

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**  
**TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM**

---

**GIÁO TRÌNH**

**MÔN HỌC: BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG, VỆ SINH VÀ AN TOÀN  
TRONG NHÀ HÀNG**

**NGHỀ: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG  
NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG, TRUNG CẤP**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 761/QĐ-CDLTTP-ĐT ngày 17 tháng 8  
năm 2017 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Lương thực - Thực phẩm)*

**Đà Nẵng, năm 2017**

## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

## LỜI GIỚI THIỆU

Môi trường đang là vấn đề bức xúc của toàn cầu. Hiện nay môi trường đang bị suy thoái nghiêm trọng, cụ thể là: không khí bị ô nhiễm, tầng ozon bị cạn kiệt, tính đa dạng sinh học bị đe dọa nghiêm trọng có nguy cơ mất cân bằng sinh thái ảnh hưởng đến lao động sản xuất trong nhiều lĩnh vực và ảnh hưởng đến chất lượng cuộc sống của nhân loại.

Có nhiều nguyên nhân dẫn đến thực trạng này, song nguyên nhân chủ yếu nhất chính là thái độ và ý thức của con người về môi trường chưa đúng mực. Vì vậy để khắc phục thực trạng này đầu tiên cần phải thực hiện là: tăng cường đào tạo giáo dục về môi trường. Điều này được Đảng và Nhà nước xác định trong văn kiện đại hội Đảng và trong Luật bảo vệ môi trường (1993)

Song biện pháp giáo dục chỉ phát huy hết tác dụng khi có sự kết hợp giữa các biện pháp như: tăng cường công tác quản lý nhà nước về môi trường; mở rộng quan hệ hợp tác quốc tế về bảo vệ môi trường và đặc biệt là biện pháp cụ thể của các đơn vị trong quá trình lao động sản xuất xã hội, nhất là đối với các ngành khai thác và sử dụng trực tiếp tài nguyên môi trường như ngành nhà hàng phục vụ du lịch. Ngành nhà hàng cần thực hiện những biện pháp cụ thể trong quá trình sản xuất như: biện pháp xử lý rác thải, xử lý nước thải để đảm bảo vệ sinh, an toàn, tăng cường sức khỏe cho du khách, nâng cao hiệu quả kinh doanh nhà hàng và góp phần vào mục tiêu chung bảo vệ môi trường cho nhân loại. Trong bối cảnh đó, **Giáo trình Bảo vệ môi trường, vệ sinh và an toàn trong nhà hàng** được biên soạn nhằm đáp ứng nhu cầu học tập, nâng cao ý thức bảo vệ môi trường của sinh viên Khoa kinh tế - du lịch của trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm

Giáo trình **Bảo vệ môi trường, vệ sinh và an toàn trong nhà hàng** là sản phẩm từ quá trình làm việc nghiêm túc, kết hợp với sự kế thừa, tiếp thu, tham khảo nhiều tài liệu khác nhau, trong nước, ngoài nước, cùng với kinh nghiệm giảng dạy nhiều năm, nhiều chương trình khác nhau, cũng như tham khảo kinh nghiệm thực tế. Chúng tôi xin trân trọng cảm ơn những tác giả đi trước, bên cạnh đó, chúng tôi xin gửi lời cảm ơn chân thành đến các đồng nghiệp trong khoa đã tạo điều kiện, hỗ trợ tôi hoàn thành giáo trình.

Quá trình thực hiện giáo trình này, không thể tránh những thiếu sót. Rất mong nhận được sự đóng góp của các bạn đồng nghiệp, để chúng tôi tiếp tục điều chỉnh để hoàn thiện hơn.

Trân trọng cảm ơn!

Đà Nẵng, ngày 30 tháng 6 năm 2017

Tham gia biên soạn

1. Nguyễn Thị Minh Hảo (chủ biên)
2. Lê Thị Nguyên Tâm
3. Trần Thị Thu Giang

## MỤC LỤC

|                                                                       | TRANG |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| LỜI GIỚI THIỆU .....                                                  | 1     |
| MỤC LỤC .....                                                         | 2     |
| CHƯƠNG 1. TỔNG QUAN VỀ MÔI TRƯỜNG .....                               | 4     |
| 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ MÔI TRƯỜNG.....                                 | 4     |
| 1.1. Khái niệm. ....                                                  | 4     |
| 1.2. Thành phần cơ bản của môi trường.....                            | 4     |
| 1.3. Thực trạng môi trường Việt Nam hiện nay. ....                    | 6     |
| 1.4. Nguyên nhân cơ bản dẫn đến thực trạng suy thoái môi trường. .... | 8     |
| 2. MÔI TRƯỜNG DU LỊCH .....                                           | 8     |
| 2.1. Khái niệm .....                                                  | 8     |
| 2.2. Thực trạng môi trường du lịch Việt Nam hiện nay. ....            | 9     |
| CHƯƠNG 2. BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG .....                            | 11    |
| 1. MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG .....                                          | 11    |
| 1.1. Môi trường không khí trong nhà hàng .....                        | 11    |
| 1.2. Môi trường nước trong nhà hàng .....                             | 12    |
| 1.3. Môi trường cảnh quan nhà hàng.....                               | 12    |
| 2. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG.....                  | 13    |
| 2.1. Nước thải của nhà hàng.....                                      | 13    |
| 2.2. Rác thải của nhà hàng.....                                       | 14    |
| 2.3. Khí thải của nhà hàng.....                                       | 15    |
| 2.4. Các yếu tố khác ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng .....          | 15    |
| 3. BIỆN PHÁP BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG TRONG NHÀ HÀNG .....                   | 16    |
| 3.1. Biện pháp xử lý rác thải trong nhà hàng .....                    | 16    |
| 3.2. Biện pháp xử lý nước thải trong nhà hàng .....                   | 16    |
| 3.3. Biện pháp chống nóng trong nhà hàng .....                        | 16    |
| 3.4. Biện pháp chống bụi, hơi, khói, khí độc trong nhà hàng .....     | 17    |
| 3.5. Các biện pháp khác .....                                         | 17    |
| CHƯƠNG 3. VỆ SINH VÀ AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG .....                     | 19    |
| 1. VỆ SINH TRONG NHÀ HÀNG .....                                       | 19    |
| 1.1. Sự cần thiết của vệ sinh trong nhà hàng .....                    | 19    |
| 1.2. Yêu cầu vệ sinh trong nhà hàng .....                             | 20    |
| 2. AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG .....                                       | 24    |
| 2.1. Khái niệm và vai trò của công tác an toàn trong nhà hàng .....   | 24    |
| 2.2. Hệ thống tín hiệu an toàn trong nhà hàng .....                   | 25    |
| 2.3. Các yếu tố gây mất an toàn trong nhà hàng .....                  | 25    |
| 3. BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH, AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG .....            | 26    |
| 3.1. Phòng chống ngộ độc thực phẩm .....                              | 26    |
| 3.2. Biện pháp phòng chống tai nạn lao động trong nhà hàng .....      | 29    |

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.3. Biện pháp phòng chống hoả hoạn trong nhà hàng .....                | 30 |
| 3.4. Biện pháp bảo đảm an ninh trật tự trong nhà hàng .....             | 31 |
| 3.5. Biện pháp kỹ thuật vệ sinh thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng .....  | 31 |
| 3.6. Các biện pháp khác đảm bảo vệ sinh và an toàn trong nhà hàng ..... | 32 |
| 4. CÁC THỰC XỬ LÝ CÁC SỰ CỐ XẢY RA TRONG NHÀ HÀNG .....                 | 33 |
| 4.1. Xử lý tình huống khi có hoả hoạn .....                             | 33 |
| 4.2. Xử lý tình huống bị điện giật.....                                 | 34 |
| 4.3. Xử lý tai nạn đứt tay và những vết xước nhỏ .....                  | 34 |
| 4.4. Xử lý tai nạn là những vết bỏng nhẹ .....                          | 35 |
| 4.5. Xử lý tai nạn nghẹn thức ăn, hóc xương .....                       | 35 |
| 4.6. Xử lý tình huống bị bong gân.....                                  | 35 |
| 4.7. Xử lý tình huống khách bị ngất, choáng .....                       | 35 |
| HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔN HỌC .....                                       | 37 |

**GIÁO TRÌNH MÔN HỌC**  
**BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG, VỆ SINH VÀ AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG**  
**Mã môn học: 100312; 1715005**

**CHƯƠNG 1. TỔNG QUAN VỀ MÔI TRƯỜNG**

**Giới thiệu**

Chương này trình bày vấn đề chính sau: Khái quát về môi trường; Thực trạng môi trường Việt Nam hiện nay; Môi trường du lịch; Thực trạng môi trường du lịch Việt Nam hiện nay.

**Mục tiêu:**

- Trình bày được khái niệm và vai trò của môi trường, môi trường du lịch;
- Trình bày được các thành phần cơ bản của môi trường và các nguyên nhân cơ bản dẫn đến suy thoái môi trường;
- Trình bày được thực trạng môi trường và môi trường du lịch Việt Nam hiện nay;
- Nhận thức và thực hiện bảo vệ môi trường.

**A. NỘI DUNG**

**1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ MÔI TRƯỜNG**

**1.1. Khái niệm.**

**1.1.1. Khái niệm môi trường**

Điều 1, Luật bảo vệ môi trường Việt Nam năm 1993, “*Môi trường bao gồm các yếu tố tự nhiên và các yếu tố vật chất nhân tạo có quan hệ mật thiết với nhau, bao quanh con người và có ảnh hưởng tới đời sống, sản xuất, sự tồn tại, phát triển của con người và thiên nhiên*”.

**1.1.2. Vai trò của môi trường đối với con người**

- Môi trường là không gian sinh sống của con người.
- Môi trường chứa đựng các nguồn tài nguyên cần thiết cho đời sống và sản xuất của con người.
- Môi trường tiếp nhận các chất phế thải do con người tạo ra trong cuộc sống và hoạt động sản xuất.
- Môi trường lưu trữ và cung cấp thông tin cho con người.

**1.2. Thành phần cơ bản của môi trường.**

**1.2.1. Đất**

*Đất hay thổ nhưỡng là lớp ngoài cùng của thạch quyển bị biến đổi tự nhiên dưới tác động tổng hợp của nước, không khí, sinh vật.*

Đất là một tài nguyên vô cùng quý giá mà tự nhiên đã ban tặng cho con người...Đất đóng vai trò quan trọng: là môi trường nuôi dưỡng các loại cây, là nơi để sinh vật sinh sống, là không gian thích hợp để con người xây dựng nhà ở và các công trình khác. Thế nhưng ngày nay, con người đã quá lạm dụng nguồn tài nguyên quý giá

này và đã có nhiều tác động có ảnh hưởng xấu đến đất như: dùng quá nhiều lượng phân bón hóa học và thuốc bảo vệ thực vật, làm cho đất tích trữ 1 lượng lớn kim loại nặng và làm thay đổi tính chất của đất. Dân số ngày càng tăng nhanh cũng là vấn đề đáng lo ngại, rác thải sinh hoạt và vấn đề canh tác, nhu cầu đất sinh sống và khai thác khoáng sản, đã và đang dần biến môi trường đất bị ô nhiễm một cách trầm trọng.

Tài nguyên đất trên thế giới đang bị suy thoái nghiêm trọng do xói mòn, rửa trôi, bạc màu, nhiễm mặn, nhiễm phèn và ô nhiễm đất, biến đổi khí hậu.

Trên tổng diện tích 14.777 triệu ha, với 1.527 triệu ha đất đóng băng và 13.251 triệu ha đất không phủ băng. Trong đó, 12 % tổng diện tích là đất canh tác, 24% là đồng cỏ, 32% là đất rừng và 32% là đất cư trú, đầm lầy. Diện tích có khả năng canh tác là 3.200 triệu ha, hiện mới khai thác hơn 1.500 triệu ha. Tỷ trọng đất đang canh tác trên đất có khả năng canh tác ở các nước phát triển là 70 % ; ở các nước đang phát triển là 36 % .

Tài nguyên đất của thế giới hiện đang bị suy thoái nghiêm trọng do xói mòn, rửa trôi, bạc màu, nhiễm mặn, nhiễm phèn và ô nhiễm đất, biến đổi khí hậu. Hiện nay 10% đất có tiềm năng nông nghiệp bị xa mạc hóa.

Ở Việt Nam tổng diện tích đất hơn 33 triệu hecta, tổng diện tích đất bình quân đầu người là 0,6 hecta, đứng thứ 159 thế giới, bao gồm:

- Đất feralit khoảng hơn 16 triệu hecta
- Đất phù sa (Alluvial soil) khoảng hơn 3 triệu hecta
- Đất xám bạc màu ( Grey exhausted soil ) hơn 3 triệu hecta
- Đất mùn vàng đỏ hơn 3 triệu hecta
- Đất mặn (saline soil) khoảng 1,9 triệu hecta
- Đất phèn (acid sulphate soil) khoảng 1,7 triệu hecta

Tổng số có hơn 13 triệu hecta đất trồng đồi trọc

Tổng quỹ đất nông nghiệp ở Việt Nam là khoảng 10 – 11 triệu hecta, trong đó gần 7 triệu hecta đất được sử dụng vào nông nghiệp, phần còn lại là dùng để trồng cây hàng năm và cây lâu năm.

Việt Nam cũng như các quốc gia khác trên thế giới cùng đứng trước thách thức lớn về vấn đề ô nhiễm đất và những ảnh hưởng to lớn do ô nhiễm đất đem lại.

### **1.2.2. Nước**

Nước là yếu tố chủ yếu của hệ sinh thái, là yêu cầu cơ bản của mọi sự sống trên trái đất, là môi trường sống của nhiều loài và cần thiết cho hoạt động kinh tế - xã hội của loài người.

Trên bề mặt trái đất nước chiếm tỉ lệ lớn khoảng 71% (361 triệu km<sup>2</sup>). Trong cơ thể sống, nước chiếm tỉ lệ lớn (hơn 70% khối lượng cơ thể của một người trưởng thành).

Nước tồn tại dưới nhiều dạng khác nhau, nếu phân loại theo đặc điểm vật lý nước gồm 3 dạng cơ bản: rắn (băng, tuyết); thể lỏng và thể khí (hơi nước). Nếu phân loại theo đặc điểm địa lý, nước có 2 loại cơ bản: nước mặt (nước ở bề mặt của trái đất) như

sông, suối, ao , đầm, biển... và nước ngầm (nước trong lòng đất, dưới mặt đất). Phân loại theo tính chất hóa học: nước cứng và nước mềm.

Nước tác động lên khí quyển, đất... dẫn tới biến đổi khí hậu, thời tiết.

Hiện nay, con người tạm coi nước là tài nguyên có hạn vì chu trình tuần hoàn của nước không kịp đáp ứng nhu cầu sử dụng của con người dẫn đến hiện tượng nước phân bố không đồng đều về không gian và thời gian; nước ngọt cần cho sự sống của con người rất ít.

Nước vừa là tài nguyên vừa là vật mang năng lượng, là môi trường trung gian di chuyển vật chất dinh dưỡng từ lục địa đến đại dương. Nước rửa sạch và pha loãng các chất thải tự nhiên, nhân tạo và nước nhạy cảm trước những biến động của môi trường, dễ bị ô nhiễm và suy thoái.

### **1.2.3. Không khí**

Không khí là dạng vật chất được hình thành do sự thoát hơi nước, các chất khí từ nước và đất. Không khí hầu hết được nằm ở lớp vỏ ngoài của trái đất với ranh giới dưới là bề mặt nước, đất và ranh giới trên là khoảng không giữa các hành tinh.

Thành phần các chất trong không khí gồm có:  $N_2$  ,  $CO_2$  ,  $O_2$  và nhiều chất khác với hàm lượng khác nhau. Trong không khí, hàm lượng  $N_2$  chiếm tỉ lệ lớn nhất 78,08% , tiếp đến là  $O_2$  với tỉ lệ 20,91%.

Cấu trúc không khí được phân thành các tầng khác nhau: tầng thấp nhất là tầng đối lưu, sau đó đến tầng bình lưu, tầng trung quyển, tầng nhiệt quyển và tầng ngoại quyển. Phần lớn khối lượng không khí tập trung ở các tầng thấp (tầng đối lưu và tầng bình lưu), trong đó tầng đối lưu chiếm 70% khối lượng không khí và là nơi tập trung của các hiện tượng thời tiết như: hơi nước, bụi, mây, mưa, bão, mưa đá, tuyết, sấm, sét... Tầng bình lưu ở độ cao trên 50km, không khí tầng bình lưu loãng hơn, ít chứa bụi và các hiện tượng thời tiết .

### **1.2.4. Sinh vật**

Sinh vật là những cơ thể sống bao gồm động vật, thực vật và vi sinh vật. Những cơ thể sống này tồn tại hết sức phong phú và đa dạng về loài, về gen, về hình dạng, về đặc điểm sống... Trong quá trình sống, chúng đều phải trải qua chu trình sống bao gồm: quá trình hô hấp và quang hợp, quá trình tổng hợp năng lượng và sinh khối

## **1.3. Thực trạng môi trường Việt Nam hiện nay.**

### **1.3.1. Thực trạng môi trường không khí**

- Khí hậu toàn cầu biến đổi và tần suất thiên tai gia tăng
  - + Các nhà khoa học cho biết, trong vòng 100 năm trở lại đây nhiệt độ trái đất đã tăng dần lên 0,5°C và trong thế kỷ này dự báo tăng lên từ 1,5 đến 4,5 °C so với nhiệt độ thế kỷ XX.
  - + Hiện tượng bão, gió, lũ lụt gia tăng. Khi nhiệt độ trái đất tăng lên, làm cho tầng băng ở 2 cực trái đất tan khiến cho mực nước biển dâng lên cao có thể từ 25cm đến 140cm. Nước biển sẽ tràn vào đất liền nhấn chìm vùng ven biển, điều này làm mất

đi nhiều vùng đất sản xuất nông nghiệp, mất nhiều cây, mất nhà cửa, .... ảnh hưởng đến đời sống con người.

+ Khi nhiệt độ trái đất nóng lên sẽ gây ra hiện tượng hạn hán, điều đó sẽ làm tăng nguy cơ hỏa hoạn và cháy rừng, gây ra thiệt hại kinh tế và những vấn đề môi trường khác.

- Sự suy giảm tầng ozon: Ozon là loại khí hiếm nằm ở tầng bình lưu của khí quyển gần bề mặt trái đất. Ozon chiếm khoảng  $4.10^{-7}\%$  không khí. Ozon có vai trò quan trọng đối với sự sống trái đất, nó có tác dụng hạn chế và ngăn cản những tác động xấu của tia cực tím đối với cơ thể con người và các cơ thể sống khác trên trái đất, được coi là tấm giáp bảo vệ đời sống mọi sinh vật trên trái đất. Sự suy giảm tầng ozon và lỗ thủng tầng ozon sẽ là một vấn đề đe dọa nghiêm trọng sự sống trên trái đất.

### **1.3.2. Thực trạng môi trường sinh vật**

- Tài nguyên rừng bị cạn kiệt
- Tính đa dạng sinh học trên trái đất bị suy giảm
- Dân số gia tăng

### **1.3.3. Thực trạng môi trường đất**

| TT | Thách thức về môi trường đất                 | Số quốc gia |
|----|----------------------------------------------|-------------|
| 1  | Độ phì nhiêu kém và không cân bằng sinh thái | 12          |
| 2  | Đất thoái hoá do xói mòn                     | 11          |
| 3  | Mặn hoá                                      | 10          |
| 4  | Bồi tụ                                       | 10          |
| 5  | Du canh                                      | 9           |
| 6  | Ngập nước                                    | 9           |
| 7  | Sự biến đổi chất đất                         | 9           |
| 8  | Hạn hán                                      | 9           |
| 9  | Đất chua dần                                 | 7           |
| 10 | Ô nhiễm đất                                  | 7           |
| 11 | Sa mạc hoá                                   | 6           |
| 12 | Thoái hoá chất hữu cơ                        | 5           |
| 13 | Phèn hoá                                     | 5           |
| 14 | Đất trượt                                    | 4           |
| 15 | Cơ cấu đất trồng nghèo nàn                   | 3           |
| 16 | Đất than bùn sinh lầy                        | 2           |

Tổng diện tích đất trên thế giới có 148 triệu km<sup>2</sup> trong đó 70% đất xấu và 30% đất tốt trong đó có 10% đất dùng để canh tác nông nghiệp với nhiều loại đất khác nhau.

#### **1.3.4. Thực trạng môi trường nước**

Tổng trữ lượng nước trên thế giới có 15.10<sup>9</sup> km<sup>3</sup> trong đó 97% nước mặn và 3% nước ngọt, trong 3% nước ngọt có 75% ở thể rắn, 25% ở thể khí và hơi.

Nhu cầu sử dụng nước trên thế giới ngày càng tăng song nước sạch thì thiếu thốn nghiêm trọng, nhiều nơi trên thế giới vẫn chưa đủ nước sạch để sử dụng cho sinh hoạt cơ bản hàng ngày. Trong đó, Việt Nam cũng là một nước chưa có đủ lượng nước sạch để phục vụ con người, hiện tại lượng nước sạch chỉ đủ đáp ứng cho 50% dân số đô thị và 32% dân số nông thôn. Một trong những nguyên nhân dẫn đến vấn đề này là do nguồn nước ngày càng bị ô nhiễm (ô nhiễm nước mặt, ô nhiễm nước ngầm và ô nhiễm nước mưa).

Nước mặt thường bị ô nhiễm bởi các tác nhân: vi sinh vật, ký sinh trùng, kim loại nặng, hóa chất độc hại, rác thải, chất phóng xạ,...Nước ngầm thường bị ô nhiễm bởi các tác nhân: nhiễm phèn, nhiễm mặn, vi sinh vật, hàm lượng sắt, magie và các kim loại khác cao. Nước mưa ô nhiễm do rửa trôi các chất bẩn, bụi, khí thải từ khí quyển.

Ô nhiễm nước là sự biến đổi thành phần tính chất, lý, hóa và sinh vật của nước gây ảnh hưởng đến hoạt động sống bình thường của con người và sinh vật. Trong đó, sự thay đổi về lý học bao gồm màu sắc, mùi vị, độ trong; thay đổi về hóa học bao gồm các chất hữu cơ, vô cơ và các chất độc; thay đổi về sinh vật bao gồm tăng giảm các vi sinh vật, vi khuẩn và virus gây bệnh hoặc xuất hiện thêm các vi sinh vật mới. Nếu sự thay đổi về thành phần và tính chất của nước vượt quá ngưỡng cho phép thì sự ô nhiễm nước đã ở mức nguy hiểm và gây ra một số bệnh ở người.

#### **1.4. Nguyên nhân cơ bản dẫn đến thực trạng suy thoái môi trường.**

- Do rác thải
- Do nước thải
- Do các chất hóa học
- Do chất phóng xạ

## **2. MÔI TRƯỜNG DU LỊCH**

### **2.1. Khái niệm**

*Môi trường du lịch bao gồm các nhân tố tự nhiên, kinh tế - xã hội và nhân văn trong đó hoạt động du lịch tồn tại và phát triển.*

Hoạt động du lịch có mối quan hệ mật thiết với môi trường, khai thác đặc tính của môi trường để phục vụ mục đích phát triển và tác động trở lại góp phần làm thay đổi các đặc tính của môi trường.

Hoạt động phát triển du lịch luôn gắn liền với việc khai thác các tiềm năng tài nguyên môi trường tự nhiên như cảnh đẹp hùng vĩ của núi, sông, biển..., và các giá trị văn hóa, nhân văn. Trong nhiều trường hợp, hoạt động du lịch tạo nên những môi

trường nhân tạo như công viên vui chơi giải trí, nhà bảo tàng, làng văn hóa.. . trên cơ sở của một hoặc tập hợp các đặc tính của môi trường tự nhiên như một hang động, một quả đồi, một khúc sông, một khu rừng.. . hay một đền thờ, một quần thể di tích. . .

Du lịch là một ngành kinh tế tổng hợp mà sự tồn tại và phát triển của nó gắn liền với môi trường, nên môi trường du lịch có tác động qua lại với tất cả các yếu tố của môi trường chung. Sự suy giảm của môi trường nói chung ở một khu vực đồng nghĩa với sự đi xuống của hoạt động du lịch cũng như chất lượng của môi trường du lịch ở khu vực đó.

Việc thu hút du khách, tạo nên công ăn việc làm cho người dân, kích thích sự phát triển của các làng nghề thủ công truyền thống, cải thiện đời sống cộng đồng nhân dân địa phương.. . là hệ quả tích cực của tác động du lịch đến môi trường. Trong quá trình phát triển, mối quan hệ nhân quả giữa môi trường và hoạt động du lịch rất chặt chẽ, vì vậy sự suy giảm chất lượng của môi trường sẽ dẫn đến sự giảm sút sức hút của hoạt động du lịch.

## **2.2. Thực trạng môi trường du lịch Việt Nam hiện nay.**

Các hoạt động du lịch ảnh hưởng đến môi trường sinh thái, cảnh quan tự nhiên của biển và các vườn quốc gia. Tình trạng ô nhiễm môi trường tác động trở lại đẩy lùi ngành Du lịch.-

### **- *Biển, vườn quốc gia bị “thương tổn”***

Theo Viện Nghiên cứu phát triển du lịch - Tổng cục Du lịch thống kê, Việt Nam có hơn 1 triệu km<sup>2</sup> diện tích mặt nước biển, hơn 2.770 đảo ven bờ cùng hàng loạt bãi tắm đẹp từ Bắc vào Nam với những đặc trưng khác nhau. Đó là lợi thế thiên nhiên để phát triển du lịch. Các vùng ven biển hàng năm thu hút khoảng 70% số lượng khách quốc tế tới Việt Nam và 50% khách nội địa, mang lại 70% doanh thu cho ngành Du lịch cả nước. Tuy vậy, một trong những yếu tố gây cản trở sự phát triển ngành này là tình trạng ô nhiễm môi trường.

Theo đánh giá của Bộ Tài nguyên và Môi trường, nguyên nhân chính dẫn đến ô nhiễm biển là do phát triển công nghiệp, du lịch tràn lan, cùng với nuôi trồng thủy sản bất hợp lý; dân số tăng và nghèo khó; lối sống giản đơn và dân trí thấp cộng với thể chế, chính sách còn bất cập.

Ngoài 70% đến 80% lượng rác thải trên biển có nguồn gốc từ nội địa khi các nhà máy, xí nghiệp, khu công nghiệp, khu dân cư xả nước thải, chất thải rắn không qua xử lý ra các con sông ở vùng đồng bằng ven biển hoặc xả thẳng ra biển, các hoạt động du lịch có ảnh hưởng tới 20-30% đến môi trường sinh thái, cảnh quan tự nhiên của biển. Ví như, ô nhiễm dầu nước biển ven bờ do các phương tiện tàu thuyền vận tải khách du lịch, phương tiện vui chơi, thể thao nước, khai thác san hô phục vụ nhu cầu làm hàng lưu niệm... cũng góp phần làm suy thoái hệ sinh thái nhiệt đới.

### **- *Ô nhiễm tại các bãi biển du lịch.***

Theo kết quả giám sát môi trường hàng năm về hiện trạng môi trường tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, chất lượng nước biển ở các bãi tắm, như: Long Hải, Hồ Cốc, Bãi sau,

Bãi Trước, Bãi Dâu đều đã có dấu hiệu ô nhiễm môi trường. Thống kê của Ban quản lý Khu bảo tồn biển vịnh Nha Trang, mỗi ngày có khoảng 10 tấn rác thải du lịch, cộng với rác thải sinh hoạt, nhà vệ sinh của cư dân đổ xuống biển.

Không chỉ biển, các vườn quốc gia cũng đối mặt với nạn ô nhiễm, phá vỡ, bị hủy hoại tính nguyên vẹn của các khu bảo tồn thiên nhiên. Hiện nước ta có 31 vườn quốc gia, 68 khu bảo tồn thiên nhiên, 45 khu bảo vệ cảnh quan, 20 khu rừng nghiên cứu, thực nghiệm khoa học cùng với các tài nguyên tự nhiên như địa hình, khí hậu, sông ngòi... Tiềm năng phát triển du lịch sinh thái tại Việt Nam là rất lớn. Một số nơi du lịch phát triển sinh thái phát triển quá “nóng” lại mang tính mùa vụ, gây ra những tác động tiêu cực về môi trường, cảnh quan.

Tại Vườn Quốc gia Hoàng Liên (Lào Cai), có nhiều yếu tố tác động tiêu cực đến hệ sinh thái, trong đó có việc xây dựng các nhà máy thủy điện; ồ ạt đưa du khách lên khám phá Phan-xi-păng, trong khi công tác quản lý còn bất cập; việc phân chia nguồn lợi từ du lịch chưa hài hòa khiến người dân bản địa- những người chủ đích thực của núi rừng- chưa được hưởng lợi nhiều; việc “biến” bản sắc văn hóa truyền thống các dân tộc bản địa thành nguồn lợi chưa tương xứng với tiềm năng... Tại Vườn Quốc gia Cúc Phương, du khách tụ tập đốt lửa trại, nhậu nhẹt la hét, hoặc karaoke ồn ào, đua xe- khiến thú rừng hoảng hốt sợ hãi, cỏ cây bị tàn phá nghiêm trọng, có nguy cơ dẫn đến cháy rừng.

Mỗi năm chúng ta thiệt hại do ô nhiễm môi trường tương đương với 5% GDP, tương đương 10 tỷ USD, chủ yếu là tác động tiêu cực làm giảm giá trị tăng trưởng các ngành sản xuất, chi phí để cải tạo môi trường và sức khỏe cộng đồng... Diễn đàn Kinh tế Thế giới năm 2007 và năm 2008 đã tụt hạng Việt Nam từ vị trí thứ 93 xuống 122 trong số 133 nước được xếp hạng về mặt chất lượng môi trường, quản lý và kinh doanh du lịch

## **B. CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH**

1. Môi trường là gì ? Em hãy trình bày các thành phần cơ bản của môi trường?
2. Thực trạng môi trường ở Việt Nam hiện nay như thế nào?
3. Em hãy trình bày thực trạng môi trường du lịch Việt Nam?

## **C. GHI NHỚ**

Sau khi học xong chương này người học cần ghi nhớ:

- Khái quát về môi trường;
- Thực trạng môi trường Việt Nam hiện nay;
- Môi trường du lịch;
- Thực trạng môi trường du lịch Việt Nam hiện nay.

## CHƯƠNG 2. BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG

### Giới thiệu

Chương này trình bày vấn đề chính sau: Môi trường nhà hàng; Các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng; Biện pháp bảo vệ môi trường trong nhà hàng

### Mục tiêu:

- Trình bày được các yếu tố môi trường nhà hàng;
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng;
- Thực hiện được các biện pháp bảo vệ môi trường nhà hàng;
- Nhận thức và thực hiện đúng về bảo vệ môi trường nhà hàng.

### A. NỘI DUNG

#### 1. MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG

##### 1.1. Môi trường không khí trong nhà hàng

###### 1.1.1. Khí hậu nóng bức

Nhà hàng là nơi trực tiếp sản xuất các sản phẩm ăn uống nên nhà hàng có môi trường không khí tương đối nóng bức, đặc biệt là khu vực "chế biến nhiệt" và nhất là trong khu vực bếp được thiết kế theo kiểu "khép kín". Trong khu vực chế biến nhiệt (khu vực bếp nấu) không thể lắp điều hoà nhiệt độ và cũng không thể bật quạt làm mát được. Trong khi ấy nhiều bếp nóng có thể cùng đang hoạt động. Chính vì đặc điểm này khiến cho môi trường không khí trong nhà hàng đều có đặc điểm chung là rất oi bức, nóng ẩm và ô nhiễm mùi. Mặc dù trên thực tế hầu hết các nhà hàng đều có hệ thống thông gió, đều có máy khử mùi, tuy nhiên điều này cũng chỉ có tác dụng hạn chế phần nào sức nóng trong môi trường không khí ở nhà hàng.

###### 1.1.2. Bụi, hơi khói, khí độc

Nhà hàng là nơi tiêu hao nhiều các nhiên liệu, chất đốt như: than, gas, củi, điện... và cũng là nơi sử dụng nhiều hoá chất tẩy rửa, diệt côn trùng... Chính vì vậy mà môi trường không khí nhà hàng khi đó cũng chứa nhiều hơi, khói và khí độc gây hại cho sức khoẻ của con người, làm cho con người nhanh mệt mỏi, khó chịu, bị giảm tầm nhìn do bụi, khói... ví dụ như khí CO<sub>2</sub> và các phần tử rắn lơ lửng do đốt các nhiên liệu vượt quá mức cho phép (mức CO<sub>2</sub> nhiều nhất cho phép là 0,03%)

###### 1.1.3. Ẩm ướt và vi sinh vật

Nhà hàng là nơi thực hiện đầy đủ công việc của quy trình chế biến sản phẩm: từ việc sơ chế nguyên liệu, cắt thái nguyên liệu cho đến việc thực hiện công đoạn chế biến nhiệt, trình bày sản phẩm. Trong quá trình thực hiện quy trình chế biến này, nếu thao tác của các nhân viên không cẩn thận, không chính xác thì sẽ làm cho nhà hàng bị ẩm ướt, trơn trượt và nếu nhân viên không thường xuyên dọn dẹp và làm vệ sinh thì sẽ làm cho các vi khuẩn nấm mốc, các côn trùng như: kiến, gián... hoạt động.

Ngoài ra nhà hàng là nơi tiêu thụ nhiều nguyên liệu vật tư, hàng hoá và cũng là nơi tạo nên nhiều chất thải bỏ ra ngoài môi trường. Các chất thải này cũng là một trong những yếu tố gây ô nhiễm môi trường không khí trong nhà hàng. Nếu các chất thải này

không được thu gom thường xuyên đúng quy cách và không được xử lý thích hợp thì mức độ ô nhiễm sẽ trở nên nghiêm trọng. Biết được rõ những nhược điểm về môi trường không khí trong nhà hàng sẽ là cơ sở tốt cho việc đưa ra các giải pháp thích hợp để hạn chế được những nhược điểm đó.

## **1.2. Môi trường nước trong nhà hàng**

Nước rất cần thiết trong đời sống hàng ngày của con người. Trong nhà hàng nước cần cho nhu cầu ăn uống, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công cộng và cho hoạt động sản xuất dịch vụ, song nước cũng là môi trường truyền các bệnh nguy hiểm và đưa chất độc vào cơ thể. Do đó, nước trong nhà hàng cần phải đảm bảo sạch và các yếu tố vi lượng thích hợp nhằm giữ được sức khỏe cho con người. Để có được môi trường nước sạch trong nhà hàng thì nhà hàng phải có nguồn nước sạch, phải có hệ thống cấp và thoát nước đúng tiêu chuẩn.

### **1.2.1. Nguồn nước trong nhà hàng**

Hiện nay nước dùng trong nhà hàng được cung cấp từ nhiều nguồn khác nhau, nhưng chủ yếu là nước máy và nước giếng. Các nguồn nước này tuy khác nhau về tính chất lý học, hoá học, song đều phải qua kiểm tra thường xuyên của cơ quan chuyên môn đảm bảo các tiêu chuẩn nước sạch mới được đưa vào sử dụng.

Nước máy thực chất là nước ngầm sâu được xử lý qua công nghệ hiện đại. Nước ngầm sâu được chế hoá bằng biện lắng lọc, khử trùng sau đó đưa vào bể dự trữ rồi qua hệ thống đường ống phân phối đến nơi sử dụng. Nước máy là nguồn nước tốt nhất dùng trong khách sạn đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh.

### **1.2.2. Hệ thống thoát nước**

Nước của nhà hàng được thải qua hệ thống thoát nước riêng biệt, kín, không ứ đọng, không đi qua các khu kho, nơi chế biến thực phẩm, phòng ăn, không bị rò rỉ, không gây ô nhiễm nguồn nước sạch và môi trường xung quanh. Đường ống dẫn nước thải cần kín và thấp hơn đường ống dẫn nước sạch tối thiểu là 0,5m

### **1.2.3. Các yếu tố vi lượng trong nước**

Bản thân các yếu tố vi lượng trong nước như: iod, fluo cũng có tác dụng nhất định tới sức khỏe con người và môi trường. Iod rất cần cho cơ thể người, mỗi ngày cơ thể cần 200mg iod để tuyến giáp trạng làm việc bình thường. Nếu thiếu tuyến đó sẽ to lên và sinh ra bệnh bướu cổ.

Trong nước ngầm có nhiều fluo hơn nước bề mặt. Nếu nồng độ fluo trong nước ở dưới 0,5mg/l sẽ làm sâu răng, nhưng nếu ở trên 1,5mg/l sẽ làm hoen ố răng, những vết mờ trên răng sẽ tồn tại mãi, nếu dùng nước có nhiều fluo (trên 5mg/l) sẽ có những tổn thương ở xương. Nồng độ thích hợp ở Việt Nam là 0,7mg/l.

## **1.3. Môi trường cảnh quan nhà hàng**

Môi trường cảnh quan của nhà hàng được tạo nên bởi nhiều yếu tố như: vị trí, diện tích, trang thiết bị tiện nghi, điều kiện về đường xá giao thông và cơ sở hạ tầng tại khu vực nhà hàng, điều kiện tự nhiên quanh khu vực nhà hàng, thiết kế và trang trí mỹ thuật... trong nhà hàng. Môi trường cảnh quan nhà hàng là một trong những yếu tố tạo

nên “cái duyên” trong kinh doanh nhà hàng, nó tạo nên một “hình ảnh” về nhà hàng trong mắt khách hàng. Khách hàng có thể thích môi trường cảnh quan xung quanh nhà hàng, họ đến với nhà hàng, họ tiêu tiền và sung sướng thưởng thức món ăn ở đó và họ có cảm giác dễ chịu khi ngồi trong khung cảnh nhà hàng đầy thơ mộng, huyền ảo, lung linh và thoải mái.

Một nhà hàng thường có diện tích đủ lớn để khách có thể ăn uống thoải mái (khoảng 1,2m<sup>2</sup> cho một chỗ ngồi đối với quán ăn và quầy bar) và được đặt ở vị trí thuận tiện cho giao thông (có nơi để xe cho khách, thuận tiện điểm dừng giao thông để đón khách dễ dàng). Mặt khác nhà hàng cần đặt ở nơi có luồng dân cư đông đúc và có quang cảnh thoáng đãng tự nhiên, đặc biệt nếu nhà hàng được đặt ven hồ, ven biển hoặc ở những khu sinh thái mát mẻ như đồng cỏ, rừng thì sẽ tạo cho nhà hàng có được cảnh quan đẹp hơn. Ngược lại, nếu nhà hàng bị ô nhiễm bởi bụi bẩn xung quanh hay được xây dựng gần bãi rác, gần khu công nghiệp ô nhiễm hoặc đặt ngay mặt đường cao tốc bụi bặm ... thì nhà hàng sẽ không có cảnh quan đẹp, hấp dẫn và đây sẽ là một điểm hạn chế của nhà hàng.

Nhà hàng cần có đủ ánh sáng (đặc biệt là khu vực chế biến món ăn, đồ uống) và màu sắc tạo cảm giác mát dịu vào mùa nóng và ấm cúng vào mùa lạnh, biểu tượng độc đáo, cây cảnh luôn xanh tươi, âm thanh êm dịu, nhân viên luôn niềm nở tươi cười và luôn sẵn sàng phục vụ khách... Điều đó tạo cho khách cảm giác thực sự được thư giãn, thoải mái khi đến với nhà hàng và ghi lại trong mỗi du khách hình ảnh một nhà hàng với môi trường cảnh quan thật huyền diệu.

Tuy nhiên, trên thực tế không phải bất cứ nhà hàng nào cũng có được một vị thế đẹp, một cảnh quan tự nhiên thuận lợi... ví dụ như một số nhà hàng nằm ở ngay trung tâm thành phố, có diện tích nhỏ, xen lẫn giữa các tòa nhà khác trong một môi trường chật hẹp. Trong trường hợp đó, việc tự tạo ra một góc cảnh quan thiên nhiên trong nhà hàng (tận dụng cầu thang, lối lên tầng)... là vô cùng cần thiết, có thể tạo một bể nuôi cá cảnh, hòn non bộ phủ rêu xanh, gốc si già, vòi nước ngầm chảy tí tách như dòng suối nhỏ hoặc thiết kế cầu bắc qua một con suối nhân tạo quanh co với hai bên bờ là sỏi đá...

Nếu như diện tích nhỏ hẹp, thì nhà hàng nên có rặng cây xanh hoặc cây cảnh cùng với việc trang trí trên tường và những tranh ảnh đầy màu sắc... Điều đó sẽ tạo cho cảnh quan của nhà hàng có vẻ đẹp nên thơ và gần gũi với tự nhiên.

## **2. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN MÔI TRƯỜNG NHÀ HÀNG**

### **2.1. Nước thải của nhà hàng**

Trong nhà hàng, để đảm bảo vệ sinh thực phẩm, thiết bị dụng cụ, vệ sinh nhân viên và các thao tác kỹ thuật cần thiết phải sử dụng nhiều nước. Việc tiêu dùng nhiều nước kéo theo việc tạo ra lượng nước thải lớn. Nước thải trong quá trình sản xuất, chế biến của nhà hàng có thành phần đa dạng, nhiều chất tẩy rửa, chất độc, chất hữu cơ ô nhiễm, kiềm, axit và các vi sinh vật gây bệnh,... Sự tồn đọng nước thải sẽ tạo điều kiện cho nhiều

loại vi sinh vật phát triển và gây ô nhiễm môi trường nhà hàng, ô nhiễm thực phẩm và nguồn nước, làm ảnh hưởng đến sức khỏe của con người.

- Các chất xú uế và vi khuẩn trong nước thải gây bệnh tật cho con người và làm ô nhiễm môi trường nhà hàng.

- Các vi khuẩn gây bệnh, đặc biệt là các vi khuẩn thuộc nhóm Salmonella thường tồn tại trong nước bị ô nhiễm. Nếu không thực hiện các biện pháp diệt trùng, nhóm vi khuẩn này sẽ lây lan sang thực phẩm trong nhà hàng và gây ra bệnh thương hàn.

- Virus gây bệnh

- Giun sán

- Côn trùng

Tóm lại, nước thải của nhà hàng là con đường lan truyền nhiều dịch bệnh như giun sán, bệnh đường ruột, bệnh ngoài da do nấm ký sinh, bệnh mắt... và làm ô nhiễm rất nặng môi trường nhà hàng. Để đảm bảo giữ môi trường được trong sạch, các nhà hàng cần có biện pháp xử lý nước thải thích hợp, nếu không nước thải này sẽ ngấm xuống bồn nước ngầm hoặc các thủy vực lân cận, ngấm xuống bể nước ngầm của nhà hàng và khu vực du lịch(sông, hồ, biển,...) gây ảnh hưởng đến môi trường nói chung và môi trường nhà hàng nói riêng.

## **2.2. Rác thải của nhà hàng**

Nhà hàng là nơi tiêu thụ nhiều vật tư. hàng hoá... để sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống. Vì vậy, nhà hàng cũng là nơi thải rác với khối lượng lớn và thành phần đa dạng, gồm có: rác thải mềm bao gồm nước thải bỏ sau quá trình sơ chế chế biến thức ăn, thức ăn thừa ở thể mềm, nước tiểu. nước phân, phân gia súc, gia cầm mà nhà hàng nuôi nhốt... và rác thải rắn như nilông bao gói, thức ăn thừa thể rắn, vỏ lon, đồ hộp...

Rác thải này nếu cứ để tồn đọng, không được xử lý thu gom thì sẽ làm nhiễm bẩn môi trường xung quanh, làm cho tình trạng vệ sinh khu nhà hàng yếu kém vì sự hoạt động của các loại vi sinh vật có sẵn trong phân. Các hợp chất hữu cơ sẽ bị phân huỷ và sinh ra những khí thối như: H<sub>2</sub>S, CH<sub>4</sub>, indol, scatol... bay vào không khí làm nhiễm bẩn không khí khu vực nhà hàng. Hơn nữa, bụi từ các đồng rác khi gặp gió hoặc khi quét sẽ bay vào làm nhiễm bẩn không khí, nhiễm bẩn nước trong nhà hàng điều này có thể gây ra các bệnh viêm nhiễm đường hô hấp. Nước phân huỷ từ đồng rác không những làm bẩn đất, nước ngay lại chỗ mà còn bị nước mưa cuốn đi và làm nhiễm bẩn nước bề mặt và nước của bể nước ngầm.

Ngoài ra, rác thải của nhà hàng chứa đủ các bệnh truyền nhiễm đường ruột (nhất là trong phân gia cầm, gia súc...) từ những vi khuẩn gây bệnh thông thường như tả, lỵ, thương hàn... đến siêu vi khuẩn đường ruột, đơn bào đường ruột và nhất là trứng giun sán, chúng có thể sống nhiều ngày trong đất, nước, thậm chí nhiều tháng rồi từ đất, nước thải làm nhiễm cây trồng, rau củ ăn sống và nhiễm bẩn môi trường.

Rác thải cũng là nơi hoạt động của các sinh vật trung gian như: ruồi, muỗi và một số côn trùng khác... Rác thải là môi trường tốt, là nơi cung cấp thức ăn và có vai

trò quyết định đến vấn đề sinh sản của những sinh vật trung gian đó (nhất là ruồi). Ruồi đậu vào rác kiếm thức ăn và đẻ trứng sau đó chúng lại đậu vào thức ăn để làm nhiệm vụ trung gian vận chuyển mầm bệnh cho con người. Ngoài ruồi ra thì rác cũng là nơi chuột hoạt động, chuột lại tiếp tục thực hiện chức năng trung gian truyền bệnh cho con người như: dịch hạch, sốt vàng da chảy máu...

Tóm lại, bản thân rác thải của nhà hàng đã có sẵn những yếu tố gây ô nhiễm môi trường nếu như con người không có ý thức và biện pháp khắc phục thì môi trường nhà hàng sẽ ngày càng trở nên ô nhiễm. Cụ thể là: việc xử lý rác không kịp thời, thùng rác không có nắp đậy, việc thu gom chưa hợp vệ sinh... điều này làm cho môi trường nhà hàng càng ô nhiễm hơn.

Hiện nay, các nhà hàng thường dùng thùng rác bằng inox có nắp đậy, không thấm nước, có túi nhựa lót mặt trong và được đặt ở khu vực có nhiệt độ thấp để hạn chế sự phát triển nhanh của các sinh vật. Tuy nhiên, rất ít nhà hàng sử dụng thùng rác riêng biệt cho từng loại chất thải đặc biệt là khu vực bếp. Do đó, việc xử lý rác thải trong nhà hàng không thuận tiện. Bên cạnh đó việc thu gom rác vận chuyển ra hố rác công cộng hiện vẫn chưa có dụng cụ chuyên dùng, chưa có hệ thống dây chuyền xử lý rác khép kín, nhiều nhà hàng vẫn phải dùng dụng cụ bằng tay trực tiếp điều này gây ảnh hưởng nhiều đến việc đảm bảo vệ sinh môi trường nhà hàng.

### **2.3. Khí thải của nhà hàng**

Khí thải của nhà hàng là một trong những yếu tố gây ô nhiễm môi trường không khí trong nhà hàng, vì ô nhiễm không khí thực chất là kết quả của sự thải ra những khí hơi, giọt và phần tử lạ hoặc của sự chứa đựng trong đó một lượng lớn các thành phần bình thường như:  $\text{CO}_2$ ,  $\text{NO}_2$ ,  $\text{CO}$ ,  $\text{SO}_2$ ,  $\text{SO}_3$ ... và các phần tử rắn lơ lửng do đốt các loại nhiên liệu.

Khí thải của nhà hàng chủ yếu là do đốt nhiên liệu (than, gas...). chất ô nhiễm theo các ống khói của nhà hàng vào môi trường không khí. Trong khí thải có chứa rất nhiều chất độc và một số chất gây ô nhiễm môi trường nhà hàng. Chất độc hại được sản sinh bằng các hoá chất thoát ra từ nhiên liệu trong quá trình đốt cùng với lượng tro bụi lớn. Nó làm ô nhiễm cục bộ trong nhà hàng, đặc biệt là việc dùng than để đun nấu tràn lan tại các nhà hàng trong đô thị cũng là điều đáng quan tâm đối với các nhà quản lý môi trường.

Chính những khí thải của nhà hàng gây nguy hại đến con người cụ thể là: gây ảnh hưởng đến bệnh phổi, bệnh tim mạch cho con người, bệnh viêm phế quản mãn tính, bệnh ung thư phổi, bệnh về thần kinh gây đau đầu, mệt mỏi toàn thân, ảnh hưởng đến bộ máy hô hấp gây buồn nôn kích thích mắt và họng, gây ho, buồn phiền, nguy hiểm đối với người bệnh, đau mắt., gây cáu gắt làm ảnh hưởng đến bộ máy hô hấp, gây khô họng, làm giảm tầm nhìn và nếu nặng còn gây mù mắt... và còn làm cho không khí nhà hàng bị ô nhiễm.

### **2.4. Các yếu tố khác ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng**

Xét ở chỉ tiêu môi trường cảnh quan thì môi trường nhà hàng chịu ảnh hưởng bởi những yếu tố như: vị trí nhà hàng, diện tích nhà hàng, trang thiết bị nhà hàng, việc thiết kế trang trí mỹ thuật trong nhà hàng,...

### **3. BIỆN PHÁP BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG TRONG NHÀ HÀNG**

#### **3.1. Biện pháp xử lý rác thải trong nhà hàng**

- Thu gom rác thải
  - + Phân loại rác và để riêng từng loại rác, rác thuộc loại mềm có thể phân hủy cần để trong thùng rác riêng. Rác thuộc loại rắn không thể phân hủy bỏ trong thùng rác riêng để quá trình xử lý được dễ dàng, thuận tiện.
  - + Sau khi quét dọn, rác được bỏ vào thùng rác đúng quy cách. Thùng rác làm bằng chất dẻo hoặc kim loại có phủ sơn chống thấm nước, có nắp đậy kín và có túi nhựa lót trong.
  - + Thùng rác nên đặt đúng nơi quy định, tốt nhất cách xa lối thoát hiểm, xa khu vực chuẩn bị hay hành lang và nên đặt ở góc có nhiệt độ thấp nhưng không ẩm ướt để phòng ngừa, hạn chế nhanh sự phát triển của vi sinh vật.
  - + Khu vực bếp có thể đặt thùng rác riêng cho từng loại chất thải để tiện xử lý.
- Xử lý rác
  - + Xử lý rác thải có thể căn cứ vào đặc điểm của từng loại rác sao cho vừa đạt vệ sinh vừa đạt hiệu quả kinh tế. Rác là chất thải rắn như: đồ hộp, chai lọ, vỏ lon, thùng hộp,... thì có thể bán phế liệu. Thức ăn thừa có thể sử dụng làm thức ăn vật nuôi (nếu có). Các loại rác thải còn lại thì vận chuyển ra bãi rác công cộng.

#### **3.2. Biện pháp xử lý nước thải trong nhà hàng**

Nhà hàng cần thiết kế hệ thống cống thoát nước thải bằng bê tông xi măng đúc để tránh thấm nước. Đường ống nước thải phải thấp hơn đường ống dẫn nước sạch ít nhất 0,5m, cần đảm bảo kín, không đi qua khu vực: kho, khu chế biến thực phẩm, phòng ăn. Các đường ống thoát nước này không được để ứ đọng, không để tắc nhằm đảm bảo không gây ô nhiễm nước sạch và môi trường xung quanh.

Nhà hàng phải có hệ thống làm sạch nước thải. Làm sạch nước thải có nghĩa là loại bỏ các chất vô cơ, cặn hữu cơ và các chất hữu cơ hòa tan, các mầm bệnh hay xử lý nước bẩn trước khi đưa ra hệ thống nước thải thành phố. Có thể làm sạch nước thải bằng hai phương pháp: cơ học và sinh học

- Làm sạch cơ học là phương pháp làm sạch nước thải bằng cách cho nước thải chạy qua lưới chắn để giữ lại những rác nổi, to không làm tắc đường ống. Sau đó cho chảy qua bể lắng để giữ lại những cặn vô cơ và những cặn lơ lửng có thể tự lắng được.
- Phương pháp làm sạch sinh học là phương pháp làm sạch bằng việc dùng bể lọc sinh học với vật liệu lọc là cát vàng, cuội sỏi, than xi,...

#### **3.3. Biện pháp chống nóng trong nhà hàng**

- Nên thiết kế trần nhà hàng cao thoáng. Nên có hiên để tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột, hiên có tác dụng giảm nhiệt độ trong nhà hàng từ 2-3°C. Lựa chọn hướng nhà hàng thích hợp, tốt nhất nên chọn hướng nam và đông nam và tránh hướng tây.

- Cần dùng tường và mái có đủ độ dày, có lớp phân cách, để bảo vệ nhà hàng khỏi bị nóng. Có rèm che ngăn nắng trực tiếp xuyên vào phòng.
- Có thể dùng thiết bị làm lạnh nhân tạo để duy trì nhiệt độ thích hợp trong nhà hàng.
- Tường nên sơn màu sáng để hạn chế hấp thụ nhiệt.
- Khi dùng cửa kính thì nên chọn loại phản quang tốt giảm vấn đề hiệu ứng nhà kính.
- Trang bị nhiều cây xanh, cây cảnh, bể nước giúp điều hòa không khí trong nhà hàng.
- Khu vực bếp, khu vực chế biến nhiệt thì không dùng thiết bị làm lạnh nhân tạo mà chỉ nên áp dụng các biện pháp kể trên và ánh sáng trong khu vực bếp nên dùng ánh sáng từ đèn huỳnh quang để có được ánh sáng ban ngày tạo cảm giác mát mẻ hơn và có thể nhận biết được chính xác trạng thái nguyên vật liệu trong quá trình chế biến.

### **3.4. Biện pháp chống bụi, hơi, khói, khí độc trong nhà hàng**

Bụi là tập hợp của nhiều hạt nhỏ bay trong không khí, có kích thước, trọng lượng và thành phần khác nhau. Có các loại bụi hữu cơ (bụi vi khuẩn, bụi thực vật, bụi tro) , bụi nhân tạo (nhựa cao su), bụi kim loại (đồng, sắt), bụi vô cơ (silic, amiăng). Bụi, hơi, khói, khí độc có ảnh hưởng đến sức khỏe con người, cây cối và vật liệu.

Các biện pháp phòng chống bụi, hơi, khói và khí độc trong nhà hàng:

- Khi xây dựng nhà hàng cần chọn nơi ở xa và không thuận chiều gió với những nơi ô nhiễm.
- Phải bố trí dây chuyền sản xuất phục vụ hợp lý; tránh bụi, khói của khu vực chế biến ảnh hưởng đến phòng ăn, quầy bar và các nơi khác trong nhà hàng. Tùy theo từng nhà hàng mà bố trí thiết bị thông gió.
- Nơi chế biến thức ăn cần có thiết bị hút hơi, khí, khói để hạn chế bụi bắn phát tán vào không khí. Nhà hàng cần hạn chế dùng than trong sản xuất và chế biến, làm sạch chất độc hại trong nguyên liệu.
- Nhà hàng cần có hệ thống rèm cửa thích hợp. Đối với những nhà hàng gần trục giao thông cần có cửa kính để chắn bụi.
- Sử dụng cây xanh để làm hàng rào, vườn hoa cây cảnh ở khuôn viên cũng như đặt những chậu cảnh, trong các khu vực của nhà hàng đặc biệt là khu vực phòng ăn vừa đẹp mắt, vừa cải thiện môi trường không khí vì cây xanh có thể hấp thụ các thành phần bay hơi có hại đồng thời làm giảm lượng CO<sub>2</sub> tăng lượng O<sub>2</sub> bằng sự quang hợp , có tác dụng che nắng, hút bớt bức xạ mặt trời, hút bụi và giữ bụi, lọc sạch không khí.
- Trong nhà đông người cần sử dụng thiết bị điều tiết không khí để đảm bảo tốt chất lượng không khí ở đây.

### **3.5. Các biện pháp khác**

Để giữ cho môi trường cảnh quan nhà hàng được trong lành, ngoài việc xử lý các chất thải bỏ trong nhà hàng, phòng chống bụi, hơi, khói, khí độc,... nhà hàng cần chú

ý đến việc lựa chọn vị trí, địa điểm, trang trí nội thất, chuẩn hóa hệ thống cấp nước sạch cho nhà hàng.

- Lựa chọn và bố trí địa điểm nhà hàng
- Trang trí mỹ thuật trong nhà hàng
  - + Về màu sắc
  - + Về ánh sáng và âm thanh
  - + Về góc cảnh quan thiên nhiên
- Tạo dựng hệ thống cấp nước hợp lý trong nhà hàng :Việc cấp nước cần chú ý đến nguồn nước và hệ thống vòi, đường ống dẫn nước sạch vào nhà hàng, bể chứa nước của nhà hàng. Cụ thể là:
  - + Nguồn nước đưa vào sử dụng cần được kiểm tra thường xuyên bởi cơ quan chuyên môn, đảm bảo các tiêu chuẩn nước sạch mới được đưa vào sử dụng.

## **B. CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH**

1. Môi trường nhà hàng là gì? Em hay liệt kê và phân tích các thành phần của môi trường nhà hàng?
2. Trình bày các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng? Phân tích ảnh hưởng của rác thải nhà hàng đến môi trường?
3. Để bảo vệ môi trường trong nhà hàng, các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng cần phải làm gì?

## **C. GHI NHỚ**

Sau khi học xong chương này người học cần ghi nhớ:

- Môi trường nhà hàng;
- Các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng;
- Biện pháp bảo vệ môi trường trong nhà hàng

## CHƯƠNG 3. VỆ SINH VÀ AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

### Giới thiệu

Chương này trình bày vấn đề chính sau: Vệ sinh trong nhà hàng; An toàn trong nhà hàng; Biện pháp đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nhà hàng; Cách thức xử lý các sự cố xảy ra trong nhà hàng.

### Mục tiêu:

- Trình bày được các yêu cầu vệ sinh trong nhà hàng, các yếu tố gây mất an toàn trong nhà hàng.
- Nhận biết đúng các hệ thống tín hiệu an toàn trong nhà hàng;
- Thực hiện đúng các biện pháp đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nhà hàng;
- Xử lý được các tình huống sự cố xảy ra trong nhà hàng;
- Nhận thức tích cực về công tác vệ sinh, an toàn trong nhà hàng.

### A. NỘI DUNG

#### 1. VỆ SINH TRONG NHÀ HÀNG

##### 1.1. Sự cần thiết của vệ sinh trong nhà hàng

Vệ sinh trong nhà hàng là việc loại bỏ những vết bẩn trong nhà hàng. Vệ sinh trong nhà hàng gồm: vệ sinh thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, vệ sinh nhân viên trong nhà hàng. Vệ sinh không gian nhà hàng...

Vệ sinh trong nhà hàng là vô cùng quan trọng và cần thiết, nó có ảnh hưởng rất lớn tới sức khoẻ của nhân viên và của khách. Mặt khác, vệ sinh có ý nghĩa quyết định đến uy tín và sự thành công trong kinh doanh của nhà hàng.

##### 1.1.1. *Vệ sinh có vai trò nâng cao chất lượng sản phẩm ăn uống*

Vệ sinh là một trong những yếu tố quyết định đến chất lượng sản phẩm của nhà hàng và có ảnh hưởng trực tiếp đến sức khoẻ của khách hàng đồng thời nó còn có ý nghĩa tạo lập uy tín của nhà hàng. Cụ thể là:

Khi vệ sinh đảm bảo sạch thì chất lượng sản phẩm ăn uống phục vụ khách sẽ được nâng lên và nó có tác dụng rất tốt đối với sức khoẻ của khách. Ngược lại, khi sản phẩm ăn uống phục vụ khách không đảm bảo vệ sinh làm cho khách có thể bị mắc một số bệnh về đường tiêu hoá như: viêm đường ruột, giun, sán lá phổi, sán lá gan, bệnh tả, thương hàn, bệnh lý trực khuẩn, ỉa chảy, ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn... dẫn đến nhà hàng bị mất uy tín và ảnh hưởng đến hiệu quả kinh doanh

##### 1.1.2. *Vệ sinh có vai trò tạo ra môi trường làm việc trong lành cho nhà hàng*

Nhà hàng sạch sẽ tạo ra môi trường làm việc trong lành. Điều này có ý nghĩa rất lớn đối với nhân viên và du khách vì họ được tận hưởng bầu không khí trong lành. không gây độc hại... Mặt khác. nó còn có tác dụng rất tốt trong việc bảo quản nguyên liệu sản phẩm, tránh bị hư hỏng, ôi, thiu... góp phần nâng cao năng suất chất lượng trong nhà hàng.

Tóm lại, trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thì vệ sinh là vấn đề hết sức quan trọng. Vệ sinh không chỉ nâng cao chất lượng sản phẩm, bảo vệ sức khoẻ cho khách

hàng, cho nhân viên mà còn tạo dựng được uy tín nhà hàng. Đây là những yếu tố cần thiết để nâng cao hiệu quả kinh doanh cho nhà hàng.

## **1.2. Yêu cầu vệ sinh trong nhà hàng**

### **1.2.1. Yêu cầu về vệ sinh nước trong nhà hàng**

Để đảm bảo cho môi trường nước trong nhà hàng được trong sạch thì trước hết nhà hàng cần có nguồn nước sạch. Nước sạch dùng trong nhà hàng phải đảm bảo đầy đủ yêu cầu về số lượng, chất lượng và được cơ quan y tế kiểm nghiệm, xác định bằng văn bản.

- Tiêu chuẩn về lượng: Lượng nước cung cấp cho nhà hàng phải đảm bảo thường xuyên 24h/ngày và đảm bảo cung cấp đủ nước cho nhà hàng.

- Tiêu chuẩn về chất: Để đảm bảo vệ sinh nước cấp cho khách sạn không có chất độc, không nhiễm khuẩn cần đáp ứng những yêu cầu lý, hoá và sinh học theo "Tiêu chuẩn vệ sinh đối với nước ăn uống và sinh hoạt" - Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường năm 1995.

- + Tiêu chuẩn lý học: Nước cần phải trong, không màu, không mùi vị lạ, độ pH từ 6.5 đến 8.5, nhiệt độ tương đối ổn định khoảng 15° C, tỷ trọng là 1.

- + Tiêu chuẩn hóa học: Nước không được có các chất độc hữu cơ, đặc biệt là chất độc hữu cơ gốc động vật vì sự có mặt của chất độc hữu cơ gốc động vật thường kèm cả vi khuẩn gây bệnh.

- + Tiêu chuẩn sinh học: Nước sạch phải đảm bảo yêu cầu không được có các nguyên sinh động vật, kí sinh trùng gây bệnh và các loại rêu tảo... không được có các vi khuẩn gây bệnh tả, lỵ, thương hàn.

### **1.2.2. Yêu cầu về vệ sinh thực phẩm trong nhà hàng**

Thực phẩm là một yếu tố quan trọng để duy trì sự sống nhưng thực phẩm cũng có thể là một yếu tố truyền bệnh nguy hiểm. Nhiều loại vi sinh vật gây bệnh có thể tồn tại ở thực phẩm trong một thời gian dài, một số còn có khả năng sinh sản và phát triển mạnh ở đó. Đặc biệt, các loại thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao lại càng là môi trường thuận lợi cho nhiều vi sinh vật phát triển. Vì vậy, nhà hàng cần phải thực hiện tốt các yêu cầu, tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm trong tất cả các khâu của quá trình sản xuất chế biến: từ khâu đầu tiên khi lựa chọn nguồn hàng về nhập kho đến khâu sơ chế, chế biến và chuyển giao thực phẩm ra cho khách cũng phải đảm bảo được tiêu chuẩn vệ sinh.

- Yêu cầu chung khi lựa chọn thực phẩm: Tuyệt đối không mua thực phẩm ở nơi không đảm bảo độ tin cậy và không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đặc biệt là các cơ sở giết mổ không qua kiểm dịch y tế; lựa chọn dựa trên chỉ tiêu cảm quan cần chú ý những biểu hiện bên ngoài của nguyên liệu; lựa chọn nguyên liệu dựa vào các quy định quốc tế và quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm; đối với các hàng nhập nhất thiết phải dùng các thiết bị phân tích, đo lường kỹ càng, không dùng bằng mắt thường.

- Yêu cầu cụ thể khi lựa chọn nguyên vật liệu: Lựa chọn bề mặt nguyên liệu phải tươi mới, không bị ôi thiu và có mùi lạ; lựa chọn nguyên liệu không bị mắc bệnh, thực

phẩm không bị nhiễm độc tố. Việc lựa chọn nguyên liệu cần căn cứ vào đặc điểm của từng loại nguyên liệu.

+ Đối với gia cầm: Trong những năm gần đây xảy ra đại dịch “cúm gia cầm” ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe, tính mạng của con người nên việc chọn gia cầm nhất thiết phải rất chú ý. Đối với gà nên chọn con vật khỏe mạnh, mào đỏ tươi, chân nhỏ thẳng, chân không đóng vảy, ức đầy, hậu môn không ướt. Đối với vịt, chú ý chọn con mọc đủ lông cánh, ức tròn, da cổ và bụng đầy.

+ Đối với gia súc (dê, thỏ, lợn, trâu, bò): Hiện nay hầu như nhiều nhà hàng, khách sạn chỉ nhập từng phần thịt của gia súc với nhu cầu về chất lượng cụ thể mà họ không bảo quản gia súc dạng tươi sống. Tuy nhiên, thực tế vẫn có số ít nhà hàng có cơ sở nuôi nhốt gia súc riêng nên vẫn nhập gia súc nguyên con và tự giết mổ. Vì vậy, quá trình lựa chọn nguyên liệu cần nắm rõ đặc điểm nguyên liệu tươi sống dạng thịt và dạng nguyên con.

+ Đối với cá: Cá nếu thấy có dị tật như nổi mụn, bụng lòi ruột, hình dạng kỳ lạ, vảy thừa, lượng nhớt ở mình nhiều, tanh thối do vi khuẩn, ôi, ươn,... thì không được đưa vào chế biến. Cá được đưa vào chế biến trong nhà hàng phải đảm bảo màng trong, mắt trong, vảy và vây nguyên dạng, mang đỏ, thịt sáng,...

+ Đối với tôm: Chọn tôm có vỏ bóng, sáng, trong, xanh, trơn, láng, cứng và dai, không bị rời đầu. Tôm khô chọn con có màu đỏ vàng, thân chắc, khô và dai.

+ Đối với cua, ốc, ếch, lươn, ba ba: Cua nên chọn con sống, đủ chân càng. Ốc không chọn con nổi trong nước, vẩy tụt sâu vào trong và có mùi hôi. Ếch, lươn, ba ba cũng phải chọn con còn đang sống khỏe mạnh, da vàng, nếu là ba ba chọn con mai hơi vàng là ba ba sống khỏe.

+ Đối với dầu, mỡ: Dầu và mỡ cần đảm bảo trong, sáng, đồng nhất, mùi thơm, không lẫn tạp chất và không có mùi lạ. Nếu mỡ sống thì chọn mỡ của con lợn khỏe, nhìn bề mặt mỡ sáng bóng, không dính tạp chất, không chọn mỡ mỏng có màu trắng đục, màng hơi xanh.

+ Đối với trứng:

+ Đối với thực vật

+ Đối với đồ uống

+ Đối với các sản phẩm chế biến sẵn (bánh kẹo, đồ hộp, đồ khô): đảm bảo chất lượng và thời gian sử dụng của những cơ sở có uy tín, về chất lượng.

+ Đối với hoa quả tươi: Các loại hoa quả dùng trong pha chế, trang trí và phục vụ khách phải là những hoa quả tự nhiên không dùng đến hóa chất bảo quản, tươi mới, chín đúng độ, không bị sâu thối hay dập nát, được rửa sạch, lau khô và phải được kiểm tra trước, đảm bảo chất lượng mới đem ra phục vụ khách.

+ Đối với bán thành phẩm (sữa): Nên chọn sữa từ cơ sở sản xuất đảm bảo chất lượng, được kiểm nghiệm qua các tiêu chuẩn chuyên môn kỹ càng, thời gian sử dụng còn dài, không chọn sữa bị đắng, bị chua, đục và có mùi lạ.

Tóm lại, yêu cầu về lựa chọn thực phẩm khi đưa vào sản xuất chế biến món ăn phải đảm bảo tinh khiết, không có vi khuẩn, không nhiễm các loại độc tố như thuốc trừ sâu, kim loại nặng, phẩm màu hay thuốc thú y, không nhiễm trứng giun sán, không bị biến đổi thành phần hóa học. Nếu phát hiện thấy thực phẩm bị nhiễm bệnh, nhiễm hóa chất thì không chọn loại thực phẩm đó.

### **1.2.3. Yêu cầu về vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng**

Các loại dụng cụ trong nhà hàng nếu không vệ sinh sẽ có khả năng truyền một số bệnh đường ruột, bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da, thậm chí có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Yêu cầu vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng:

- Yêu cầu vệ sinh chung
  - + Vật liệu cấu tạo phải đảm bảo tính chất và mục đích sử dụng, đồng thời không tạo ra các chất độc nhiễm vào sản phẩm chế biến và môi trường. Vật liệu nên dễ làm sạch và khử trùng. Hình dáng thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo không tạo điều kiện cho vi khuẩn lưu trú, khó cọ rửa, lau chùi (ít kẽ hở)
  - + Việc sử dụng dụng cụ phải đúng mục đích để đảm bảo vệ sinh, an toàn, năng suất, chất lượng. Mỗi loại dụng cụ cần có chế độ làm sạch cụ thể song phải đảm bảo nguyên tắc. Thiết bị dụng cụ bẩn cần phải làm vệ sinh ngay. Khi vệ sinh chỉ sử dụng chất tẩy rửa không độc với con người.
  - + Khăn bàn, khăn ăn, khăn phục vụ các loại phải sạch sẽ, lành lặn, không có vết bẩn, không có mùi hôi, không bị hoen ố

### **1.2.4. Yêu cầu vệ sinh người lao động trong nhà hàng**

Trong quá trình làm việc, người phục vụ phải thực hiện những quy định về vệ sinh cá nhân sau đây:

- Trước khi làm việc, đặc biệt trong khâu trang trí món ăn, bao gói sản phẩm thì nhân viên cần phải rửa tay sạch bằng xà phòng, sau đó làm khô tay bằng khăn khô sạch hoặc bằng máy sấy. Sau khi đi vệ sinh, sau khi ho, hắt hơi, sau khi đi giày dép, mặc quần áo hay chuyển từ khâu này sang khâu khác cũng phải rửa tay. Cần chú ý đặc biệt đến móng tay, móng chân luôn cắt gọn gàng và không được sơn móng tay vì móng tay dài là nơi bám bẩn và vi khuẩn dễ dàng lưu trú ở đó. Ngoài ra nhân viên phải thường xuyên tắm gội hàng ngày, đánh răng ít nhất 2 lần một ngày, tốt nhất sau mỗi bữa ăn.
- Trước và trong khi phục vụ khách nhân viên không được ăn các thức ăn có mùi hôi (hành, tỏi, mắm tôm,...), không hút thuốc lá, uống rượu bia vì điều này gây khó chịu cho khách.
- Khi tiếp xúc với thức ăn và phục vụ khách tránh để tay tiếp xúc với thức ăn, không ngậm tăm, ngáp, không được khạc nhổ, hắt hơi, ho, dụi mắt, gãi tai, gãi đầu, ngoáy mũi, không được chải đầu hay trang điểm, không hút thuốc và dùng tay lau miệng cốc hay đĩa đựng thức ăn vì dễ để lại dấu vân tay trên bề mặt dụng cụ.

- Nhân viên phải mặc đồng phục, trang phục gọn gàng, sạch sẽ, là phẳng, các khuy cúc đầy đủ, không có các vết bẩn, vết thức ăn hoặc chất tẩy rửa trên đồng phục để tránh truyền vi khuẩn sang người và các vật dụng khác; đồng phục này khi không dùng đến cần được treo ở nơi hợp vệ sinh. Đồng phục của nhân viên phục vụ nên chọn màu sáng, sạch sẽ và phù hợp với quy định của từng bộ phận công tác. Ở khâu chế biến và trang trí món ăn nhân viên phải đội mũ, đeo khẩu trang, tạp dề; trang phục này cần được thay giặt thường xuyên. Đối với nhân viên xếp dỡ ở kho lạnh thì phải có găng tay, ủng. Còn đối với nhân viên trực tiếp phục vụ khách ăn uống thì trang phục cần thiết phải sạch đẹp, là phẳng không vết ố, giày thường xuyên phải được đánh bóng, gót êm, dép đủ quai, tất lạnh, sạch và không có mùi hôi. Đối với nhân viên phục vụ là nữ thì tóc phải cặp gọn, búi ở phía sau, đặc biệt nhân viên phục vụ bếp phải có mũ đội để tránh cho tóc không bị cuốn vào thức ăn. Ngoài ra không được trang điểm lòe loẹt, sắc sỡ, không dùng nước hoa nặng mùi, không đeo quá nhiều đồ trang sức.

- Thường xuyên đi kiểm tra sức khỏe (tối thiểu 2 lần/năm). Với những người bị bệnh thì không được tiếp xúc với thực phẩm, dụng cụ phục vụ ăn uống của khách và cũng không được trực tiếp phục vụ khách.

#### ***1.2.5. Yêu cầu vệ sinh các khu vực bếp, phòng ăn, quầy bar***

##### *Yêu cầu vệ sinh phòng ăn và quầy bar*

Phòng ăn và quầy bar là nơi khách ngồi thưởng thức món ăn và đồ uống tại đó, vì vậy phòng ăn và quầy bar phải tạo cho khách cảm giác thoải mái, yên tâm tin tưởng và sự hưng phấn ăn uống của khách. Để đạt được điều này, phòng ăn và quầy bar cần phải đảm bảo các yêu cầu vệ sinh cơ bản sau đây.

- Phòng ăn và quầy bar phải thoáng mát, khô ráo, sạch sẽ, không có bụi bẩn, trơn trượt, không có côn trùng, bố trí sắp đặt tiện dụng, khung cảnh hấp dẫn, âm thanh và ánh sáng êm dịu, màu sắc hài hòa.

- Trong phòng ăn có món chế biến ngay tại bàn, thì phải có hệ thống hút hơi, khói, khi độc và bụi ra ngoài, hệ thống này phải kín để tránh sự ngột ngạt, khó chịu trong phòng ăn.

- Chậu hoa, cây cảnh trong phòng ăn không nên chọn loại cây có mùi thơm mạnh vì sẽ làm át đi hương vị món ăn, hàng ngày cần chăm sóc cây cảnh và không đổ thức ăn, nước thừa vào chậu cảnh. Lá cây phải được lau sạch sẽ, không có mạng nhện hay lá úa vàng trên cây. U

- Trong phòng ăn, quầy bar phải có nơi treo mũ, áo cho khách, có nhà vệ sinh cho khách nam, nữ riêng với đầy đủ nước nóng, lạnh, chậu rửa, xà phòng, khăn tay, máy làm khô và đảm bảo không có mùi hôi.

- \* Lưu ý: Việc quét nhà, lau bụi bẩn, dọn vệ sinh phải được tiến hành trước khi bày bàn. Tuyệt đối nghiêm cấm không được thu dọn, quét nhà khi bày bàn, sau khi bày bàn và khi khách đang ăn uống.

### *Yêu cầu vệ sinh khu vực kho trong nhà hàng*

Kho bảo quản thực phẩm trong nhà hàng cũng phải đảm bảo thoáng, cao tối thiểu 3m, sạch, kín, không có màng nhện, không có côn trùng như: chuột, ruồi, gián, kiến. Nhiệt độ và độ ẩm thích hợp để thực phẩm không bị hỏng trong quá trình cất trữ trong kho. Kho lương thực phải được thông gió, thoáng mát bằng các hệ thống làm mát như điều hòa, thông gió, có hệ thống hút ẩm, đầy đủ giá kệ, dụng cụ chứa đựng thực phẩm. Phương tiện vận chuyển hàng hóa trong kho chuyên dùng cho từng loại thực phẩm sống, chín riêng biệt... Các giá, kệ, dụng cụ chứa đựng và các phương tiện vận chuyển thực phẩm trong kho phải làm vệ sinh sạch sẽ, thùng xe phải làm bằng vật liệu dễ cọ rửa, bền hóa học và không làm biến đổi chất lượng thực phẩm, không gây ô nhiễm thực phẩm và không gây hại cho người tiêu dùng (nên làm từ thép không gỉ). Thùng xe phải được làm sạch bằng nước có pha chất sát khuẩn rồi lau khô trước và sau khi vận chuyển thực phẩm. Các bao bì phải được đảo thường xuyên để tránh nấm mốc và mối mọt.

## **2. AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG**

### **2.1. Khái niệm và vai trò của công tác an toàn trong nhà hàng**

#### **2.1.1. Khái niệm về công tác an toàn trong nhà hàng**

- An toàn lao động là chỉ việc ngăn ngừa sự cố tai nạn xảy ra trong quá trình lao động, gây thương tích đối với cơ thể hoặc gây tử vong cho người lao động. Ngược lại với an toàn lao động có các khái niệm như: tai nạn lao động, bệnh nghề nghiệp.
- Tai nạn lao động là tai nạn gây tổn thương cho bất kỳ bộ phận, chức năng nào của cơ thể hoặc gây tử vong cho người lao động, xảy ra trong quá trình lao động, gắn liền với việc thực hiện công việc, nhiệm vụ lao động...
- Bệnh nghề nghiệp là bệnh phát sinh do điều kiện lao động có hại của nghề nghiệp tác động đối với người lao động.

Công tác an toàn trong nhà hàng bao gồm hai hoạt động: công tác an toàn lao động trong nhà hàng và công tác an ninh.

*“Công tác an toàn trong nhà hàng là việc đảm bảo cho con người trong nhà hàng được thoải mái, yên tâm và được bảo vệ thoát khỏi sự nguy hiểm, sự độc hại và sự sợ hãi”.*

An toàn trong nhà hàng bao gồm: an toàn cho khách khi ăn uống tại nhà hàng, an toàn vệ sinh thực phẩm cho khách, an toàn trong các sự cố như: cháy, nổ, hỏa hoạn và an toàn cho nhân viên trong việc phòng chống các yếu tố độc hại trong môi trường lao động tại nhà hàng, ngăn ngừa tai nạn lao động, bệnh nghề nghiệp.

#### **2.1.2. Vai trò của công tác an toàn trong nhà hàng**

Công tác an toàn trong nhà hàng có ích lợi rất lớn đối với thực khách và đối với người lao động, đối với người quản lý trong nhà hàng về sức khỏe, tâm lý, tính mạng, tài sản, năng suất, chất lượng lao động.

- Đối với thực khách: Công tác an toàn trong nhà hàng nhằm đảm bảo an toàn tính mạng, an toàn về sức khỏe, an toàn tài sản, an toàn tâm lý cho khách khi tiêu dùng sản phẩm của nhà hàng.

- Đối với nhà hàng: Công tác an toàn không những đảm bảo được tài sản cho nhà hàng, đảm bảo được sức khỏe và tính mạng của nhân viên, của người quản lý trong nhà hàng mà nó còn nâng cao uy tín của nhà hàng. Uy tín này được thể hiện chính ở sự yên tâm, tin tưởng của khách đối với nhà hàng.

## **2.2. Hệ thống tín hiệu an toàn trong nhà hàng**

Tín hiệu an toàn là phương tiện kỹ thuật an toàn dùng để báo trước cho người lao động những nguy hiểm có thể xảy ra hoặc chỉ dẫn cho họ những hành động ứng xử cần thiết để đảm bảo an toàn.

Hệ thống tín hiệu an toàn trong nhà hàng là hết sức cần thiết. Nó nhằm mục đích nhắc nhở cho nhân viên kịp thời tránh không bị tác động xấu trong quá trình làm việc tại nhà hàng, hướng dẫn thao tác và nhận biết được quy định về kỹ thuật an toàn trong nhà hàng qua các dấu hiệu quy ước.

Hiện nay, tín hiệu về an toàn trong nhà hàng có hình thức và nội dung rất đa dạng, nó có thể tồn tại dưới dạng khác nhau như: biển báo, đèn báo, cờ hiệu, còi báo động... Song, các tín hiệu này đều phải đảm bảo các yêu cầu:

- Dễ nhận biết.
- Khả năng nhầm lẫn thấp, độ chính xác cao.
- Dễ thực hiện, phù hợp với tập quán, cơ sở khoa học kỹ thuật và yêu cầu của tiêu chuẩn hoá.

Để đạt được những yêu cầu đó, khi thiết kế các tín hiệu này thường sử dụng đến các yếu tố như: ánh sáng, màu sắc (thường dùng những màu nổi bật như: đỏ, vàng, xanh... và những màu tương phản cao); âm thanh (thường dùng còi, chuông, keng...); màu sơn, hình vẽ, hàng chữ hoặc dùng đồng hồ và các dụng cụ đo lường (đo cường độ, đo điện áp dòng điện, đo áp suất, khí độc, ánh sáng, nhiệt độ, đo bức xạ). Đối với các nhà hàng, khi thiết kế các tín hiệu cũng thường sử dụng đến những tín hiệu này.

Tuy nhiên, trên thực tế nhiều nhà hàng vẫn chưa có đầy đủ các tín hiệu an toàn. Đây chính là một yếu tố ảnh hưởng đến độ an toàn trong nhà hàng.

## **2.3. Các yếu tố gây mất an toàn trong nhà hàng**

### **2.3.1. Các yếu tố độc hại trong môi trường lao động của nhà hàng**

#### **a. Các yếu tố vật lý có hại trong nhà hàng**

- Thiếu ánh sáng trong nhà hàng.
- Tiếng ồn trong nhà hàng.
- Các yếu tố vi khí hậu có hại trong nhà hàng: nhiệt độ nóng, độ ẩm, quá cao và tốc độ gió quá thấp.

#### **b. Các yếu tố hóa học có hại trong nhà hàng**

- Bụi, hơi, khói, khí độc.

- Các hóa chất dùng trong nhà hàng: thuốc tẩy trùng, sát khuẩn, thuốc chống côn trùng, chất tẩy axit,...

#### *c. Yếu tố sinh học có hại trong nhà hàng*

- Các vi khuẩn, nấm mốc tồn tại ở các thức ăn ôi thiu không đảm bảo vệ sinh, gia súc, gia cầm nuôi nhốt, các loại côn trùng: gián, chuột, kiến, ruồi,...

#### **2.3.2. Yếu tố gây nguy hiểm trong nhà hàng**

- Điều kiện làm việc chật chội, trơn trượt trong nhà hàng.
- Chập điện, hỏa hoạn trong nhà hàng.
- Cháy nổ vật dụng, nhiên liệu, gas, thuốc lá, giấy và rác trong nhà hàng.
- Thao tác thiếu chính xác khi sử dụng dụng cụ bếp.

#### **2.3.3. Yếu tố gây mất an ninh trật tự trong nhà hàng**

Đôi khi nhà hàng là nơi xảy ra bạo loạn bởi những phần tử xấu với những hành vi như: khủng bố, đe dọa, cướp bóc, trộm cắp, tấn công cá nhân (đánh nhau, cãi nhau,...) hoặc khách sử dụng ma túy trong nhà hàng. Những điều này gây ảnh hưởng mạnh đến tâm lý của khách, khách có thể bị hoang mang, lo sợ khi bị đe dọa, cướp bóc hoặc có thể cảm thấy chán nản khi ăn uống tại nơi có xảy ra cãi vã, ẩu đả.

### **3. BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH, AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG**

#### **3.1. Phòng chống ngộ độc thực phẩm**

##### **3.1.1. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm**

Ngộ độc thực phẩm là bệnh cấp tính xảy ra do ăn phải thức ăn bị nhiễm khuẩn, độc tố của vi khuẩn hay thức ăn có chứa các chất có tính chất độc hại với người ăn. Bệnh thường xảy ra có tính chất đột ngột, nhiều người cùng mắc phải do ăn cùng một loại thức ăn, có những triệu chứng biểu hiện của một loại bệnh cấp tính như: nôn mửa, ỉa chảy, ... kèm theo các triệu chứng khác tùy từng loại ngộ độc.

- Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn bao gồm: ngộ độc thức ăn do vi khuẩn Salmonella, ngộ độc thức ăn do vi khuẩn Ecoli, ngộ độc thức ăn do tụ cầu khuẩn,...

- Ngộ độc thực phẩm không do vi khuẩn bao gồm: ngộ độc thực phẩm “lạnh”, là hiện tượng dị ứng do quá mẫn cảm thường do tôm, cua, cá, ốc, nhộng,... chỉ gặp ở một số người có cơ địa dị ứng tự nhiên; ngộ độc thức ăn do bản thân thực phẩm có chất độc tự nhiên như: nấm độc, khoai tây mọc mầm, sắn, cá nóc, cóc,... ; ngộ độc thực phẩm do ăn thức ăn bị nhiễm độc chất từ môi trường bên ngoài vào do quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm. Thuộc loại này gồm có độc tố vi nấm, hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất và chất phụ gia cho thêm vào thức ăn, bao bì đóng gói,...

##### **3.1.2. Biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm**

Biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm ở đây đề cập đến là phải phòng chống từ khâu vận chuyển thực phẩm, bảo quản thực phẩm, sử dụng nguyên liệu, khâu sơ chế nguyên liệu, chế biến nguyên liệu cho đến khâu chuyển giao sản phẩm tới cho khách.

#### *a. Biện pháp vận chuyển thực phẩm*

- Thực phẩm cần được vận chuyển bằng phương tiện chuyên dùng, hoặc đựng trong hòm riêng biệt.
- Đối với thức ăn chín phải vận chuyển bằng xe riêng. Đối với thực phẩm dễ ôi thiu như: sữa tươi, thịt, cá phải vận chuyển hàng xe lạnh hay phương tiện kỹ thuật riêng.
- Thùng xe phải sạch được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa, bền hoá học và không làm biến đổi chất lượng thực phẩm, không gây ô nhiễm thực phẩm và không gây hại cho người tiêu dùng. Tốt nhất là nên làm bằng thép không gỉ (inox). Thùng xe phải được làm sạch trước và sau khi vận chuyển thực phẩm bằng nước có pha chất sát khuẩn rồi lau khô.
- Khi chất xếp thực phẩm phải đảm bảo thực phẩm tươi, khô, sống, chín riêng biệt, không để ảnh hưởng đến phẩm chất, mùi, vị của thực phẩm.
- Khi vận chuyển thực phẩm phải thực hiện chế độ che chắn để chống nhiễm độc, bụi, ruồi. Những thực phẩm vận chuyển bằng xe lạnh phải đảm bảo nhiệt độ không quá 5°C, thời gian vận chuyển không quá 48 giờ vào mùa hè và không quá 72 giờ vào mùa đông. Đồng thời phải thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm để xử lý kịp thời.
- Toàn bộ các loại thực phẩm phải mua từ các nguồn tin cậy. Các loại rau sạch và thịt đã qua kiểm tra, các loại đồ hộp còn hạn sử dụng.

#### *b. Biện pháp bảo quản thực phẩm*

Bảo quản thực phẩm là việc điều khiển hoặc loại trừ các quá trình sinh hóa và các quá trình khác xảy ra do vi khuẩn, enzym, bằng cách khống chế các điều kiện phát triển của chúng đồng thời ngăn ngừa sự xâm nhập của các yếu tố gây hư hỏng từ môi trường vào thực phẩm.

Có nhiều phương pháp để bảo quản thực phẩm như: bảo quản thực phẩm bằng nhiệt độ cao, nhiệt độ thấp, muối đường, xông khói, rút nước,... Tùy theo từng loại thực phẩm mà có phương pháp bảo quản thích hợp.

+ Đối với các loại rau, củ, quả nên bảo quản ở kho mát với nhiệt độ khoảng 18°C, các loại rau, củ, quả được xếp lên giá, không xếp chồng lên nhau và cần có tủ lưới để lưu thông khí lạnh về bảo quản thực phẩm được tốt hơn.

+ Các loại thịt, trứng và chế phẩm từ chúng nên bảo quản ở tủ lạnh, kho lạnh với nhiệt độ dưới 7°C.

+ Một số thực phẩm dễ hư hỏng như thịt, cá, sữa tươi, kem, bơ,... bảo quản ở kho đông lạnh với nhiệt độ từ -10°C đến -18°C.

- Thực phẩm bảo quản trong kho lạnh, không được chất xếp quá dày để đảm bảo lưu thông không khí lạnh và sắp xếp thực phẩm sống, chín riêng biệt. Những nguyên liệu dễ bắt mùi như chè, cà phê, thuốc lá,... phải được đựng trong túi nilong hay để trong hộp, thùng có nắp đậy kín, để riêng biệt từng loại tránh làm cho thực phẩm bị mất mùi, ngoài ra cần có đèn chống ẩm với các loại hàng hóa này.

- Tủ lạnh, kho lạnh phải đảm bảo nhiệt độ, độ ẩm ổn định. Hàng hóa bảo quản trong kho cần được bao bọc một cách kỹ lưỡng.
- Kho chứa thực phẩm phải đảm bảo thoáng, sạch, kín.
- Nếu dùng các loại hóa chất bảo quản thực phẩm thì chỉ dùng những loại được cho phép với hàm lượng hợp lý.
- Các dụng cụ chứa đựng trong kho cần có đủ nắp đậy và có ký hiệu rõ ràng.
- Kho phải có nội quy và đủ các dụng cụ phòng chống chuột, ruồi, gián, kiến.
- Nhân viên phụ trách kho phải có kiến thức nghiệp vụ chuyên môn và sử dụng các thiết bị bảo hộ cần thiết như: quần áo, găng tay, ủng, khẩu trang,...

*c. Đối với việc sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm.*

- Không sử dụng súc vật ốm, chết, ôi thiu và hoa quả nhiễm hóa chất bảo quản thực phẩm, nhiễm chất kích thích để chế biến. Kiểm tra thực phẩm tại nơi sản xuất, giao nhận thịt (nơi giết thịt), kiểm tra vệ sinh thú y của thịt và chế độ vệ sinh thú y ở thị trường (nếu thực phẩm mua ngoài thị trường). Kiểm soát vệ sinh ở nơi sản xuất và mua bán sữa.
- Nước được dùng trong chế biến thực phẩm phải đảm bảo nước sạch. Đối với đồ hộp nếu bị phồng, không được sử dụng để chế biến hay trực tiếp phục vụ khách ăn uống.
- Bảo quản lạnh thức ăn chín và nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến có tác dụng ức chế sự phát triển của vi khuẩn. Đảm bảo thời gian cất trữ thức ăn đã chế biến và các nguyên liệu.

*d. Đối với khâu sơ chế thực phẩm*

Giết mổ thực phẩm đúng kỹ thuật, tắm sạch con vật, thiết bị, dụng cụ giết mổ phải sạch, có đầy đủ các chất làm sạch thực phẩm như: nước sạch muối, gừng... khu vực sơ chế phải sạch, rửa nguyên liệu phải nhanh đúng kỹ thuật, không ngâm lâu nguyên liệu trong nước bẩn. Đối với cá, cần sơ chế khi cá còn tươi, bỏ ruột, bỏ mang, vây rửa sạch mới đưa đi ướp lạnh.

*e. Đối với khâu chế biến và bảo quản thực phẩm*

Thực phẩm chế biến nhiệt phải được đun chín đảm bảo độ nóng diệt khuẩn trong khoảng thời gian nhất định, cần duy trì ở nhiệt độ 100°C trong thời gian 30 phút, nếu nhiệt độ 120°C cần đun trong thời gian tối thiểu là 15 phút. Những thức ăn chế biến xong có thể giữ nóng ở 60°C còn những thức ăn được bảo quản đến nhiệt độ bên trong đạt khoảng 70 - 80°C. Tóm lại, đối với người ăn thì nên ăn nóng và ăn chín không nên ăn sống, các món tái, gỏi cá, gỏi tôm, tiết canh, thức ăn chế biến sẵn dùng nhiều đến hóa chất, không hợp vệ sinh... để hạn chế hiện tượng ngộ độc thực phẩm.

*f. Đối với khâu chuyển giao sản phẩm cho khách*

Thức ăn chế biến xong trước khi chuyển giao tới cho khách phải đảm bảo đựng vào dụng cụ sạch, có che đậy cẩn thận. Khi bưng bê nhân viên không chạm tay vào thức ăn, không chồng các đĩa thức ăn lên nhau, khi phục vụ đến bánh ngọt và khi chia suất ăn cho khách nhân viên phải dùng dụng cụ chuyên dùng, không dùng tay.

### **3.2. Biện pháp phòng chống tai nạn lao động trong nhà hàng**

Tai nạn thường xảy ra do kết quả của sự cẩu thả, thiếu tập trung lơ đãng hay sai sót. Theo kinh nghiệm chung thì tai nạn không tự xảy ra - chính con người gây ra tai nạn. Trong nhà hàng những tai nạn thường xảy ra đó là: bị vấp ngã, bị bỏng, bị trầy xước cơ thể, đứt tay, bị điện giật, bị nghẹn thức ăn, hóc xương...

Nguyên nhân chủ yếu gây ra tai nạn đó là: do làm tràn nước, đổ vỡ, có vật cản trên đường đi, sàn nhà ướt, cửa sổ mở vướng, chạy thay bằng đi bộ, sử dụng máy móc mà chưa được đào tạo về cách vận hành, vào khu vực không được phép như khu vực điện/gas, tay ướt chạm vào ổ cắm điện. sử dụng máy móc không đủ tiêu chuẩn làm việc, sờ tay vào trong khi máy đang vận hành, sử dụng dụng cụ bếp không chính xác... Muốn ngăn chặn tai nạn điều đầu tiên là người lao động cần phải nâng cao tính cẩn thận trong quá trình làm việc, còn đối với nhà hàng cần có biển báo an toàn để khuyến cáo mọi người tránh được những nguy hiểm đó.

- Biện pháp hạn chế đổ vỡ và vấp ngã trong nhà hàng.

- + Nhặt tất cả mọi thứ rơi trên sàn nhà, không được đặt vật gì lên cầu thang gây trở ngại đường đi, thu dọn tất cả các mảnh thủy tinh vỡ và cần gói vào giấy trước khi vứt đi.

- + Tránh để sàn nhà bị ẩm ướt, trơn trượt. Nền nhà phải bằng phẳng không quá trơn, dễ trượt, không có bậc cao thấp, có độ nghiêng cần thiết để không đọng nước. Nhân viên phục vụ không được chạy trong quá trình làm việc, đi giày thích hợp, đế không trơn, giày không cao quá 3cm.

- + Khi dùng thang cần đảm bảo thang đứng trong tình trạng an toàn.

- + Đóng chặt tất cả cửa sổ một cách an toàn trước khi lau. Không được dựa lưng vào cửa sổ khi lau dọn sẽ gây mất thăng bằng và ngã.

- + Báo cáo những sai sót về bảo dưỡng có thể gây mất an toàn ví dụ thảm rách, sàn nhà bị hỏng, cầu thang hỏng...

- + Đèn yếu, cháy hỏng cần thay ngay bóng đèn mới, không được cản trở tầm nhìn bằng những vật khác.

- + Không được bê quá nặng (quá 25kg), nhà hàng nên trang bị xe đẩy.

- + Khi đặt các khay đựng thức ăn hoặc đồ thủy tinh, sành sứ lên bàn không được để chìa ra ngoài dễ gây đổ vỡ; quai tách, ấm hướng vào phía trong. Dụng cụ cao nặng xếp vào phía trong; dụng cụ thấp, nhẹ xếp bên ngoài, khay cần có khăn lót tránh sự xô trượt dụng cụ.

- + Không được sờ tay vào bề mặt đồ vật mà không thể nhìn thấy, không có sự kiểm tra trước vì có thể có đinh thò ra hay kính vỡ.

- + Khi lau bụi trên cao, thang phải kê chắc chắn, tránh để mất thăng bằng.

- + Khi lau ly thủy tinh, tránh ấn mạnh tay làm vỡ ly khiến các mảnh thủy tinh đâm vào tay. Các bề rửa bát cần nhẵn không có gờ để tránh bị xước tay trong quá trình sơ chế.

- + Lối vào, lối ra cần riêng biệt để tránh va quệt đổ vỡ, vấp ngã.

- Biện pháp hạn chế bị bỏng
  - + Tránh để va chạm tay trực tiếp vào dụng cụ nóng, chất là chảo dầu, mỡ còn đang sôi, không đưa tay ngang qua chỗ tỏa nhiệt.
  - + Không nên bê chảo nóng, nồi xoong nóng quá nặng.
  - + Khi cho thức ăn vào chảo rán đang nóng cần nhẹ tay, tránh để dầu bắn vào tay gây bỏng.
  - + Chảo rán cần phải khô trước khi cho dầu, mỡ và nguyên liệu cũng cần phải khô ráo trước khi cho vào chảo để tránh dầu, mỡ bắn lên gây bỏng.
  - + Tuân thủ đúng quy định về an toàn lao động và sử dụng trang thiết bị lao động đúng mục đích.

### **3.3. Biện pháp phòng chống hỏa hoạn trong nhà hàng**

Có bốn tác nhân cơ bản gây hỏa hoạn đó là: oxy, nhiên liệu, sức nóng và các cơ hội tình cờ gây hỏa hoạn.

Mẫu thuốc lá và que diêm vứt ra không được quét sạch cuối ngày làm việc là một nguyên nhân phổ biến gây hỏa hoạn ở nhiều nhà hàng. Khi bị mắc vào những chiếc ghế bọc đệm, hay nằm trên một tấm thảm, chúng có cơ hội cháy âm ỉ mà không bị phát hiện. Các nguyên nhân chính khác của hỏa hoạn là các thiết bị đun nấu, các lỗi về điện, kho chứa rác và các thiết bị gia nhiệt (bao gồm cả bếp lửa).

#### **3.3.1. Biện pháp phòng chống hỏa hoạn do chập điện**

- Khi cắm phích điện cần chú ý, không chạm ngón tay vào phần kim loại tiếp xúc trực tiếp với điện.
- Bảo vệ phích cắm, ổ cắm không được tiếp xúc với nước và những nơi dễ hút cháy, đặc biệt là các vật liệu dễ cháy như giấy, thảm,...
- Luôn kiểm tra các thiết bị điện: Những ổ cắm, phích điện cần phải được bảo dưỡng, sửa chữa thường xuyên và tuyệt đối không dùng thiết bị điện hỏng, bị lỗi. Không được dùng máy hút bụi khi dây bị sờn, bị hỏng.
- Không dùng điện quả tải.
- Cần kiểm tra kỹ lưỡng dụng cụ cách điện, kiểm tra kỹ hệ thống điện như: đường dây trần, cầu dao điện, phương tiện bảo hộ cá nhân khi sửa chữa.
- Không đặt dây điện ở những nơi dễ bị vướng mắc khi đi lại.
- Hết ca làm việc cần ngắt tất cả các thiết bị điện (trừ tủ lạnh).
- Khi làm vệ sinh thiết bị điện và khi xử lý tình huống khi có chập điện cần bình tĩnh dập cầu dao, dùng bình khí CO<sub>2</sub> để dập cháy, tuyệt đối không dùng nước để dập lửa cháy, không dùng chăn ướt, không dùng xô cát vì dễ gây ra chập điện, thao tác cần phải bình tĩnh nhưng phải nhanh chóng để tránh trường hợp nổ điện.

#### **3.3.2. Biện pháp phòng chống hỏa hoạn do nổ vật dụng, nhiên liệu**

- Nhà hàng cần tự động hoá các khâu phòng chống tai nạn nguy hiểm.
- Lắp đặt hệ thống thiết bị chống cháy lan trong đường ống dẫn xăng dầu, khí đốt, các chất phụ trợ, các chất cháy nổ, cách ly các thiết bị hoặc công đoạn có nhiều nguy cơ cháy nổ với khu vực sản xuất hình thường, có nhiều người làm việc.

- Nhân viên cần phải biết rõ sơ đồ, chỗ để và cách sử dụng các thiết bị chữa cháy như: hình cứu hỏa, hệ thống cứu hỏa, đèn hiệu, chuông cứu hỏa.
- Không để các vật dễ gây cháy gần với khu vực phát nhiệt (bếp, thuốc lá cháy dở). Không hút thuốc ở khu vực cấm hút thuốc. Kiểm tra khu công cộng nếu thấy có khói, dập tắt ngay; không vứt mẩu, tàn thuốc xuống sàn.
- Khu vực cầu thang, lan can và các lối thoát hiểm cần thông thoáng, không để vật cản trở tắc nghẽn như: xe đẩy, khay, tủ, các hộp và không mở cửa để chống lửa, chống khói.
- Lắp cho bếp gas các thiết bị ngắt tự động khi gas bị xì, bị hở, cần lắp van an toàn cho các bếp, bình gas.
- Tránh để các vật liệu dễ cháy gần bình gas, bếp gas như: tàn thuốc lá, giấy, thảm len, dầu, cùn.
- Khi phát hiện thấy dây dẫn gas chớm cháy cần đóng van an toàn, dập tắt lửa ngay bằng tấm vải ướt, nước, bình xịt,...

### **3.4. Biện pháp bảo đảm an ninh trật tự trong nhà hàng**

- Tổ chức lực lượng thường trực bảo vệ nhà hàng 24 giờ/ ngày.
- Cần phải thực hiện đúng nội quy về an ninh, cụ thể là:
  - + Hệ thống báo động phải luôn sẵn sàng.
  - + Kiểm tra phòng vệ sinh ít nhất hai lần/ca làm việc.
  - + Xuất trình giấy tờ với tất cả những người cung ứng dịch vụ...
  - + Quản lý chặt chẽ lối ra vào, nhà kho, chìa khóa, hộp đựng tiền, két và các dụng cụ đáng ngờ khác,...
  - + Đóng chặt cửa sổ tầng trên và khóa các lối đi sau (nhà bếp).
  - + Không nên đánh đổi tánh mạng để bảo vệ tài sản và tiền mặt.
- Cần có biện pháp bảo quản cụ thể tài sản khách để quên tại nhà hàng. Khi khách bỏ quên tài sản cần ghi lại nơi bỏ quên tài sản ở nhà hàng, ghi ngày và thời gian tìm thấy, tên người tìm thấy, ghi sổ theo quy định của nhà hàng (sổ ghi chép tài sản khách bỏ quên), khi có người xin hỏi lại cần yêu cầu mô tả lại đặc điểm của tài sản đó, luôn kiểm tra cùng người giám sát.

### **3.5. Biện pháp kỹ thuật vệ sinh thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng**

Việc vệ sinh sạch sẽ khách sạn sẽ giúp duy trì hình ảnh, tạo được ấn tượng và thu hút khách hàng tốt hơn. Do vậy, nhu cầu vệ sinh mọi khuôn viên, vị trí bên trong khách sạn như hành lang, buồng phòng, các thiết bị, đồ đạc là rất quan trọng và cần thiết.

Quá trình tiến hành vệ sinh và làm sạch đòi hỏi phải tỉ mỉ và hiểu rõ chi tiết về từng loại hóa chất tẩy rửa cụ thể. Với khuôn viên sạch sẽ, thơm tho sẽ khiến cho khách hàng cảm thấy thoải mái, ấn tượng với vẻ đẹp của khách sạn, nhà hàng. Một số lợi ích khi vệ sinh sạch sẽ khách sạn nhà hàng đó là:

- Làm nổi bật hình ảnh của khách sạn đối với phía khách hàng, phô trương hình thức, giới thiệu hình ảnh thương hiệu vươn xa ra thị trường.

- Tẩy sạch vết bẩn trong bộ phận buồng phòng giúp duy trì được sự thơm mát, mới mẻ đối với các trang thiết bị đồ vải, dụng cụ trong phòng.

- Môi trường sạch đẹp làm giảm nguy cơ mắc các bệnh tật cho vi khuẩn tồn tại ngoài môi trường, nơi nghỉ dưỡng. Với những chất tẩy rửa phù hợp, các vết bẩn sẽ được đánh bay nhanh chóng.

Tùy vào từng khu vực cụ thể và việc vệ sinh thiết bị nhà hàng khách sạn sẽ áp dụng những phương pháp khác nhau để đảm bảo hiệu quả. Do vậy, việc xác định phương pháp vệ sinh phù hợp với mỗi vị trí là điều quan trọng và không nên bỏ qua. Nguyên tắc làm sạch vết bẩn chủ yếu bằng những phương pháp dưới đây:

- Rửa: Sử dụng chất tẩy rửa và nước để vệ sinh.
- Cọ xát: Dùng máy chà sàn hoặc hoá chất để làm sạch và đánh bóng bề mặt phẳng của sàn.
- Hút: Dùng máy hút bụi đánh bay bụi bẩn ở các ngõ ngách, góc hẹp.
- Áp lực nước: Dùng áp lực nước để làm sạch các bụi bẩn trên bề mặt.
- Quy trình vệ sinh công cụ thiết bị dụng cụ nhà hàng đầy đủ phải bắt đầu trước ca làm việc đến khi kết thúc. Cụ thể như dưới đây:

a. Trước ca làm việc

Trước khi bắt đầu ca làm việc của mình, nhân viên bếp cần đảm bảo vệ sinh trước khi bắt đầu vào việc chế biến thức ăn cho khách hàng. Quy trình vệ sinh dụng cụ nhà hàng bao gồm những công việc chính sau đây:

- Lấy một miếng vải hoặc miếng bọt biển sạch để lau sạch tất cả các bề mặt bằng chất tẩy rửa kháng khuẩn an toàn thực phẩm.
- Tiến hành làm sạch bồn rửa, vòi và trạm rửa tay.

b. Trong ca làm việc

- Chải vỉ nướng sạch sẽ để loại bỏ dầu mỡ và các mảnh vụn thức ăn giữa các lần chế biến món ăn.
- Làm sạch thớt, dao giữa các lần chế biến.
- Đảm bảo rác được dọn dẹp sạch sẽ bởi thùng tràn có thể dẫn đến ô nhiễm.
- Chất thải phải được dọn sạch sẽ càng sớm càng tốt, thay vì để đến lúc hết ca làm việc.

c. Sau khi hết ca làm việc

- Thay khăn lau và miếng bọt biển khi thấy chúng không còn đủ sạch để sử dụng.
- Loại bỏ tạp dề bẩn, đặt chúng vào một khu vực riêng để sẵn sàng giặt giũ.
- Quét và lau sàn khu vực bếp, lưu trữ thức ăn bằng chất khử trùng hoặc chất tẩy rửa sàn.
- Thay dụng cụ nhà hàng mới thay cho các dụng cụ cũ

### **3.6. Các biện pháp khác đảm bảo vệ sinh và an toàn trong nhà hàng**

- Đối với chủ nhà hàng, của hàng ăn uống phải nâng cao đạo đức kinh doanh, thực hiện tốt các quy định của pháp luật khi kinh doanh, chế biến thực phẩm. Đăng ký

đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thiết kế, bố trí khu vực chế biến hợp lý, đảm bảo thông thoát, sạch sẽ, cách biệt với nguồn ô nhiễm.
- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết phục vụ quá trình chế biến, phục vụ, đảm bảo yêu cầu vệ sinh thực phẩm.
- Có nguồn cung ứng nguyên liệu chế biến thực phẩm rõ ràng, an toàn.
- Thường xuyên tổ chức tập huấn, cập nhật kiến thức và cung cấp các tài liệu liên quan đến vệ sinh an toàn định kỳ cho nhân viên theo quy định.
- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên hoặc yêu cầu nhân viên cơ sở khám sức khỏe định kỳ theo quy định. Giám sát tình trạng sức khỏe của nhân viên, kịp thời phát hiện các trường hợp mắc bệnh, nghi ngờ mắc bệnh để yêu cầu nhân viên ngừng việc hoặc thực hiện các biện pháp xử lý, tránh lây nhiễm, ảnh hưởng đến nguồn thực phẩm.
- Giám sát, nhắc nhở nhân viên thực hiện tốt các hoạt động liên quan đến thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tự giác, nghiêm túc thực hiện chế độ tự kiểm tra ba bước tại nhà bếp: Kiểm tra nguồn nguyên liệu thực phẩm nhập vào; kiểm tra thực phẩm từ quá trình sơ chế biến cho đến khi ăn; kiểm tra mẫu thức ăn lưu.

#### **4. CÁC THỨC XỬ LÝ CÁC SỰ CỐ XẢY RA TRONG NHÀ HÀNG**

Trong quá trình làm việc tại nhà hàng nếu thấy có những sự cố xảy ra như: tai nạn, cháy nổ,... nhân viên nhà hàng cần báo ngay cho người giám sát biết, ghi lại các thông tin chi tiết sau đây: Tai nạn/ vụ cháy xảy ra như thế nào? Ở đâu? Ghi chi tiết những thiệt hại cụ thể: bị bỏng, bị thương về người hay đồ vật,... ghi họ tên nhân chứng, thời gian, ngày tháng xảy ra tai nạn, vụ cháy, nguyên nhân từ đâu (nếu phát hiện thấy). Những thông tin này sẽ rất cần thiết cho người giám sát để báo cáo cấp trên và đặc biệt khi có yêu cầu từ phía công ty bảo hiểm.

##### **4.1. Xử lý tình huống khi có hỏa hoạn**

- Ấn chuông báo động, thông báo cho quản lý, nhân viên và khách một cách nhanh chóng.
- Gọi bộ phận chữa cháy bằng đèn báo động, điện thoại hay thông qua lễ tân gọi trực ban.
- Giúp khách sơ tán, không được dùng thang máy, không được qua vôi vàng, không dừng lại thu nhặt đồ cá nhân.
- Kiểm tra, đảm bảo tất cả mọi người thoát khỏi nhà hàng. Mọi người phải tập trung tại một nơi an toàn, dễ tập hợp.
- Đóng cửa ra vào và cửa sổ thật chặt.
- Dập lửa bằng phương tiện thích hợp, tùy vào loại phương tiện cháy mà chọn phương pháp dập lửa. Cụ thể là:

+ Thiết bị phun nước: phù hợp với đám cháy từ gỗ, vải, giấy....Hướng tia phóng vào gốc của đám cháy có gỗ, giấy; giữ nó chuyển động dọc theo khu vực có đám cháy. Sau khi đám cháy chính đã bị dập tắt, phun lại các chỗ còn nóng tránh hiện tượng cháy âm ỉ, khó phát hiện. Nếu đám cháy bốc thẳng, tấn công đám cháy ở điểm thấp nhất sau đó bám đứng lên. Không sử dụng thiết bị phun nước để dập lửa khi đám cháy từ điện hoặc dầu mỡ.

+ Thiết bị dập lửa bằng CO<sub>2</sub> : phù hợp với các đám cháy có chất lỏng dễ cháy (dầu, mỡ,...). Hướng phễu vào gốc của đám cháy, giữ tia phóng chuyển động dọc theo khu vực cháy; không đung vào phễu phóng vì sẽ bị bỏng lạnh. Thông gió khu vực ngay khi đám cháy bị dập tắt.

+ Thiết bị phun bột: phù hợp với các đám cháy có giấy, gỗ, vải. Đứng cách phía sau và quét tia phóng từ bên này sang bên kia. Đối với các đám cháy trong xe hàng, hướng tia phóng vào gờ bên trong, không hướng bột trực tiếp vào chất lỏng đang cháy, tránh trường hợp nó làm chất lỏng lan xa hơn.

+ Thiết bị dập lửa bằng bột: phù hợp với chất lỏng dễ cháy (dầu, mỡ,...). Hướng vào gốc của đám cháy, chuyển động dọc theo khu vực cháy cho đến khi đám cháy tắt. Nếu đám cháy là do thiết bị điện, cần ngắt thiết bị điện ra khỏi mạng điện và hướng tia phóng vào dập lửa.

+ Chắn chống cháy: phù hợp khi dập đám cháy nhỏ có chất lỏng như chảo rán hoặc quần áo đang cháy. Chùm chắn lên đám cháy, không để ngọn lửa hướng về phía có người. Nếu đám cháy là quần áo thì trùm chắn xung quanh khu vực cháy nhưng không trùm lên mũi của nạn nhân, lăn nạn nhân trên sàn.

+ Vòi cứu hỏa: phù hợp với đám cháy từ gỗ, giấy, vải. Tháo cơ cấu khóa trên cuộn vòi, mở van để cho nước vào vòi, lấy độ dài cần thiết từ vòi đến đám cháy. Hướng tia nước tới gốc của đám cháy và di chuyển dọc qua đám cháy.

#### **4.2. Xử tình huống bị điện giật**

- Cắt nguồn điện, nếu không ngắt được nguồn điện thì dùng găng tay cao su, ủng cao su, tắt vãi khô hoặc đứng lên ván gỗ khô, dùng gậy tách nạn nhân ra khỏi dây điện.
- Đưa nạn nhân vào nơi an toàn, kiểm tra độ tỉnh táo.
- Để nạn nhân ngồi nghỉ ở trạng thái an toàn khi nạn nhân còn tỉnh.
- Hô hấp nhân tạo nếu nạn nhân không còn thở.
- Kết hợp hô hấp và ép tim ngoài lồng ngực nếu mạch ngừng đập.
- Đưa đi bác sĩ nếu cần thiết.

#### **4.3. Xử lý tai nạn đứt tay và những vết xước nhỏ**

- Rửa sạch vết đứt, vết xước và băng bó lại. (Chú ý không buộc quá chặt).
- Nếu sau khi băng bó vẫn còn chảy máu dai dẳng, hãy dùng một loại băng gạc sạch buộc vết thương chặt hơn, nếu không đỡ có thể dùng nẹp buộc chặt.
- Nếu nghi ngờ vết thương thì nên đi khám bác sĩ.

#### **4.4. Xử lý tai nạn là những vết bỏng nhẹ**

- Đưa chỗ bị bỏng vào vòi nước đang chảy chậm hoặc ngâm trong nước lạnh, nước đá.
- Nhẹ nhàng tháo các vật dụng cá nhân (nhẫn, đồng hồ, thắt lưng, dây,...) ở chỗ bị bỏng trước khi nó sưng lên. Nếu bỏng nặng khi đang mặc quần áo thì không cởi quần áo mà làm lạnh trên quần áo sau đó dùng gạc băng bó vết thương.
- Khi bị bỏng không nên dùng băng dính bó.
- Không dùng mỡ, thuốc mỡ, thuốc ngứa hoặc thoa kem vào vết bỏng.
- Sau khi bị bỏng một thời gian, vết bỏng sẽ rộp lên. Khi đó không được làm vỡ chỗ rộp lên đó nếu không sẽ dễ gây ra nhiễm trùng.
- Nếu vùng bỏng lớn, cần chuyển ngay bệnh nhân đi bệnh viện.

#### **4.5. Xử lý tai nạn nghẹn thức ăn, hóc xương**

Khi khách ăn bị nghẹn thức ăn không thể ho, không thể nói và khó thở thì nhân viên cần nhanh chóng gọi cho đội cứu thương, trong lúc chờ đợi đội cứu thương thì có thể chữa trị cho khách như sau:

- Ấn liên tục 4 lần nhanh và mạnh về phía sau lưng của nạn nhân, sử dụng cùi tay thuận đánh thật nhanh, đủ mạnh và chính xác vào giữa hai xương bả vai, đồng thời một tay đỡ ngực nạn nhân.
- Nếu cách đó không thành công thì tiếp tục ấn 4 lần thật mạnh vào bụng, hướng vào phía trong bụng nạn nhân: đứng đằng sau nạn nhân, choàng hai tay ôm eo nạn nhân; hai tay nắm chặt lấy nhau và để phần cuối ngón cái gần cổ tay ở giữa eo và khung xương sườn, sau đó ấn mạnh nhanh 4 lần liên tiếp hướng lên trên vào trong bụng.
- Đối với nạn nhân quá béo và phụ nữ mang thai thì ấn mạnh vào ngực về phía sau bằng cách đứng đằng sau, quàng hai tay dưới nách nạn nhân, nắm chặt hai tay và để phần cuối ngón cái gần cổ tay để giữa xương ngực rồi ấn nhanh mạnh hướng về phía sau.
- Nạn nhân là trẻ con đang ăn bị hóc và ngừng thở thì khăn trương úp mặt nạn nhân xuống qua hai đầu gối rồi ấn mạnh, nhanh vào lưng, ở giữa hai xương bả vai.
- Kiên trì làm các động tác như vậy trong lúc chờ đợi cứu thương.

#### **4.6. Xử lý tình huống bị bong gân**

- Để cho chỗ bị bong gân vào vị trí thoải mái, chắc chắn.
- Dùng gạc để băng bó khớp xương.
- Nếu bong gân ở mắt cá chân thì dùng băng gạc băng bó toàn bộ bàn chân và đưa đi cấp cứu.

#### **4.7. Xử lý tình huống khách bị ngất, choáng**

- Khách bị choáng hãy cho khách ngồi xuống, ngã đầu về phía trước giữa hai đầu gối và yêu cầu nạn nhân hít thở thật sâu.
- Nếu nạn nhân bất tỉnh nhưng vẫn thở bình thường thì cho nạn nhân nằm xuống và gờ hai chân nạn nhân lên. Sau đó tháo bỏ quần áo nịt chặt ở ngực, eo, cổ,... để

giúp cho việc lưu thông máu và giúp cho nạn nhân có thể thở được một cách dễ dàng. Động viên an ủi nạn nhân khi tỉnh lại và từ từ đỡ nạn nhân ngồi dần lên.

- Không cho nạn nhân ăn gì cho đến khi nạn nhân hoàn toàn tỉnh, khi nạn nhân tỉnh cho uống nước lạnh từ từ từng hớp một. Không được cho nạn nhân uống rượu.
- Nếu thấy nạn nhân không đỡ thì nên đưa nạn nhân đến bác sĩ.

## **B. CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH**

1. Tại sao phải giữ vệ sinh trong nhà hàng?
2. Em hãy nêu yêu cầu của vệ sinh thực phẩm trong nhà hàng?
3. An toàn trong nhà hàng là gì? Liệt kê các yếu tố gây mất an toàn trong nhà hàng?
4. Khi nhà hàng xảy ra hỏa hoạn, là 1 nhân viên làm việc trong nhà hàng anh chị sẽ xử lý tình huống như thế nào?
5. Trình bày cách thức xử lý khi khách bị nghẹn thức ăn, hóc xương

## **C. GHI NHỚ**

Sau khi học xong chương này người học cần ghi nhớ:

- Vệ sinh trong nhà hàng;
- An toàn trong nhà hàng;
- Biện pháp đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nhà hàng;
- Cách thức xử lý các sự cố xảy ra trong nhà hàng.

## HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔN HỌC

### I. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:

- Vị trí: Bảo vệ môi trường và an toàn vệ sinh trong nhà hàng là môn học bắt buộc, thuộc môn học chuyên môn nghề, được giảng dạy độc lập trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Quản trị nhà hàng, trình độ trung cấp Nghiệp vụ nhà hàng.
- Tính chất: Bảo vệ môi trường và an toàn vệ sinh trong nhà hàng là môn học lý thuyết, được tổ chức giảng dạy tại phòng học lý thuyết có đầy đủ thiết bị dạy và học.
- Ý nghĩa và vai trò của môn học: Môn học trang bị cho người học các kiến thức về biện pháp bảo vệ môi trường và bảo đảm vệ sinh, an toàn trong nhà hàng.

### II. Mục tiêu của môn học/mô đun:

- Về kiến thức:
  - + Mô tả được khái niệm và thành phần cơ bản của môi trường;
  - + Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường nhà hàng và các biện pháp bảo vệ môi trường nhà hàng;
  - + Trình bày được các yêu cầu vệ sinh trong nhà hàng, các yếu tố gây mất an toàn và các biện pháp đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nhà hàng.
- Về kỹ năng:
  - + Thực hiện đúng các biện pháp bảo vệ môi trường nhà hàng và đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nhà hàng;
  - + Phòng tránh được các loại tai nạn, sự cố trong nhà hàng;
  - + Xử lý kịp thời các sự cố xảy ra.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
  - + Thực hiện và tuyên truyền mọi người cùng thực hiện bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn trong lao động và an ninh trong du lịch và trong nhà hàng;
  - + Có ý thức tự học, hoàn thành đầy đủ các bài tập được giao;
  - + Tinh thần hợp tác trong làm việc nhóm.

### III. Tài liệu tham khảo

- [1]. Luật an toàn thực phẩm 2010.
- [2]. Luật bảo vệ môi trường 2014.
- [3]. Luật An toàn, vệ sinh lao động 2015.
- [4]. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, ngày 25/4/2012, Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- [5]. Nghị định số 19/2015/NĐ-CP của Chính phủ, ngày 14/2/2015, Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Bảo vệ môi trường.
- [6]. Nghị định số 67/2016/NĐ-CP của Chính phủ, ngày 01/07/2016, Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.
- [7]. Nghị định số 39/2016/NĐ-CP của Chính phủ, ngày 15/05/2016, Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn, vệ sinh lao động.

[8]. Thông tư số 15/2012/TT-BYT của bộ Y tế, ngày 12/9/2012, Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

[9]. Thông tư số 30/2012/TT-BYT của bộ Y tế, ngày 5/12/2012, Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.