải pháp, công ty cần đảm bảo rằng nhu cầu của mình được đã được bao trùm bởi xác nhận hiệu lực của giải pháp đó, tức là các thông số (ví dụ: thời gian, nhiệt độ bên ngoài) được sử dụng cho xác nhận hiệu lực vượt quá các thông số trong trường hợp sử dụng. Ngoài ra, nhà cung cấp giải pháp có thể có trình mô phỏng trên máy tính để chứng minh tính phù hợp của giải pháp với trường hợp sử dụng của công ty. Trong cả hai trường hợp, khuyến nghị sử dụng xác nhận từ bên thứ ba.

**Bao bì tái sử dụng.** Bao bì bên ngoài có thể là loại dùng một lần hoặc tái sử dụng. Nếu là tái sử dụng, cần xác định rõ và thông báo cho người tiêu dùng về công tác hậu cần thu gom. Bao bì tái sử dụng cũng cần được kiểm tra, làm sạch và/hoặc khử trùng trước khi tái sử dụng để ngăn ngừa nhiễm bẩn.

Bất kỳ quy trình phòng ngừa nhiễm bẩn nào được chọn cũng cần được xác nhận hiệu lực và xác minh để đảm bảo hiệu quả và phù hợp với loại sản phẩm được vận chuyển.

#### Chất làm mát

Nhu cầu sử dụng chất làm mát và loại hình/số lượng cần thiết sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm vật liệu của bao bì bên ngoài, sự hiện diện của lớp cách nhiệt hoặc vật



liệu chèn lót, nhiệt độ ban đầu của thực phẩm khi đóng gói, thời gian vận chuyển đến người tiêu dùng, và nhiệt độ trong quá trình vận chuyển.

Việc lựa chọn chất làm mát nên dựa trên các nguyên tắc và dữ liệu khoa học đã được xác nhận. Ví dụ, một công ty có thể cân nhắc yếu tố mùa vụ hoặc sự dao động nhiệt độ khi lựa chọn chất làm mát (xem thêm Mục 5.B để biết chi tiết về các cân nhắc trong việc xác nhận nhiệt độ).

Các lựa chọn chất làm mát bao gồm, nhưng không giới hạn ở: nước đá đơn giản được đựng trong túi nhựa, gói gel đông lạnh, túi nhựa chứa dung dịch có thể đông băng, hoặc đá khô. Hiệu quả của chất làm mát phụ thuộc một phần vào nhiệt độ mà nó thay đổi trạng thái vật lý, cũng như khối lượng và loại chất làm mát.

- **Túi đá.** Chỉ nên sử dụng nước uống được (nước sạch) để làm túi đá hoặc làm dung dịch trong các gói gel. Túi đá tan ở 0°C (32°F) và do đó, đôi khi không thể duy trì nhiệt độ phù hợp như các gói gel đông lạnh. Nếu túi đá được tái sử dụng hoặc tái chế thì cần phải làm sạch và khử trùng đầy đủ.
- **Gói gel đông lạnh.** Tùy thuộc vào thành phần, gói gel có thể tan ở nhiệt độ dưới 0°C (32°F). Khi xem xét các sản phẩm này, công ty cần đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng với thực phẩm. Các công ty có thể cân nhắc thử các gói gel để kiểm tra chất lượng và/hoặc độ bền trước khi sử dụng. Như đã đề cập ở trên, các gói gel tái sử dụng hoặc tái chế cũng cần được làm sạch và khử trùng đầy đủ.
- **Đá khô.** Đá khô thường được sử dụng như một chất làm mát trong các gói hàng chứa thực phẩm đông lạnh và thay đổi trạng thái ở nhiệt độ -79°C (-109°F). Nó có thể tạo ra nhiệt độ lạnh hơn so với túi đá hoặc gói gel; tuy nhiên, vì đá khô quá lạnh, nó có thể ảnh hưởng đến chất lượng của một số thực phẩm nhạy cảm (ví dụ: rau quả). Việc sử dụng đá khô đòi hỏi sự cẩn trọng đặc biệt do các lý do an toàn và môi trường, vì vậy các công ty sử dụng đá khô nên thông báo cho nhân viên về các rủi ro tiềm ẩn và các thực hành tốt nhất khi xử lý đá khô. Các công ty cũng có thể cân nhắc đưa ra các cảnh báo cho người tiêu dùng về cách xử lý đá khô an toàn. Vận chuyển đá khô có thể phải tuân theo các yêu cầu quy định cụ thể.

Các công ty cần đảm bảo rằng các gói chất làm mát giữ được tính toàn vẹn và không gây ảnh hưởng tiêu cực đến an toàn thực phẩm. Ví dụ, nếu túi đá tan chảy và bị rò rỉ, điều này có thể khiến thực phẩm bị ngâm trong nước, dẫn đến nguy cơ nhiễm chéo hoặc tiếp xúc chéo.



Các gói chất làm mát thường không phù hợp để làm lạnh sản phẩm mà thay vào đó chỉ được sử dụng để duy trì nhiệt độ sản phẩm tại thời điểm đóng gói. Nhiệt độ ban đầu của thực phẩm lạnh phải được đảm bảo để duy trì nhiệt độ yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển và giao hàng. Vị trí đặt chất làm mát trong bao bì cũng rất quan trọng để đảm bảo tất cả các phần của thực phẩm được giữ ở nhiệt độ thích hợp trong toàn bộ quá trình giao hàng. (Xem chi tiết về xác nhận kiểm soát nhiệt độ tại Mục 5.B).

## **Chất đệm**

Chất đệm đề cập đến các vật liệu đóng gói bổ sung được sử dụng để lấp đầy khoảng trống trong bao bì, cố định và bảo vệ phần bên trong trong quá trình vận chuyển. Việc sử dụng chất đệm có thể rất quan trọng trong việc đóng gói thực phẩm để giao hàng vì nó thay thế không khí trong bao bì và có thể hỗ trợ cách nhiệt. Thực phẩm trong bao bì có chứa chất làm mát và không khí thường sẽ nóng lên nhanh hơn so với bao bì tương tự trong đó chất đệm (ví dụ: giấy, màng bọc bong bóng) thay thế phần lớn không khí. Chất đệm nên được bố trí sao cho không cách nhiệt thực phẩm khỏi chất làm mát và phải đảm bảo chất lượng vệ sinh phù hợp.

## **D. Ngăn ngừa lây nhiễm**

Ngăn ngừa lây nhiễm chéo là một khía cạnh quan trọng của an toàn thực phẩm, bao gồm các nguy cơ lây nhiễm sinh học, vật lý, hoặc hóa học. Nguy cơ sinh học đã được thảo luận chi tiết ở các phần khác trong tài liệu này. Các nguy cơ vật lý bao gồm: các vật liệu có thể gây thương tích cho người tiêu dùng như mảnh kính, vụn kim loại hoặc đá. Nguy cơ ô nhiễm hóa học bao gồm độc tố, chất gây dị ứng cũng như các chất gây ô nhiễm có ý. Các cấu phần riêng lẻ trong một đơn hàng giao cần được đóng gói sao cho không xảy ra lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển. Bao bì bên ngoài của đơn hàng phải đảm bảo duy trì được sự nguyên vẹn trong quá trình vận chuyển. Việc niêm phong có thể là một cách tốt để ngăn chặn sự cố ý làm giả. Các mặt hàng được giao cần được vận chuyển trong điều kiện sạch sẽ, vệ sinh và đảm bảo thực phẩm không bị nhiễm bẩn.

Bất kỳ vật liệu nào được sử dụng để bọc hoặc đóng gói cũng không được là nguồn gây ô nhiễm. Những vật liệu này cần được bảo quản sao cho không bị ô nhiễm. Mọi hoạt động bọc và đóng gói cần được thực hiện theo cách ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm. Khi thực phẩm đóng gói sẵn được giao đến người tiêu dùng, cần đảm bảo tính nguyên vẹn của cấu trúc bao bì (ví dụ: không bị móp méo trên lon kim loại, không bị vỡ trên hũ thủy tinh). Khi có thịt sống trong đơn hàng, cần áp dụng các biện pháp thích hợp để ngăn chặn rò rỉ và lây nhiễm chéo sang thực phẩm hoặc vật liệu đóng gói khác.



Việc đóng gói đúng cách cũng giúp ngăn ngừa lây nhiễm hóa học và vật lý của thực phẩm. Các công ty giao thực phẩm cần nhận thức được các nguy cơ hóa học và vật lý có thể phát sinh khi vận chuyển các mặt hàng không phải thực phẩm cùng với thực phẩm. Các công ty giao thực phẩm cần lưu ý rằng chất gây dị ứng là một nguy cơ hóa học cần được kiểm soát. Các công ty cần có cơ chế để người tiêu dùng xác định bất kỳ dị ứng thực phẩm nào trong quá trình đặt hàng. Cần thận trọng để đảm bảo các mặt hàng thực phẩm không đóng gói không tiếp xúc với bất kỳ nguồn gây dị ứng tiềm tàng nào trước, trong, hoặc sau khi đóng gói để giao hàng. Thông tin chi tiết hơn về chất gây dị ứng và các nguy cơ của chúng có thể tham khảo trong Model Food Code của FDA, Phụ lục 3: “Ghi nhãn dị ứng thực phẩm” và Phụ lục 4: “Dị ứng thực phẩm là nguy cơ an toàn thực phẩm”.

### **E. Một số yếu tố khác cần xem xét khi giao hàng**

**Lựa chọn nhà vận chuyển.** Lựa chọn nhà vận chuyển sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm kích thước và trọng lượng của các gói hàng, khả năng cung cấp dịch vụ, độ tin cậy chung, hiệu suất trong quá khứ, và tính khả thi về mặt thương mại. Các dịch vụ giao hàng chuyên dụng sử dụng phương tiện vận chuyển có hệ thống làm lạnh có thể phù hợp. Do một số nhà vận chuyển không giao hàng 7 ngày một tuần, một số công ty có thể chọn chỉ giao hàng vào các ngày nhất định trong tuần để đảm bảo giao hàng kịp thời.

Các công ty giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần lưu ý rằng các gói hàng của họ thường được xử lý giống như bất kỳ gói hàng nào khác được vận chuyển bởi nhà vận chuyển đã chọn, và sẽ được lưu trữ và vận chuyển ở nhiệt độ môi trường xung quanh. Các công ty DTC không nên kỳ vọng rằng gói hàng của họ sẽ nhận được bất kỳ “chế độ đặc biệt” nào, trừ khi đó là một phần trong thỏa thuận với nhà vận chuyển. Các công ty DTC cần xác minh bất kỳ dịch vụ nâng cao nào mà nhà vận chuyển hứa hẹn trước khi dựa vào dịch vụ đó hoặc thay đổi bất kỳ yêu cầu kiểm soát nhiệt độ nào đã được thiết lập, bao gồm cả bao bì và làm lạnh.

**Yêu cầu chữ ký.** Một số nhà vận chuyển có phương án yêu cầu chữ ký (nghĩa là phải có chữ ký để nhận hàng). Điều này có ưu điểm là đảm bảo có người sẵn sàng nhận và làm lạnh thực phẩm ngay sau khi nhận hàng. Tuy nhiên, điều này cũng gây khó khăn trong trường hợp không có người ký nhận, dẫn đến việc giao hàng bị chậm trễ.

**Không giao được hàng.** Trường hợp không giao được hàng có thể xảy ra nếu nhà vận chuyển không tìm thấy địa chỉ giao hàng hoặc gặp phải các vấn đề khác. Quy trình xử lý trường hợp không giao được hàng cần được thỏa thuận trước với nhà vận chuyển.



Một số nhà vận chuyển có thể có các yêu cầu cụ thể liên quan đến bao bì và nhãn mác trong trường hợp không giao được hàng.

## **F. Đào tạo an toàn thực phẩm**

An toàn thực phẩm là trách nhiệm chung của tất cả những người tham gia vào việc xử lý, chế biến, lưu trữ, đóng gói, hoặc phân phối thực phẩm cho dịch vụ giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC). Công ty DTC cần đảm bảo rằng tất cả nhân viên xử lý thực phẩm đều được đào tạo đầy đủ về an toàn thực phẩm và được giám sát phù hợp. Công ty DTC cần đảm bảo rằng nhân viên xử lý, làm việc với thực phẩm được giám sát chặt chẽ và hướng dẫn rõ ràng để đảm bảo họ làm việc trong điều kiện vệ sinh và tuân thủ đúng các quy trình an toàn thực phẩm. Sự giám sát liên tục là yếu tố quan trọng để đảm bảo việc tuân thủ các yêu cầu. Việc giám sát này thường được thực hiện bởi một cá nhân được chỉ định làm “nhân viên phụ trách” trong môi trường bán lẻ. Nhân viên phụ trách phải luôn được đào tạo phù hợp theo các quy định hiện hành hoặc các yêu cầu nội bộ để đảm bảo thực hành tốt về an toàn thực phẩm. Trong trường hợp một cơ sở chỉ có một hoặc hai người làm việc, việc giám sát có thể không áp dụng.

Chương trình đào tạo nên bao gồm tổng quan về các nguyên tắc an toàn thực phẩm cũng như các hướng dẫn cụ thể, tương ứng với trách nhiệm của từng học viên, để thúc đẩy an toàn thực phẩm trong các hoạt động hàng ngày. Các công ty cũng cần đảm bảo rằng những người chịu trách nhiệm phát triển và duy trì chương trình an toàn thực phẩm bằng văn bản của công ty phải có trình độ và kinh nghiệm cần thiết (ví dụ: chứng nhận quản lý bảo vệ thực phẩm).

### **Các nguyên tắc chung**

Đào tạo cần được thực hiện bởi những người có đủ trình độ và năng lực hoặc thông qua các nguồn trực tuyến hay hình thức khác. Các công ty cần có kế hoạch để: (a) xác định các nội dung đào tạo cần thiết cho tất cả những người có hoạt động có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm; (b) lưu giữ hồ sơ xác nhận việc đào tạo đã được hoàn thành một cách thỏa đáng. Các hồ sơ này có thể giúp công ty chứng minh rằng họ có hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả. Bằng chứng về đào tạo vệ sinh cá nhân và quản lý an toàn thực phẩm cũng có thể rất quan trọng trong việc chứng minh sự tuân thủ quy định.

Nhu cầu và hiệu quả của việc đào tạo cần được đánh giá định kỳ. Một số chương trình đào tạo an toàn thực phẩm có thể cần được thực hiện hàng năm, và việc đào tạo liên tục cũng có thể là cần thiết. Chương trình đào tạo cần được cập nhật để phản ánh các thay đổi trong hoạt động hoặc kinh doanh (ví dụ: sản phẩm mới hoặc phương pháp đóng gói mới có thể gây ra các vấn đề và mối quan tâm mới về an toàn thực phẩm). Công ty có



thể phát triển chương trình đào tạo riêng hoặc tích hợp các chương trình đào tạo hiện có. Các chương trình này thường có tài liệu hướng dẫn giảng dạy, giúp đảm bảo tính nhất quán trong đào tạo.

Công ty cũng có thể xác định rằng không chỉ nhân viên trực tiếp xử lý thực phẩm mà cả những nhân sự khác cũng cần được đào tạo. Ví dụ: các nhân viên vệ sinh, đội ngũ làm sạch, công nhân bảo trì, và những người có quyền tiếp cận vào khu vực hoạt động của công ty có thể cần được đào tạo về một số thực hành an toàn thực phẩm nhất định.

### **Thực hiện đào tạo**

Các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần đảm bảo rằng nhân viên xử lý thực phẩm và đóng gói các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm được đào tạo về các thực hành an toàn thực phẩm phù hợp với nhiệm vụ của họ. Việc đào tạo này nên đảm bảo rằng nhân viên có kiến thức phù hợp để xử lý thực phẩm một cách an toàn. Kiến thức này có thể đạt được qua nhiều cách, bao gồm: đào tạo trong công việc; tự học với các tài liệu hướng dẫn được công nhận; tham gia các khóa học đào tạo chính thức; kinh nghiệm làm việc trước đây. Cần có sắp xếp phù hợp cho những người mà tiếng Anh không phải là ngôn ngữ chính và/hoặc những người gặp khó khăn về học tập hoặc đọc viết.

Chương trình đào tạo cần được thiết kế dựa trên các thực hành an toàn thực phẩm liên quan đến hoạt động của công ty, chẳng hạn như: ngăn ngừa lây nhiễm chéo; sử dụng bao bì phù hợp; triển khai các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ; quản lý sức khỏe và vệ sinh.

Các công ty DTC nên liên hệ với các cơ quan quản lý liên quan để xác định các yêu cầu đào tạo cần tuân thủ. Ví dụ: tham khảo Mục 2-103.11 “Nhân viên phụ trách” và Phụ lục 3, Mục 2-103.11 của Model Food Code của FDA để biết thêm thông tin về các yêu cầu đào tạo cho Nhân viên phụ trách. Bộ tiêu chuẩn thực phẩm của FDA cũng yêu cầu nhân viên phụ trách phải là Quản đốc bảo vệ thực phẩm được chứng nhận (CFPM). Một CFPM là cá nhân đã chứng minh được kiến thức, kỹ năng, và năng lực bảo vệ công chúng khỏi các bệnh truyền qua thực phẩm thông qua việc vượt qua kỳ thi chứng nhận an toàn thực phẩm từ một tổ chức chứng nhận được công nhận.

### **G. Truyền thông, giao tiếp với người tiêu dùng**

Các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần xác định các thông tin an toàn thực phẩm cần được bao gồm trong gói hàng và/hoặc qua các kênh truyền thông khác, chẳng hạn như trên trang web sản phẩm hoặc qua email. Những thông tin này có thể bao gồm thông tin sản phẩm, cũng như các chỉ dẫn cho người tiêu dùng về cách phản hồi và bày tỏ mối quan tâm.





Nếu nhãn thông tin an toàn thực phẩm được dán bên ngoài gói hàng, các công ty DTC nên đảm bảo nhãn này không bị che khuất, bao gồm cả việc bị che bởi các nhãn dán do bên vận chuyển thứ ba gắn vào gói hàng.

### **Thông tin sản phẩm**

Các sản phẩm được giao DTC cần được dán nhãn theo các yêu cầu pháp lý hiện hành. Điều này bao gồm việc tuân thủ các quy định của liên bang, tiểu bang, và địa phương về thông tin dinh dưỡng và khai báo chất gây dị ứng. Tất cả các bên liên quan cần hợp tác để đảm bảo mọi thông tin an toàn thực phẩm liên quan được cung cấp tại điểm bán hàng, bao gồm cả trên các trang web sản phẩm hoặc ứng dụng di động cho việc đặt hàng, được truyền đạt chính xác.

Công ty nên thông báo cho người tiêu dùng về thời gian dự kiến giao hàng và hướng dẫn cần làm gì khi nhận hàng. Nếu hướng dẫn không được ghi rõ trên nhãn sản phẩm, công ty nên khuyến cáo người nhận rằng các sản phẩm này dễ hỏng và cần được bảo quản lạnh hoặc đông ngay khi nhận được nếu không sử dụng ngay lập tức. Điều này đặc biệt quan trọng nếu gói hàng được gửi làm quà tặng, người nhận có thể không biết về nội dung bên trong, hoặc nếu bao bì bên ngoài làm che khuất nhãn sản phẩm.

Công ty cũng có thể cần cung cấp cho người tiêu dùng thông tin cập nhật liên quan đến an toàn thực phẩm sau khi họ đã đặt đơn hàng. Ví dụ: một đơn hàng có thể đến trễ do sự cố giao thông bất ngờ. Tùy thuộc vào mức độ của sự chậm trễ và tính chất của sản phẩm, công ty có thể quyết định thông báo cho người tiêu dùng rằng một số sản phẩm dễ hỏng cần được loại bỏ. Nếu có thách thức trong nguồn cung cấp làm thay đổi thông tin về chất gây dị ứng trong sản phẩm, công ty nên đảm bảo có quy trình để truyền đạt thông tin cập nhật này đến người tiêu dùng khi cần thiết.

Thông tin về sản phẩm cũng có thể bao gồm hướng dẫn sử dụng an toàn, chẳng hạn như thông tin về các sản phẩm tươi sống hoặc nguyên liệu sống có thể gây nguy cơ sức khỏe và được sử dụng khi còn tươi (ví dụ: phô mai làm từ sữa tươi hoặc cá tươi dành cho sushi). Công ty cũng có thể chọn cung cấp cho người tiêu dùng hướng dẫn về việc lưu trữ, xử lý và chế biến thực phẩm an toàn.

### **Chỉ dẫn về phản hồi và giải quyết các quan ngại của người tiêu dùng**

Chúng tôi khuyến nghị các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cung cấp thông tin cho người tiêu dùng về các bước cần thực hiện nếu họ lo ngại về an toàn của sản phẩm, chẳng hạn như khi nhận hàng có dấu hiệu bị can thiệp hoặc bao bì bị hỏng. Trong hầu hết trường hợp, người tiêu dùng nên được hướng dẫn cách liên hệ trực tiếp với công ty để giải quyết các mối quan ngại. Người tiêu dùng cũng có quyền



liên hệ với cơ quan quản lý có thẩm quyền nếu họ có vấn đề cần phản ánh. Trong những trường hợp như vậy, các công ty nên chuẩn bị để phản hồi bằng cách có sẵn quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP), hồ sơ quy trình, và các tài liệu thích hợp khác. Những tài liệu này sẽ hỗ trợ công ty trong việc xử lý các khiếu nại và các cuộc điều tra ngộ độc thực phẩm tiềm năng của cơ quan chức năng.

Một số công ty có thể lựa chọn ghi nhãn các sản phẩm nhất định với thông tin về ngày và giờ đóng gói và/hoặc ngày vận chuyển. Trong trường hợp gói sản phẩm bị xử lý lại theo bất kỳ cách nào, nhãn hàng nên được cập nhật để phản ánh ngày đóng gói lại.

## **H. Các thực hành tốt nhất về quản lý chương trình an toàn thực phẩm trong giao hàng DTC**

### **Trách nhiệm thực hiện kiểm soát an toàn thực phẩm**

Để thúc đẩy việc thực hiện các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm, các công ty giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần đánh giá mô hình kinh doanh và chuỗi cung ứng của mình, bao gồm cả các mối quan hệ đối tác, các thỏa thuận với các bên liên quan. Các bên tham gia ở mỗi khâu đoạn của chuỗi sản xuất và phân phối cần hợp tác chặt chẽ. Đồng thời, các công ty cũng nên cân nhắc việc xác định rõ trách nhiệm an toàn thực phẩm trong các thỏa thuận chính thức giữa các bên. Các quy trình giao tiếp rõ ràng giữa công ty DTC và các đối tác sẽ hỗ trợ việc chia sẻ thông tin tuân thủ, các vấn đề quan ngại về an toàn thực phẩm, và các thay đổi hoạt động liên quan một cách kịp thời.

Dưới đây là ví dụ về các nội dung có thể được đưa vào trong các thỏa thuận:

- Trách nhiệm thực hiện việc xác nhận và/hoặc xác minh
- Quản lý các trường hợp không tuân thủ, bao gồm các yêu cầu về trao đổi thông tin và quy trình xử lý leo thang khi có vấn đề phát sinh.
- Thực hiện đào tạo
- Tuân thủ với luật pháp và các quy định về an toàn thực phẩm hiện hành
- Thực hiện các biện pháp an toàn thực phẩm (ví dụ: đáp ứng giới hạn thời gian/nhiệt độ, ngăn ngừa ô nhiễm chéo)
- Thực hiện các chính sách sức khỏe nhân viên
- Các kế hoạch khẩn cấp hoặc dự phòng
- Tiêu chuẩn nhân sự (ví dụ: các tiêu chí tuyển chọn, yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh, và kiểm tra lý lịch).



## Giám sát

Như đã nêu tại Mục 4.B, công ty giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần xác nhận các biện pháp cần thiết để kiểm soát bất kỳ nguy cơ nào về an toàn thực phẩm phát sinh trong các hoạt động của công ty. Sau đó, công ty cần thực hiện các hoạt động xác minh để chứng minh rằng các biện pháp đã được xác nhận đang được thực hiện hiệu quả.

Là một thành phần quan trọng trong chương trình an toàn thực phẩm, một hệ thống giám sát toàn diện sẽ giúp xác minh rằng các chính sách và hệ thống an toàn thực phẩm đang được áp dụng một cách nhất quán và bền vững, đồng thời xác định các cải tiến liên tục hoặc các hành động khắc phục.

Khi thiết kế phương pháp giám sát, công ty DTC cần xem xét các yếu tố sau:

- Các biện pháp an toàn thực phẩm nào đã được xác nhận cần được giám sát
- Vị trí thực hiện giám sát: trong quá trình sản xuất, vận chuyển, và/hoặc khi giao hàng
- Cách thức giám sát được thực hiện cho từng biện pháp an toàn thực phẩm
- Hệ thống giám sát sẽ được mô tả và truyền đạt như thế nào (ví dụ: trong các chính sách và quy trình bằng văn bản)
- Từng chiến thuật giám sát sẽ được thực hiện như thế nào
- Ai sẽ chịu trách nhiệm thực hiện giám sát
- Các trường hợp sai lệch sẽ được giải quyết như thế nào
- Kết quả giám sát sẽ được ghi lại như thế nào (ví dụ: bao gồm chữ ký của người thực hiện giám sát)
- Các thắc mắc và khiếu nại nào từ người tiêu dùng nào đã được ghi nhận.

### ***Xây dựng phương pháp giám sát***

Hệ thống giám sát nên dựa trên các biện pháp đã được xác nhận mà công ty giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) xác định là cần thiết để kiểm soát các nguy cơ an toàn thực phẩm. Công ty cần đánh giá từng biện pháp kiểm soát nguy cơ đã được xác nhận để xác định phương pháp tốt nhất cho việc giám sát, có tính đến loại dữ liệu cần thu thập, cách sử dụng dữ liệu, tần suất đánh giá biện pháp kiểm soát, người thực hiện việc thu thập và/hoặc diễn giải dữ liệu, các chỉ số hiệu quả hoạt động chính được sử dụng, và cách báo cáo kết quả giám sát.



Có nhiều công cụ mà các công ty DTC có thể cân nhắc đưa vào hệ thống giám sát. Các ví dụ bao gồm:

- **Tự đánh giá quy trình.** Các đánh giá nội bộ định kỳ có thể giúp nhân viên của công ty chủ động giải quyết các nguy cơ an toàn thực phẩm và chuẩn bị cho các cuộc kiểm toán độc lập và thanh kiểm tra của cơ quan quản lý. Các đánh giá này có thể bao gồm các bảng kiểm (checklists) hàng ngày, nhật ký theo ca kíp, đánh giá nội bộ, và kiểm tra từ bên thứ ba. Loại hình và tần suất của các đánh giá này nên phù hợp với độ phức tạp của các hoạt động và sản phẩm của công ty.
- **Kiểm toán quy trình.** Kiểm toán quy trình là một cuộc kiểm tra chính thức thường được thực hiện bởi một bên thứ ba. Công ty DTC có thể hợp tác với một đơn vị kiểm toán an toàn thực phẩm để thiết kế và thực hiện một cuộc kiểm toán nhằm xác định liệu các nguy cơ an toàn thực phẩm có được kiểm soát trong toàn bộ chuỗi cung ứng và giao hàng hay không.
- **Kiểm tra khi giao hàng.** Công ty DTC có thể sử dụng nhân viên của mình hoặc bên thứ ba để xác nhận liệu các thông số giao hàng có được đáp ứng hay không. Ví dụ, công ty có thể cân nhắc giao nhiệm vụ cho một cá nhân hoặc một nhóm (như nhân viên công ty hoặc “khách hàng bí mật” từ bên thứ ba) để tái tạo trải nghiệm của khách hàng và cung cấp phản hồi về sản phẩm được giao. Cá nhân hoặc nhóm này có thể kiểm tra các thông số như nhãn sản phẩm, kiểm soát nhiệt độ, thời gian vận chuyển, độ nguyên vẹn của gói hàng, và hiệu quả của bao bì trong việc ngăn ngừa lây nhiễm chéo.

### Sử dụng nguồn lực nội bộ và bên ngoài

Các công ty giao hàng thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) nên cân nhắc mức độ phức tạp và những rủi ro liên quan đến hoạt động của mình khi sử dụng nguồn lực nội bộ và/hoặc bên ngoài để giám sát hệ thống an toàn thực phẩm. Tùy thuộc vào phạm vi hoạt động kinh doanh, cả hai phương án đều có thể hữu ích, và các công ty DTC nên cân nhắc lợi ích của việc sử dụng các nguồn lực này để đưa ra quyết định dựa trên nhu cầu chương trình của mình. Bất kể đó là nhân sự nội bộ hay của bên thứ ba, tất cả nhân sự được chọn đều phải có chuyên môn và được đào tạo phù hợp để thực hiện đúng và nhất quán các nhiệm vụ được giao.

### Công cụ kỹ thuật

Một loạt các công cụ giám sát có sẵn để giúp các công ty DTC theo dõi việc tuân thủ quy định. Các công ty nên xác định các công nghệ tiên tiến nhất hiện có để hỗ trợ việc thu thập và duy trì dữ liệu. Các công ty có thể lựa chọn sử dụng thiết bị như thiết bị



giám sát nhiệt độ cho sản phẩm thực phẩm, thiết bị giữ nóng và lạnh, ngăn lạnh, hộp cách nhiệt, và các loại bao bì khác; thiết bị định vị địa lý, camera, thiết bị ghi hình, nền tảng/công nghệ thông tin trực tuyến, và các giải pháp công nghệ khác.

Công ty cần đảm bảo phương pháp đánh giá, đo lường chính xác và sử dụng đúng các công cụ cho cả sản phẩm thực phẩm và thiết bị. Ví dụ, nên sử dụng nhiệt kế đầu dò để đo nhiệt độ bên trong sản phẩm, và dùng nhiệt kế phù hợp để đo nhiệt độ môi trường của thiết bị làm lạnh, thiết bị giữ nóng. Sử dụng nhiệt kế chống thấm nước cho máy rửa chén... Ngoài ra, chỉ báo nhiệt độ có thể được sử dụng cho các gói hàng trong quá trình vận chuyển và giao nhận. Để đảm bảo độ chính xác, cần hiệu chuẩn nhiệt kế thường xuyên, có thể là hàng ngày hoặc theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Xem Phụ lục A để biết thêm tài liệu tham khảo.

Công ty cần xem xét các phương pháp tiếp cận hệ thống để hỗ trợ công tác tổng hợp dữ liệu. Các chương trình phần mềm có thể được thiết kế riêng để bao gồm nhiều cấp và trường dữ liệu khác nhau, chẳng hạn như các menu món ăn, loại hình giao hàng, thời gian giao hàng, số liệu nhiệt độ của sản phẩm và thiết bị, và các bảng kiểm theo quy định. Các chuyên gia và nhà phân tích an toàn thực phẩm có thể sử dụng dữ liệu này để tìm hiểu, đánh giá nguyên nhân gốc rễ, xác định tính hiệu quả của các kế hoạch hành động khắc phục, hoặc đưa ra những điều chỉnh chương trình nếu cần.

### **Quản lý việc không tuân thủ và cải tiến liên tục**

Sau khi đã thiết lập được một hệ thống giám sát các cấu phần chính của chương trình an toàn thực phẩm, công ty cần xây dựng các quy trình để giải quyết các trường hợp không tuân thủ và cải thiện quản lý rủi ro/nguy cơ. Các quy trình này cần bao gồm các yêu cầu về việc thông báo các trường hợp không phù hợp và các chỉ số hiệu suất (ví dụ: nhiệt độ tại các điểm kiểm soát quan trọng). Chẳng hạn, việc thiết lập quy trình leo thang để chuyển thông tin về các trường hợp không tuân thủ đến các cá nhân và phòng ban, bộ phận phù hợp có thể giúp đảm bảo các vấn đề được xử lý kịp thời. Công ty cần đảm bảo rằng các cá nhân có trình độ chuyên môn có đủ thẩm quyền để thực hiện các hành động khắc phục.

Là một phần trong nỗ lực cải tiến liên tục, các công ty giao hàng DTC cũng nên không ngừng nghiên cứu các đổi mới và công nghệ an toàn thực phẩm mới nhất trong ngành sản xuất và bán lẻ thực phẩm. Cập nhật thường xuyên các xu hướng trong ngành có thể giúp tổ chức nhận biết các công cụ an toàn thực phẩm tốt nhất hiện có, từ đó tăng hiệu quả, phản ứng nhanh hơn với các cảnh báo, thực hiện các hành động khắc phục, và điều chỉnh các quy trình an toàn thực phẩm.



## Truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

Trong trường hợp xảy ra bùng phát bệnh do thực phẩm hoặc thu hồi sản phẩm, các công ty DTC cần có quy trình để cho phép các cơ quan y tế công cộng yêu cầu thông tin truy xuất ngược và truy xuất xuôi có liên quan nhằm hỗ trợ công tác điều tra của họ. Thông tin này cần được chia sẻ tuân theo các quy định của pháp luật liên quan về bảo mật thông tin. Để biết thêm thông tin về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm, vui lòng tham khảo Phụ lục A.

## Kế hoạch hành động khắc phục và phòng ngừa

Việc tích hợp các kế hoạch hành động khắc phục và phòng ngừa vào hoạt động giám sát an toàn thực phẩm là rất cần thiết để kiểm soát các nguy cơ an toàn thực phẩm và ngăn chặn sự tái diễn. Kế hoạch hành động khắc phục và phòng ngừa có thể được áp dụng bất kể nhân sự nội bộ và/hoặc bên ngoài tham gia vào việc giám sát. Các bước hành động và mức độ khẩn cấp cần được xác định phù hợp với mức độ rủi ro.

Khi xây dựng các quy trình SOP, công ty giao hàng DTC cần xác định: (1) các hành động khắc phục để xử lý các sản phẩm bị ảnh hưởng; và (2) các hành động phòng ngừa riêng biệt, được thiết kế phù hợp với các nguyên nhân gốc rễ tiềm tàng, nhằm đảm bảo vấn đề không tái diễn. Ví dụ, một công ty có thể xác định rằng thực phẩm dễ hỏng phải được bảo quản ở nhiệt độ 41°F (5°C) hoặc thấp hơn, tuy nhiên phát hiện một trường hợp thực phẩm vượt quá nhiệt độ này trong vài giờ do hỏng thiết bị. Công ty có thể đưa ra hành động khắc phục là hủy bỏ thực phẩm đó, và hành động phòng ngừa là lắp đặt các cảm biến giám sát và cảnh báo cho thiết bị làm lạnh giao hàng. Cảnh báo này sẽ thông báo cho các bên liên quan khi nhiệt độ không khí vượt quá 41°F trong khoảng thời gian đã được thiết lập. Bằng cách này, tổ chức có thể loại bỏ nguy cơ an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng và tránh tổn thất sản phẩm.

Khi xây dựng kế hoạch kiểm soát khắc phục và phòng ngừa, các công ty nên xem xét các yếu tố sau:

- Thu hút sự tham gia của các bên liên quan (ví dụ: đại diện từ nhà sản xuất thực phẩm/cơ sở thực phẩm, công ty giao hàng/vận chuyển, hoặc đơn vị kiểm toán bên ngoài)
- Thiết lập các yêu cầu về việc thông báo các trường hợp không tuân thủ, bao gồm các giao thức thời gian dựa trên nguy cơ tiềm tàng
- Xác định các bên cần được thông báo và mức độ leo thang dựa trên mức độ nguy cơ



- Xác định ai sẽ chịu trách nhiệm thực hiện kế hoạch
- Giám sát các hành động khắc phục và phòng ngừa để đảm bảo chúng được thực hiện hiệu quả
- Kết hợp, đưa vào các phân tích nguyên nhân gốc để hỗ trợ hành động khắc phục và điều chỉnh các giao thức khi cần thiết
- Tổ chức đào tạo chuyên sâu cho nhân sự nhằm phát hiện và sửa chữa các lỗi trong chương trình quản lý an toàn thực phẩm
- Sử dụng các mô hình trách nhiệm giải trình (ví dụ: số lượng các trường hợp nguy cơ cao kích hoạt quy trình leo thang)
- Đánh giá lại các nghiên cứu hoặc quy trình để xác định liệu có cần cải tiến nhằm giải quyết các vấn đề vận hành hoặc hành vi hay không (có thể là một phần của các hoạt động tái xác nhận định kỳ).



## 6 Hướng dẫn về dịch vụ giao hàng bên thứ ba (TPD)

---

### A. Trách nhiệm về an toàn thực phẩm

Tất cả các bên tham gia vào Dịch vụ giao hàng bên thứ ba (TPD) cần hiểu rõ các nguy cơ an toàn thực phẩm liên quan và xác định vai trò của từng bên để giảm thiểu các nguy cơ này. Các bên trong thỏa thuận kinh doanh cần xác định rõ ràng bên chịu trách nhiệm trong từng giai đoạn của chu trình thực phẩm, từ khâu chuẩn bị, xếp đặt, đến giao hàng.

### B. Phòng ngừa nhiễm bẩn

Nhiễm bẩn thực phẩm là sự hiện diện của các tác nhân gây nhiễm bẩn sinh học, hóa học, và/hoặc vật lý trong thực phẩm mà có thể gây ra bệnh hoặc chấn thương liên quan đến thực phẩm. Nhiễm bẩn sinh học có thể xảy ra do bảo quản thực phẩm không đúng cách và không kiểm soát nhiệt độ trong quá trình chế biến, đóng gói, và giao hàng. Nhiễm bẩn hóa học có thể xảy ra khi các sản phẩm không thuộc thực phẩm, như chất tẩy rửa gia dụng, vật dụng vệ sinh cá nhân, v.v... được đóng gói cùng với thực phẩm trong cùng một túi giao hàng. Nhiễm bẩn vật lý có thể xảy ra nếu thực phẩm không được đóng gói phù hợp hoặc không được bảo vệ khỏi môi trường bên ngoài.

Phòng ngừa nhiễm bẩn là một khía cạnh quan trọng của an toàn thực phẩm. Các cơ sở thực phẩm và người mua thực phẩm cần giảm thiểu nguy cơ nhiễm bẩn bằng cách xác định những mặt hàng cần được tách riêng và cách thức đóng gói các mặt hàng này. Một khó khăn nữa trong dịch vụ giao hàng bên thứ ba từ các cơ sở thực phẩm đó là việc giao cùng nhau, giao đồng thời các loại thực phẩm khác nhau và sản phẩm không dễ hỏng. Cách làm hay bao gồm: (a) không để chung/tách thực phẩm ăn ngay ra khỏi các sản phẩm protein sống; (b) tách hóa chất và các sản phẩm không phải thực phẩm ra khỏi thực phẩm; (c) tách các sản phẩm thực phẩm bằng thủy tinh hoặc dễ vỡ khác để giảm rủi ro hư hỏng. Có nhiều phương án để tách riêng, bao gồm sử dụng các túi riêng hoặc khay riêng...

Cơ sở thực phẩm nên có quy trình để xác định liệu người giao hàng có thể chuẩn bị đồ uống, thu thập các dụng cụ đi kèm, khăn giấy, ống hút, hoặc gia vị, hoặc đóng gói thực phẩm hay không.

### Kiểm soát thời gian/nhiệt độ

Kiểm soát nhiệt độ cần được tính đến khi giao thực phẩm cho người tiêu dùng thông qua việc sử dụng người giao hàng. Tuy nhiên, kiểm soát thời gian như một biện pháp





bảo vệ sức khỏe cộng đồng cũng được chấp nhận để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh. Có nhiều loại phương tiện vận chuyển được sử dụng để thực hiện dịch vụ giao hàng. Phương tiện có gắn thiết bị tủ lạnh hoặc tủ đông có thể là lý tưởng để duy trì kiểm soát nhiệt độ. Nếu phương tiện vận chuyển không có cơ chế kiểm soát nhiệt độ môi trường trong xe thì người giao hàng cần giải quyết tất cả các mối lo ngại và mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm khi vận chuyển thực phẩm. Các quy trình của người giao hàng có thể bao gồm việc sử dụng túi giao hàng cách nhiệt, thùng chứa, hoặc hộp làm mát, hoặc sử dụng chất làm lạnh để giữ thực phẩm nóng hoặc lạnh.

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm cần ban hành các hướng dẫn cho người giao hàng nhằm đảm bảo việc giao hàng an toàn và tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn liên quan, đồng thời tuân thủ bất kỳ hướng dẫn giao hàng nào của cơ sở thực phẩm nhằm thúc đẩy an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định áp dụng.

Nền tảng đặt hàng thực phẩm, người giao hàng, và các cơ sở thực phẩm cần hợp tác để xây dựng các quy trình phù hợp nhằm ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh trong quá trình xử lý, vận chuyển, và giao hàng. Trong khi thời gian có thể là một biện pháp kiểm soát phù hợp trong các đợt giao hàng ngắn thì cũng cần xem xét các biện pháp kiểm soát bổ sung đối với các đợt giao hàng dài hơn hoặc khi thực phẩm không được trao trực tiếp cho người tiêu dùng nhằm đảm bảo các mặt hàng dễ hỏng được giữ ở nhiệt độ phù hợp.

### **Giám sát nhiệt độ cho thực phẩm chờ tại cơ sở thực phẩm**

Thực phẩm được giữ trong khu vực chờ tại cơ sở thực phẩm cần được duy trì ở nhiệt độ sản phẩm phù hợp trước khi được người giao hàng nhận và giao đi. Quy trình giám sát nhiệt độ cho thực phẩm chờ tại cơ sở thực phẩm có thể cần thiết để đảm bảo thực phẩm được duy trì ở nhiệt độ phù hợp cho đến khi sẵn sàng để nhận và giao đến tay người tiêu dùng.

### **Bao bì**

Bao bì giúp bảo vệ và tách biệt sản phẩm khỏi sự lây nhiễm bản, môi trường bên ngoài, và các tổn hại vật lý. Thiết kế bao bì và việc sử dụng nhiều lớp bao bì, bao gồm bao bì chính, phụ, và bậc ba, giúp giảm thiểu nguy cơ liên quan đến ô nhiễm và các mối nguy an toàn thực phẩm. Bao bì chính và phụ, như giấy bạc bọc, hộp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, và túi nhựa, trực tiếp bảo vệ thực phẩm. Bao bì bậc ba hoặc bao bì ngoài, như túi giao hàng hoặc thùng làm mát, bảo vệ thực phẩm khỏi môi trường bên ngoài bao gồm nhiệt độ khắc nghiệt, ánh nắng trực tiếp, thời tiết (ví dụ: mưa, tuyết), bụi bẩn trên đường, và các loài động vật hoặc côn trùng gây hại.



Bao bì chính và phụ không nên được tái sử dụng bởi các cơ sở thực phẩm. Bao bì bậc ba hoặc bao bì ngoài nên được làm từ vật liệu bền và dễ làm sạch để tái sử dụng trong quá trình vận chuyển thực phẩm.

Cơ sở thực phẩm và người giao hàng nên xác định cách lưu trữ đúng (ví dụ: đặt thẳng đứng) và số lượng thực phẩm cần đóng gói trong quá trình vận chuyển để tránh làm dập nát thực phẩm hoặc làm hư hại các bao bì thực phẩm chính, điều này có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm khác hoặc làm túi giao hàng không sạch sẽ.

### **Phòng chống làm giả mao thực phẩm**

Ngăn chặn các hoạt động làm giả mao thực phẩm được thực hiện thông qua thiết kế bao bì và các thiết bị chống giả mạo. Các cơ sở thực phẩm có thể sử dụng bao bì chính không thể niêm phong lại, chẳng hạn như dải xé, và bao bì phụ, như túi hoặc hộp, với băng keo, nhãn dán, hoặc niêm phong chống giả mạo để ngăn chặn các hoạt động làm giả mao thực phẩm trong quá trình giao hàng và duy trì an toàn cũng như tính toàn vẹn của thực phẩm.

Người giao hàng không nên tháo thực phẩm ra khỏi bao bì phụ hoặc bao bì bậc ba cho đến khi giao đến tay người tiêu dùng. Người giao hàng và người mua thực phẩm không được phép mở, thay đổi, làm giả, hoặc thay thế bao bì chính hoặc phụ.

### **Sử dụng, bảo trì và vệ sinh túi giao hàng**

Người giao hàng có thể sử dụng túi giao hàng cách nhiệt để giúp giảm thiểu biến động nhiệt độ thực phẩm và/hoặc duy trì nhiệt độ thực phẩm trong quá trình giao hàng đến tay người tiêu dùng. Ngoài túi giao hàng cách nhiệt, người giao hàng có thể sử dụng thêm các chất làm lạnh hoặc chất làm mát, chẳng hạn như đá hoặc túi gel, nhằm giảm sự gia tăng nhiệt độ sản phẩm trong các khoảng thời gian giao hàng kéo dài.

Thời gian giao hàng, nhiệt độ và điều kiện môi trường xung quanh, cũng như nhiệt độ thực phẩm mong muốn khi giao đến tay người tiêu dùng, có thể giúp người giao hàng xác định nhu cầu sử dụng túi giao hàng cách nhiệt. Túi giao hàng có thể được thiết kế và sản xuất phù hợp với nhiều nhu cầu kinh doanh khác nhau. Vật liệu, cấu trúc, và thiết kế của túi giao hàng có thể được tùy chỉnh để duy trì thực phẩm ở trạng thái nóng hoặc lạnh và có thể được thiết kế với các ngăn để tách thực phẩm lạnh khỏi thực phẩm nóng.

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm hoặc cơ sở thực phẩm có thể đưa ra các hướng dẫn về túi giao hàng cho người giao hàng, đặc biệt đối với các khoảng thời gian giao hàng kéo dài, nhằm giúp duy trì thực phẩm ở nhiệt độ an toàn trong suốt quá trình giao hàng. Các hướng dẫn có thể bao gồm việc lựa chọn loại túi giao hàng hoặc bao bì phù hợp,



cũng như quy định ai sẽ cung cấp túi hoặc bao bì, cách thức nhận túi hoặc vật liệu thay thế mới (ví dụ: phương pháp, chi phí...), và liệu các vật liệu này có bắt buộc hay không, hoặc người giao hàng có thể lựa chọn các phương án thay thế.

Độ bền và tuổi thọ của túi giao hàng sẽ khác nhau tùy thuộc vào cấu trúc, vật liệu, cách sử dụng và bảo trì; tuy nhiên, túi giao hàng phải cần dễ dàng vệ sinh, được giữ sạch sẽ, và được duy trì trong tình trạng tốt. Túi giao hàng cần được làm sạch hàng ngày, hoặc thường xuyên hơn nếu cần thiết. Người giao hàng nên kiểm tra tình trạng túi giao hàng để phát hiện các vết rách, thủng, lỗ hỏng, và mảnh vụn thực phẩm có thể dẫn đến ô nhiễm hoặc trở thành lối vào của côn trùng, v.v... Cách làm hay được khuyến nghị đó là kiểm tra tình trạng túi giao hàng sau mỗi lần giao cho khách hàng và trước lần giao tiếp theo, đồng thời loại bỏ mảnh vụn thực phẩm và làm sạch các vết đồ ó hoặc rò rỉ. Người giao hàng có chịu trách nhiệm đảm bảo tình trạng và bảo trì túi giao hàng.

Một số đơn vị cung cấp dịch vụ giao hàng bên thứ ba cũng cung cấp dịch vụ mua sắm cá nhân ngoài việc giao hàng. Người mua thực phẩm có thể sử dụng túi trong quá trình chọn lựa và đóng gói sản phẩm, và cần đảm bảo túi luôn sạch sẽ và trong tình trạng tốt.

### **Vệ sinh và kiểm tra phương tiện**

Người ta có thể sử dụng nhiều loại phương tiện hoặc phương thức vận chuyển khác nhau (ví dụ: đi bộ, ô tô, xe máy, xe đạp, phương tiện tự hành hoặc máy bay không người lái) để vận chuyển thực phẩm tùy thuộc vào vị trí giao hàng và khả năng tiếp cận. Phương tiện vận chuyển cần được giữ sạch sẽ, không có mùi khó chịu, côn trùng, động vật, hoặc bất kỳ vật liệu nào khác có thể gây ảnh hưởng tiêu cực đến an toàn thực phẩm. Người giao hàng cần thường xuyên kiểm tra phương tiện để đảm bảo nội thất phương tiện là sạch sẽ và không có rác hoặc mảnh vụn. Các nền tảng đặt hàng thực phẩm nên cung cấp cho người giao hàng thông tin về cách duy trì phương tiện trong điều kiện an toàn, bao gồm việc vệ sinh và bảo trì phương tiện.

### **C. Giáo dục và đào tạo về an toàn thực phẩm**

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm nên cung cấp hoặc tạo điều kiện tiếp cận các chương trình giáo dục hoặc đào tạo liên quan đến an toàn thực phẩm cho người giao hàng và người mua hàng. Giáo dục hoặc đào tạo về an toàn thực phẩm có thể được thực hiện nội bộ hoặc thông qua các chương trình giáo dục hoặc đào tạo bên ngoài.

Người giao hàng và người mua hàng cần có kiến thức phù hợp về các nguyên tắc cơ bản của an toàn thực phẩm thông qua việc hoàn thành một chương trình giáo dục hoặc đào tạo về an toàn thực phẩm. Các chương trình này có thể bao gồm các chủ đề như: (a) phòng ngừa ô nhiễm; (b) phân loại sản phẩm; (c) quản lý nhiệt độ; (d) sức khỏe, vệ



sinh cá nhân và rửa tay; (e) phòng ngừa hành vi làm giả mạo sản phẩm; (f) quản lý chất gây dị ứng; (g) vệ sinh phương tiện vận chuyển; (h) cách chọn và sử dụng túi giao hàng cách nhiệt sạch, phù hợp.

Đối với người mua hàng, các chương trình giáo dục hoặc đào tạo có thể bao gồm các chủ đề bổ sung như: (a) thứ tự chọn sản phẩm đúng cách, chẳng hạn như chọn các sản phẩm để trên kệ trước, sản phẩm đông lạnh tiếp theo, sản phẩm lạnh bảo quản sau đó, và cuối cùng là các sản phẩm nóng đã chuẩn bị sẵn; (b) chọn đúng sản phẩm có hạn sử dụng xa nhất và bao bì còn nguyên vẹn (c) xử lý và đóng gói sản phẩm cuối cùng.

Các lĩnh vực kiến thức bổ sung có thể bao gồm, nhưng không giới hạn ở: (a) thời điểm chọn/lấy các sản phẩm thực phẩm dễ hư hỏng và không dễ hư hỏng; (b) thời gian chuẩn bị cần thiết để bày các sản phẩm thực phẩm; (c) xếp thực phẩm tại các khu vực lưu trữ khô, tủ lạnh/máy làm mát, và/hoặc tủ đông; (d) hướng dẫn về các loại thực phẩm cần giao (ví dụ: thực phẩm dễ hư hỏng và không dễ hư hỏng); (e) các phương thức vận chuyển được sử dụng để giao hàng (ví dụ: phương tiện cá nhân, xe đạp, xe máy, phương tiện thương mại, v.v.).

### **Các chủ đề giáo dục và đào tạo**

Phòng ngừa ô nhiễm, kiểm soát nhiệt độ, và sức khỏe cá nhân cùng vệ sinh cá nhân là những lĩnh vực trọng tâm trong giáo dục và đào tạo về an toàn thực phẩm nhằm ngăn ngừa bệnh do thực phẩm gây ra và giảm thiểu các nguy cơ về an toàn thực phẩm.

#### ***Lây nhiễm***

Người giao hàng và người mua hàng cần nhận thức rõ các nguồn gây ô nhiễm tiềm ẩn. Ô nhiễm thực phẩm có thể xảy ra từ nhiều nguồn, bao gồm nhưng không giới hạn ở: (a) chính người giao hàng hoặc người mua hàng; (b) túi, thùng làm mát hoặc các phương tiện khác dùng để vận chuyển thực phẩm; (c) môi trường bên ngoài; (d) động vật và côn trùng; (e) phương thức vận chuyển.

#### ***Kiểm soát nhiệt độ***

Người giao hàng và người mua hàng cần biết nhiệt độ bảo quản nóng và lạnh phù hợp cho thực phẩm và hiểu các nguy cơ an toàn thực phẩm khi bảo quản thực phẩm yêu cầu kiểm soát thời gian và nhiệt độ (thực phẩm TCS) trong “vùng nguy hiểm nhiệt độ” quá lâu. Họ cũng cần có kiến thức về các thiết bị cần thiết, như túi cách nhiệt, thùng làm mát và/hoặc chất làm lạnh, để giữ thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp hoặc hỗ trợ kiểm soát nhiệt độ. Việc quen thuộc với các thiết bị đo nhiệt độ cũng được khuyến nghị khi phù hợp.



### ***Sức khỏe cá nhân***

Người giao hàng và người mua hàng không nên làm việc khi đang bị ốm, bị bệnh. Các loại virus, vi khuẩn và ký sinh trùng có thể được truyền từ một người bị bệnh sang thực phẩm và/hoặc người nhận thực phẩm qua tiếp xúc trực tiếp và bao bì. Người giao hàng và người mua hàng không nên xử lý thực phẩm nếu có bất kỳ triệu chứng nào sau đây: (a) nôn mửa; (b) tiêu chảy; (c) vàng da (vàng mắt và da); (d) đau họng và sốt; (e) tổn thương da bị nhiễm trùng; (f) đã được chẩn đoán mắc Norovirus, viêm gan A, Shigella spp., Escherichia coli sinh độc tố Shiga, sốt thương hàn (do Salmonella Typhi gây ra), hoặc Salmonella (không thuộc nhóm thương hàn). Người giao hàng và người mua hàng cũng không nên xử lý thực phẩm nếu họ đã tiếp xúc với một mầm bệnh qua thực phẩm từ thành viên trong gia đình có các triệu chứng hoặc chẩn đoán kể trên.

### ***Vệ sinh cá nhân***

Người giao hàng và người mua hàng cần hiểu tầm quan trọng của việc duy trì vệ sinh cá nhân tốt, bao gồm mặc quần áo sạch. Họ nên: (a) thực hành vệ sinh cá nhân tốt; (b) biết khi nào cần rửa tay và cách rửa tay hiệu quả; (c) biết cách tránh tiếp xúc trực tiếp bằng tay không với thực phẩm ăn liền; (d) biết cách sử dụng các dụng cụ được cung cấp để xử lý thực phẩm khi cần

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm nên thiết lập các tiêu chuẩn để kiểm soát hành vi của người giao hàng và người mua hàng có thể gây ra nguy cơ về an toàn thực phẩm, như ăn uống, nhai kẹo cao su, hoặc sử dụng thuốc lá và các sản phẩm tương tự trong quá trình chọn và giao thực phẩm.

### **D. Quản lý các trường hợp không tuân thủ**

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm cần xây dựng quy trình để giải quyết phản hồi của khách hàng và các vấn đề không tuân thủ, vi phạm quy định như được mô tả dưới đây. Các thỏa thuận giữa các bên liên quan và nền tảng đặt hàng thực phẩm có thể được sử dụng để xác định rõ mong muốn, kỳ vọng của từng bên. Các vấn đề vi phạm quy định có thể bao gồm: những lo ngại về an toàn thực phẩm (ví dụ: báo cáo nhiệt độ thực phẩm không đúng, dị ứng thực phẩm, bệnh do thực phẩm, thực phẩm giả, v.v...); những lo ngại về chất lượng thực phẩm (ví dụ: thực phẩm bị vỡ, hư hỏng, bầm dập, úa rữa, v.v.); sản phẩm sai loại (ví dụ: thực phẩm không đúng loại đã đặt, dị ứng thực phẩm được báo cáo); các vấn đề về giao hàng (ví dụ: báo cáo rằng đơn hàng không được giao trong khoảng thời gian quy định). Mặc dù chất lượng sản phẩm nằm ngoài phạm vi của tài liệu này, một số khách hàng có thể coi các vấn đề về chất lượng sản phẩm là vấn đề an toàn thực phẩm.



Các nền tảng đặt hàng thực phẩm cần xác định: (a) cách thức xử lý các vấn đề không tuân thủ/vi phạm quy định và phản hồi của khách hàng như thế nào; (b) hướng dẫn nào được cung cấp cho khách hàng về bất kỳ sản phẩm thực phẩm nào đang bị nghi vấn; (c) ai sẽ nhận thông báo và/hoặc phản hồi; (d) ai sẽ xem xét các báo cáo và đưa ra giải pháp.

Các nền tảng đặt hàng thực phẩm có thể cung cấp hướng dẫn cho người giao hàng để xử lý các tình huống logistic khác nhau, bao gồm các bước tiếp theo phù hợp, chẳng hạn như liệu sản phẩm thực phẩm có thể tiếp tục được giao, trả lại hoặc loại bỏ. Một số ví dụ về các tình huống cần xem xét bao gồm: (a) người giao hàng đến giao đơn hàng đúng thời gian và địa điểm, nhưng khách hàng không có mặt tại địa điểm giao hàng; (b) các sản phẩm thực phẩm có dấu hiệu bị can thiệp hoặc bị tráo bởi một người nào đó ngoài người giao hàng (ví dụ: mất tính nguyên vẹn của bao bì hoặc niêm phong); hoặc (c) các sản phẩm thực phẩm bị hư hỏng, đổ tràn/rò rỉ, hoặc bị ô nhiễm (ví dụ: có tóc, bụi bẩn, mảnh vụn).

Quy trình cũng cần bao gồm một cơ chế để khách hàng liên hệ với nền tảng đặt hàng thực phẩm và cung cấp phản hồi về (các) đơn hàng hoặc dịch vụ giao hàng. Nền tảng đặt hàng thực phẩm nên theo dõi các báo cáo từ khách hàng và các vấn đề vi phạm quy định khi cần thiết để xác định xem quy trình của họ có hiệu quả hay không, hoặc xem xét sửa đổi lại quy trình nếu cần.

## **E. Các lưu ý khác về an toàn thực phẩm**

### **Dị ứng thực phẩm**

Các cơ sở thực phẩm thường không đưa ra tuyên bố hoặc đảm bảo rằng khu vực bếp hoặc chuẩn bị thực phẩm của họ không có các chất gây dị ứng, hoặc không xảy ra sự tiếp xúc chéo với các chất gây dị ứng, vì các cơ sở này có thể chế biến các sản phẩm chứa dị ứng trên cùng bề mặt hoặc thiết bị. Các cơ sở thực phẩm có thể cân nhắc cung cấp thông tin nâng cao nhận thức về dị ứng qua nền tảng đặt hàng thực phẩm. Các nền tảng đặt hàng thực phẩm có thể tích hợp tính năng gợi ý sản phẩm thay thế khi một sản phẩm đã đặt không còn sẵn có. Khi có các tính năng này, người tiêu dùng cần được nhắc nhở về nguy cơ tiềm ẩn liên quan đến chất gây dị ứng do các lựa chọn thay thế có thể tạo ra.

### **Truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm**

Trong trường hợp xảy ra bùng phát bệnh do thực phẩm hoặc thu hồi sản phẩm, các nền tảng đặt hàng thực phẩm cần có quy trình để cho phép các cơ quan y tế công cộng yêu cầu thông tin truy xuất ngược hoặc truy xuất xuôi có liên quan, nhằm hỗ trợ công tác



điều tra của họ. Thông tin này cần được chia sẻ phù hợp với các quy định của pháp luật liên quan về bảo mật thông tin. Để biết thêm thông tin về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm, vui lòng tham khảo Phụ lục A.

### **Công nghệ và đổi mới sáng tạo**

Việc tích hợp và tận dụng công nghệ có thể mang lại lợi ích trong việc thông báo cho người tiêu dùng nếu giao hàng gặp phải các sự cố chậm trễ bất ngờ hoặc kéo dài



## 7 Các phụ lục

### A. Tổng quan về quy định thực phẩm, ghi nhãn và thu hồi thực phẩm

Các cơ quan quản lý cấp liên bang, tiểu bang và địa phương giám sát các quy định về các sản phẩm thực phẩm bán lẻ và chế biến. Hầu hết các sản phẩm giao thương giữa các tiểu bang hoặc liên các tiểu bang sẽ được quản lý bởi cả các cơ quan quản lý thực phẩm cấp tiểu bang hoặc địa phương lẫn cấp liên bang, ngoại trừ một số trường hợp ngoại lệ riêng của từng tiểu bang. Hầu hết các sản phẩm được bán trong thương mại nội bang, hoặc được sản xuất và bán trong cùng một bang, sẽ được điều chỉnh bởi các cơ quan quản lý thực phẩm cấp tiểu bang hoặc địa phương. Hầu hết các cơ sở xử lý thực phẩm đều được cấp phép theo cách này hay cách khác. Các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần liên hệ với cơ quan cấp phép liên quan nếu có câu hỏi về các quy định an toàn thực phẩm áp dụng cho hoạt động của họ. Nếu một công ty DTC không chắc chắn ai là cơ quan cấp phép hoặc liệu họ có cần giấy phép hay không, công ty cần liên hệ với bộ y tế cấp tiểu bang hoặc sở y tế cấp địa phương để được hỗ trợ hoặc hướng dẫn đến cơ quan phù hợp. Các công ty DTC cũng có thể truy cập đường link sau để biết thông tin về bộ y tế tiểu bang:

<https://www.foodsafety.gov/about/state/index.html>.

Các cơ sở thực phẩm và nền tảng đặt hàng thực phẩm có thể liên hệ với các cơ quan quản lý thực phẩm ở tiểu bang, địa phương, vùng lãnh thổ hoặc liên bang nếu có câu hỏi hoặc vấn đề liên quan đến quy định an toàn thực phẩm áp dụng cho hoạt động của mình.

Để biết thêm thông tin về các sản phẩm thực phẩm diện chịu sự quản lý của các cơ quan liên bang, hãy tham khảo các trang thông tin sau:

Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) – FDA quản lý những gì?

<https://www.fda.gov/aboutfda/transparency/basics/ucm194879.htm>

Cục Kiểm tra an toàn thực phẩm thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA FSIS)

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home>





## Luật thực phẩm

Tại Hoa Kỳ, có một số đạo luật tạo khung khổ pháp lý cơ bản để đảm bảo an toàn thực phẩm, bao gồm nội dung giao trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC). Các luật này gồm, nhưng không giới hạn ở: Đạo luật thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm (FDCA), Đạo luật kiểm tra thịt liên bang (FMIA) và Đạo luật kiểm tra sản phẩm gia cầm (PPIA). Các luật này cấm bán hoặc phân phối thực phẩm bị nhiễm bẩn, pha trộn. Thực phẩm có thể bị coi là bị nhiễm bẩn, pha trộn vì nhiều lý do, bao gồm:

(4) nếu thực phẩm được chế biến, đóng gói hoặc bảo quản trong điều kiện không vệ sinh, khiến nó có thể bị nhiễm bẩn hoặc gây hại cho sức khỏe; (FDCA 21 USC §342(a)(4), FMIA 21 USC §601(m)(4), PPIA 21 USC §453(g)(4)).

Luật FMIA đặc biệt cấm việc nhiễm bẩn, pha trộn trong quá trình vận chuyển:

...bất kỳ hành động nào khi thực phẩm đang được vận chuyển trong thương mại hoặc được giữ để bán sau khi vận chuyển, nếu hành động đó nhằm mục đích hoặc có hiệu quả làm thực phẩm bị nhiễm bẩn, pha trộn hoặc gắn nhãn sai.

Do đó, thực phẩm giao trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) phải luôn được vận chuyển theo cách giảm thiểu rủi ro nhiễm bẩn và pha trộn tiềm ẩn của thực phẩm.

## Các quy định về thực phẩm

Các quy định liên bang cũng đề cập đến các tình huống vệ sinh liên quan đến việc vận chuyển thực phẩm. Một số (nhưng không phải tất cả) các quy định này được liệt kê dưới đây để tham khảo:

Quy định về Thực hành sản xuất tốt (GMP) của FDA. Quy định này quy định việc lưu kho và phân phối như sau:

§117.93 Lưu kho và phân phối.

Việc bảo quản và vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo điều kiện bảo vệ chống lại tiếp xúc chéo với các chất gây dị ứng và chống lại sự nhiễm bẩn sinh học, hóa học (bao gồm cả phóng xạ) và vật lý đối với thực phẩm, cũng như chống sự xuống cấp của thực phẩm và bao bì chứa thực phẩm.

Quy tắc Vệ sinh của USDA FSIS. Quy tắc này quy định về việc vận chuyển như sau:

9 CFR 416.4 Hoạt động vệ sinh.

(d) Sản phẩm phải được bảo vệ khỏi việc bị nhiễm bẩn, pha trộn trong quá trình chế biến, xử lý, lưu trữ, xếp dỡ hàng tại và trong quá trình vận chuyển từ các cơ sở chính thức.



Ngoài ra còn có Quy định của FDA về vận chuyển hợp vệ sinh đối với thực phẩm cho người và động vật. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập các trang sau:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm383763.htm>

<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM553930.pdf>

Quy định về vận chuyển hợp vệ sinh thực phẩm cho người và động vật nhằm ngăn chặn các hành vi vận chuyển có thể tạo ra nguy cơ về an toàn thực phẩm (ví dụ: không làm lạnh thực phẩm đúng cách, vệ sinh phương tiện vận chuyển không đầy đủ giữa các chuyến hàng...).

Quy định vận chuyển hợp vệ sinh mới của FSMA được xây dựng dựa trên Đạo luật vận chuyển thực phẩm hợp vệ sinh 2005 (SFTA) và đưa ra các yêu cầu đối với người gửi hàng, người chất hàng, người vận chuyển bằng phương tiện cơ giới hoặc đường sắt, và người nhận hàng liên quan đến việc vận chuyển thực phẩm cho người và động vật. Các yêu cầu này bắt buộc các công ty phải áp dụng các thực hành vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm.

Quy định của FSMA không áp dụng đối với việc vận chuyển qua đường bưu điện, đường hàng không, hoặc dịch vụ giao hàng của bên thứ ba do các giới hạn trong luật pháp.

Để biết thêm thông tin về Quy định cập nhật về vận chuyển hợp vệ sinh thực phẩm cho người và động vật, vui lòng truy cập:

[Federal Register :: Sanitary Transportation of Human and Animal Food](#)

FDA quy định một số miễn trừ từ Quy định vận chuyển hợp vệ sinh, được quy định tại:

[Federal Register :: Waivers From Requirements of the Sanitary Transportation of Human and Animal Food Rule](#)

Các công ty giao hàng DTC cần liên hệ với cơ quan quản lý liên quan để xác định xem liệu mình có thuộc diện được miễn trừ hay không. Đối với các câu hỏi cụ thể liên quan đến Quy định cuối cùng về vận chuyển hợp vệ sinh thực phẩm cho người và động vật hoặc các miễn trừ, hãy liên hệ với Trung tâm Tiếp cận và Thông tin của FDA tại:

[FDA - CFSAN - Outreach and Information Center](#)

hoặc Trung tâm An toàn thực phẩm và Dinh dưỡng ứng dụng của FDA, tại:

<https://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/ucm334249.htm>

Quy định về thực phẩm của FDA là một mô hình nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng và đảm bảo rằng thực phẩm không bị nhiễm bẩn, pha trộn và được trình bày trung thực



khi cung cấp cho người tiêu dùng. Quy định này đại diện cho lời khuyên tốt nhất của FDA để xây dựng một hệ thống quy định thống nhất, nhằm giải quyết an toàn và bảo vệ thực phẩm được cung cấp tại các cơ sở bán lẻ và dịch vụ ăn uống. Hầu hết các quy định tại cấp tiểu bang và cấp địa phương được xây dựng dựa trên Quy định mẫu về thực phẩm của FDA và cung cấp các quy tắc liên quan đến việc đóng gói và vận chuyển thực phẩm giao hàng DTC. Quy định về thực phẩm của FDA có thể được truy cập tại đây:

[https:// www.fda.gov/foodcode](https://www.fda.gov/foodcode).

USDA cung cấp thông tin sau đây cho người tiêu dùng về An toàn thực phẩm đặt hàng qua thư: (<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/mail-order-food-safety/>) nhằm giúp người tiêu dùng xác định xem thực phẩm dễ hỏng của họ đã được xử lý đúng cách hay chưa:

- Đảm bảo công ty của bạn gửi các mặt hàng dễ hỏng, như thịt hoặc gia cầm, ở trạng thái lạnh hoặc đông lạnh và được đóng gói kèm theo nguồn làm lạnh. Các mặt hàng cần được đóng gói trong thùng chứa phù hợp để đảm bảo kiểm soát nhiệt độ và bảo vệ (các) thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn.
- Thực phẩm cần được gửi đi theo kế hoạch, sử dụng các kế hoạch gửi hàng đã được xác nhận là có thể duy trì kiểm soát nhiệt độ phù hợp. Đảm bảo các mặt hàng dễ hỏng và bao bì bên ngoài được dán nhãn phù hợp (ví dụ: “bảo quản lạnh”) để cảnh báo người nhận về cách xử lý đúng cách.
- Công ty cần thông báo cho khách hàng của mình cách xử lý thực phẩm khi nhận hàng. Công ty có thể bao gồm thông tin hướng dẫn cách đo nhiệt độ sản phẩm và cách xử lý nếu thực phẩm được nhận ngoài khung thời gian giao hàng, ở nhiệt độ không đạt yêu cầu, hoặc trong tình trạng bị hư hỏng.
- Công ty cần nhận thức được các tình huống khi khách hàng đặt thực phẩm cho người khác (ví dụ: làm quà tặng). Công ty cần xây dựng và triển khai hệ thống thông báo phù hợp cho những tình huống này.

## Ghi nhãn

Trong phạm vi trách nhiệm tuân thủ các yêu cầu pháp lý chung, chủ sở hữu của các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) cần đảm bảo rằng việc ghi nhãn thực phẩm là chính xác, không gây hiểu lầm và thành phần hóa học của thực phẩm cũng như bất kỳ vật liệu hoặc sản phẩm nào tiếp xúc với thực phẩm không gây hại cho sức khỏe.



Khi một công ty giao hàng DTC nhận thực phẩm đã được đóng gói sẵn (tức là đã trong bao bì sơ cấp), chẳng hạn như thực phẩm đóng hộp, hút chân không hoặc đóng túi từ một công ty khác, thực phẩm đó cần được ghi nhãn chính xác bởi công ty cung cấp. Tùy thuộc vào sản phẩm, các yêu cầu ghi nhãn có thể rất chi tiết. Tuy nhiên, khi chủ sở hữu của một công ty giao thực phẩm qua đường bưu điện tái đóng gói các mặt hàng riêng lẻ, họ có thể phải thực hiện các yêu cầu ghi nhãn bắt buộc hạn chế hơn nhưng vẫn cần đảm bảo tuân thủ các quy định cần thiết.

Nếu một công ty giao hàng DTC muốn đưa ra bất kỳ tuyên bố nào liên quan đến sản phẩm của mình, dù các tuyên bố này liên quan đến nguồn gốc, giống, hay tính chất của sản phẩm (ví dụ: cá hồi Alaska, thuần chay hoặc hữu cơ), thì nên thực hiện các bước để xác minh các tuyên bố này.

Một số công ty có thể chọn ghi nhãn một số mặt hàng với ngày và giờ đóng gói và/hoặc ngày vận chuyển. Nếu bao bì của sản phẩm bị thay đổi theo bất kỳ cách nào, nhãn cần được cập nhật để phản ánh ngày tái đóng gói.

### **Truy xuất nguồn gốc và thu hồi đối với dịch vụ giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) và các bên cung cấp dịch vụ giao hàng bên thứ ba (TPD)**

Việc thảo luận chi tiết về tính phức tạp của các đợt thu hồi thực phẩm nằm ngoài phạm vi của tài liệu này. Tuy nhiên, việc nâng cao nhận thức và chuẩn bị cho các đợt thu hồi là một phần quan trọng trong kế hoạch an toàn thực phẩm đối với tất cả các công ty giao thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (DTC) và các dịch vụ giao hàng bên thứ ba (ví dụ: các nền tảng đặt hàng thực phẩm và các cơ sở bán lẻ thực phẩm). Bất kỳ công ty giao hàng DTC hoặc dịch vụ giao hàng bên thứ ba nào cũng nên thiết lập bốn khía cạnh chính trong hệ thống an toàn thực phẩm của mình liên quan đến việc thu hồi:

- Phương tiện để theo dõi tất cả các đợt thu hồi liên quan đến hoạt động của mình: Công ty không nên chỉ dựa vào nhà cung cấp để thông báo về nhu cầu thu hồi mà cần chủ động tìm kiếm thông tin liên quan.
- Phương tiện để dừng bán hàng trực tuyến khi có thông tin về một đợt thu hồi liên quan.
- Phương pháp thông báo cho người tiêu dùng đã mua sản phẩm diện bị thu hồi và cung cấp thông tin rằng sản phẩm họ đã mua đang trong diện bị thu hồi.
- Hệ thống quản lý hàng tồn kho bị thu hồi, đảm bảo mọi sản phẩm bị thu hồi được theo dõi, kiểm soát chặt chẽ, và cuối cùng bị tiêu hủy hoặc tái chế phù hợp, tránh trường hợp tái lưu hành trên thị trường.



Các công ty giao hàng DTC và các dịch vụ giao hàng bên thứ ba (ví dụ: các nền tảng đặt hàng thực phẩm và các cơ sở bán lẻ thực phẩm) cần có khả năng: (a) cung cấp thông tin truy xuất xuôi để theo dõi sản phẩm diện bị thu hồi đã được giao đến đâu (ví dụ: thông tin người tiêu dùng); và (b) cung cấp thông tin truy xuất ngược để theo dõi sản phẩm bị thu hồi có nguồn gốc từ đâu (ví dụ: nhà phân phối, nhà cung cấp, nhà sản xuất, trang trại).

Cách làm hay cho các công ty giao hàng DTC và các dịch vụ giao hàng bên thứ ba đó là xây dựng các quy trình liên quan đến các hành động truy xuất xuôi và truy xuất ngược, đồng thời lưu giữ hồ sơ phù hợp để quản lý các đợt thu hồi tiềm năng.

Thông tin chi tiết hơn về việc thu hồi thực phẩm có sẵn trên các trang web của FDA và USDA FSIS. Một mô tả ngắn gọn về thông tin này được trình bày dưới đây.

### **Thu hồi sản phẩm theo FDA**

Thu hồi sản phẩm là hành động được thực hiện bởi một công ty để loại bỏ sản phẩm khỏi thị trường. Các đợt thu hồi có thể được tiến hành theo sáng kiến của chính công ty, theo đề nghị của FDA, hoặc theo lệnh của FDA dựa trên quyền hạn của cơ quan này. FDA chia các đợt thu hồi thành bốn cấp/loại:

- **Thu hồi loại I:** Tình huống mà có xác suất hợp lý rằng việc sử dụng hoặc tiếp xúc với sản phẩm vi phạm sẽ gây ra hậu quả nghiêm trọng đến sức khỏe hoặc tử vong.
- **Thu hồi loại II:** Tình huống mà việc sử dụng hoặc tiếp xúc với sản phẩm vi phạm có thể gây ra hậu quả bất lợi tạm thời hoặc có thể phục hồi về mặt y tế, hoặc xác suất xảy ra hậu quả nghiêm trọng đối với sức khỏe là thấp.
- **Thu hồi loại III:** Tình huống mà việc sử dụng hoặc tiếp xúc với sản phẩm vi phạm không có khả năng gây ra hậu quả bất lợi đối với sức khỏe.
- **Rút sản phẩm ra khỏi thị trường:** Khi một sản phẩm có vi phạm nhỏ không thuộc diện phải chịu hành động pháp lý của FDA, sản phẩm đó có thể bị rút khỏi thương mại. Công ty sẽ loại bỏ sản phẩm khỏi thị trường hoặc khắc phục vi phạm.

Để biết thêm thông tin chi tiết về thu hồi sản phẩm, tham khảo các quy định thu hồi trong 21 CFR, Mục 7:

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?CFRPart=7&showFR=1>.



## Thu hồi sản phẩm theo USDA FSIS

Các đợt thu hồi của FSIS chủ yếu do nhà sản xuất hoặc nhà phân phối sản phẩm thịt hoặc gia cầm chủ động khởi xướng thực hiện, đôi khi là theo yêu cầu của FSIS. Tất cả các đợt thu hồi của FSIS đều mang tính tự nguyện. Tuy nhiên, nếu một công ty từ chối thu hồi sản phẩm của mình thì FSIS có quyền tạm giữ và thu giữ bất kỳ sản phẩm nào đang lưu thông trên thị trường.

FSIS thông báo công khai qua một “Thông cáo thu hồi” đối với các trường hợp thu hồi loại I và loại II, và phát hành “Báo cáo thông báo thu hồi” đối với các trường hợp thu hồi loại III. Định nghĩa về các loại thu hồi I, II và III của FSIS hơi khác so với sản phẩm do FDA quản lý, và có thể tóm tắt như sau:

- Loại I: Liên quan đến tình huống nguy hại cho sức khỏe, trong đó có xác suất hợp lý rằng việc tiêu thụ thực phẩm này sẽ gây ra các vấn đề sức khỏe hoặc tử vong.
- Loại II: Liên quan đến tình huống có nguy cơ tiềm ẩn đối với sức khỏe, trong đó xác suất xảy ra hậu quả bất lợi từ việc ăn thực phẩm là rất thấp.
- Loại III: Liên quan đến tình huống mà việc tiêu thụ thực phẩm này sẽ không gây ra hậu quả bất lợi đối với sức khỏe.

Để biết thêm thông tin từ USDA FSIS về các đợt thu hồi, tham khảo tại:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts>.

## B. Một số tài liệu liên quan khác

### Tài liệu liên quan đến kiểm soát nhiệt độ

- Chương 3 (Thực phẩm) của Bộ Quy tắc thực phẩm FDA năm 2017, đặc biệt là mục 3-5: Hạn chế sự phát triển của các vi sinh vật có nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng.  
<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM595140.pdf>
- Hướng dẫn Dự thảo của FDA dành cho ngành: Phân tích mối nguy và Kiểm soát phòng ngừa dựa trên nguy cơ đối với thực phẩm dành cho người  
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm517412.htm>
- Hướng dẫn của FDA về Mối nguy và kiểm soát đối với cá và các sản phẩm thủy sản



<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm>

- Thông tin về ATTP của USDA: An toàn thực phẩm đặt hàng qua thư  
[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/9020369a-247f-423c-8486-7e31ca6bcfc3/Mail\\_Order\\_Food\\_Safety.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/9020369a-247f-423c-8486-7e31ca6bcfc3/Mail_Order_Food_Safety.pdf?MOD=AJPERES)
- Trung tâm Kiểm soát và phòng ngừa dịch bệnh (CDC): Các mẹo về an toàn thực phẩm từ bộ kit bữa ăn và dịch vụ giao thực phẩm  
<https://www.cdc.gov/foodsafety/communication/food-safety-meal-kits.html>
- Một số tiểu bang có thể có các yêu cầu cụ thể đối với kiểm soát nhiệt độ thực phẩm trong dịch vụ DTC hoặc TPD. Hãy liên hệ với cơ quan tiểu bang chịu trách nhiệm về quy định thực phẩm để biết chi tiết. Thông tin liên hệ của các Bộ y tế và nông nghiệp tiểu bang có thể tìm thấy tại:  
<https://www.foodsafety.gov/about>

#### **Tài liệu liên quan đến nguy cơ phát triển của mầm bệnh**

- Hướng dẫn HACCP của FDA  
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/default.htm>
- Hướng dẫn tuân thủ của FSIS: Xác thực hệ thống HACCP, tháng 4/2015  
[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a-3fb40c8fe584/HACCP\\_Systems\\_Validation.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a-3fb40c8fe584/HACCP_Systems_Validation.pdf?MOD=AJPERES)
- Hướng dẫn của FDA dành cho ngành: Kiểm soát *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm ăn sẵn được làm lạnh hoặc đông lạnh  
<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/ucm073110.htm>
- Kế hoạch hành động khẩn cấp của CFP dành cho các cơ sở thực phẩm bán lẻ  
<http://www.foodprotect.org/media/guide/Emergency%20Action%20Plan%20for%20Retail%20food%20Est.pdf>
- Chương trình Mô hình mầm bệnh của USDA  
<https://pmp.errc.ars.usda.gov/PMPOnline.aspx>
- Công cụ dự đoán ComBase:  
[http://browser.combase.cc/ComBase\\_Predictor.aspx?model=1](http://browser.combase.cc/ComBase_Predictor.aspx?model=1)



## Quy trình đo nhiệt độ thực phẩm

Phụ lục 5 của Bộ các quy định thực phẩm với tiêu đề “Tiến hành thanh kiểm tra dựa trên nguy cơ” cung cấp thông tin liên quan đến đo nhiệt độ tại các phân đánh giá nhiệt độ (từ trang 608-612).

Người ta sử dụng nhiều loại nhiệt kế khác nhau để giám sát nhiệt độ thực phẩm, bao gồm: loại thân hợp kim, kỹ thuật số, cặp nhiệt điện, hồng ngoại... Tùy thuộc vào mục đích sử dụng cụ thể, các thiết bị này có những ưu và nhược điểm như sau:

Loại nhiệt kế cầm tay	Ưu điểm	Nhược điểm
Lưỡng kim	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kích thước nhỏ - dễ bỏ túi</li><li>- Giá rẻ</li><li>- Có thể hiệu chỉnh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cần hiệu chuẩn thường xuyên</li><li>- Phản hồi chậm</li><li>- Không phù hợp cho thực phẩm mỏng</li><li>- Dải đo hẹp (0 đến +220°F)</li><li>- Độ chính xác thấp</li><li>- Cắm biến nằm cách đầu dò 2,5 inch</li></ul>
Kỹ thuật số	<ul style="list-style-type: none"><li>- Màn hình LCD – dễ đọc</li><li>- Dải nhiệt rộng (-50 đến +300°F)</li><li>- Cắm biến nằm ở đầu nhiệt kế</li><li>- Phản hồi nhanh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hầu hết đòi hỏi việc hiệu chuẩn từ nhà sản xuất</li><li>- Cần pin</li></ul>
Cặp nhiệt điện	<ul style="list-style-type: none"><li>- Độ chính xác cao</li><li>- Lý tưởng cho mọi loại nhiệt độ thực phẩm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phải được hiệu chuẩn tại nhà máy</li><li>- Giá thành cao</li></ul>
Hồng ngoại	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phản hồi nhanh</li><li>- Dải đo rất rộng (-25 đến +900°F)</li><li>- Không cần tiếp xúc với thực phẩm</li><li>- Không gây hư hại</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chỉ đo nhiệt độ bề mặt</li><li>- Chỉ được sử dụng như chỉ báo nhiệt độ</li><li>- Không phù hợp cho mục đích kiểm soát quy định</li></ul>

Nhân viên chuẩn bị thực phẩm trong các công ty giao thực phẩm trực tiếp tới người tiêu dùng (DTC) trước khi vận chuyển cần được đào tạo về cách áp dụng đúng, cách sử dụng và bảo trì thiết bị để đảm bảo chúng hoạt động đúng cách. Nhiệt kế cần được rửa, tráng, khử trùng và để khô tự nhiên trước và sau khi sử dụng để ngăn ngừa lây nhiễm chéo.





Tất cả các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm cần được đặt ở nơi dễ tiếp cận để sử dụng và được lưu trữ sạch sẽ. Hướng dẫn từ cơ quan quản lý đề xuất rằng các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm cần được hiệu chuẩn theo hướng dẫn của nhà sản xuất (bao gồm tần suất và phương pháp hiệu chuẩn) để đảm bảo độ chính xác.

Nhiệt độ thực phẩm TCS (thực phẩm mà yêu cầu kiểm soát thời gian và nhiệt độ) cần được giám sát và kiểm soát trong các giai đoạn sau:

- Nhận hàng
- Lưu trữ trong tủ lạnh
- Lưu trữ trong tủ đông
- Nấu nướng
- Giữ nóng và giữ lạnh
- Làm nguội
- Hâm nóng
- Đóng gói
- Vận chuyển

Nhiệt độ cần được đo và ghi lại với tần suất phù hợp, và các biện pháp khắc phục cần được thực hiện khi phát hiện sai lệch.

Nhiệt độ quy định trong FDA Model Food Code được nêu trong các phần 3-2, 3-4 và 3-5. Tuy nhiên, các công ty giao thực phẩm qua đường bưu điện nên kiểm tra với cơ quan địa phương để biết các quy định khác biệt cụ thể, nếu có, của từng địa phương.

### **C. Tiêu chuẩn thương mại và các vấn đề liên quan đến thực phẩm nhập khẩu**

Theo Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Hoa Kỳ, các nhà nhập khẩu và đại lý môi giới các sản phẩm thực phẩm dự định nhập vào thị trường liên bang của Hoa Kỳ chịu trách nhiệm đảm bảo rằng các sản phẩm này là an toàn, hợp vệ sinh và được dán nhãn theo yêu cầu của Hoa Kỳ. Thực phẩm nhập khẩu và sản xuất trong nước đều phải tuân thủ cùng một yêu cầu pháp lý tại Hoa Kỳ. Theo luật, FDA không có thẩm quyền phê duyệt, chứng nhận, cấp phép hoặc cho phép các nhà nhập khẩu thực phẩm, nhãn sản phẩm hoặc lô hàng cụ thể. Các nhà nhập khẩu có thể nhập khẩu thực phẩm vào Hoa Kỳ miễn là các cơ sở sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ sản phẩm đã được đăng ký với FDA, và thông báo trước về các lô hàng nhập khẩu đã được cung cấp cho FDA. Lưu ý rằng một số cơ sở có thể được miễn đăng ký. Các



sản phẩm thực phẩm nhập khẩu sẽ được FDA kiểm tra tại các cảng nhập cảnh của Hoa Kỳ. FDA có thể tạm giữ các lô hàng nhập khẩu nếu chúng không tuân thủ các yêu cầu của Hoa Kỳ. Để biết thông tin tổng quan về Chương trình Nhập khẩu của Hoa Kỳ, vui lòng tham khảo:

<https://www.fda.gov/food/food-imports-exports/importing-food-products-united-states>

Thực phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ gửi trực tiếp đến người tiêu dùng qua đường bưu điện quốc tế cũng phải tuân thủ yêu cầu thông báo trước (xem thông tin thêm tại 21 CFR 1.279(c)). Đối với thực phẩm được gửi qua bưu điện quốc tế, thông báo trước phải được gửi và xác nhận bởi FDA trước khi thực phẩm được gửi đi. Phải có “Mã xác nhận thông báo trước” đi kèm sản phẩm thực phẩm và phải xuất ghi trên Tờ khai Hải quan kèm theo gói hàng. Để biết thêm thông tin về việc gửi thực phẩm tới người tiêu dùng qua bưu điện quốc tế, vui lòng truy cập liên kết FDA sau:

<https://www.fda.gov/media/118190/download>

Đạo luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm (FSMA) trao cho FDA các công cụ và thẩm quyền mới để đảm bảo thực phẩm nhập khẩu đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn giống như thực phẩm sản xuất tại Hoa Kỳ. Hãy xem liên kết dưới đây để biết các quyền hạn và nhiệm vụ mới quan trọng của FDA liên quan đến thực phẩm nhập khẩu:

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/background-fda-food-safety-modernization-act-fsma>

USDA FSIS chịu trách nhiệm đảm bảo rằng các sản phẩm thịt, gia cầm và trứng nội địa cũng như nhập khẩu là an toàn, lành mạnh và được dán nhãn chính xác. Ngoài ra, trách nhiệm thanh kiểm tra chính đối với cá Siluriformes (thường được gọi là cá da trơn) đã được chuyển giao cho FSIS vào ngày 01/3/2016 đối với các nhà sản xuất trong nước và vào ngày 15/4/2016 đối với các nhà nhập khẩu.

Các quốc gia xuất khẩu thịt, gia cầm, cá da trơn và các sản phẩm từ trứng sang Hoa Kỳ phải thiết lập và duy trì các hệ thống kiểm tra tương đương với hệ thống của Hoa Kỳ. USDA FSIS cung cấp hướng dẫn chi tiết về các bước để đảm bảo rằng các sản phẩm này được nhập khẩu phù hợp với các quy định và điều luật áp dụng của Hoa Kỳ:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/production-and-inspection/fsis-import-procedures-for-meat-poultry-and-egg-products/fsis-import-procedures>

Trang web của USDA FSIS liên quan đến thông tin về cá Siluriformes/cá da trơn như sau: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/inspection/siluriformes>

