



## QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI GIAN HÀNG ẨM THỰC

1. Bán đúng mặt hàng đã đăng kí với Ban tổ chức
2. Chỉ sử dụng các dụng cụ tái chế (cốc, thìa, hộp, ống hút, túi,...) thân thiện với môi trường, có khả năng phân hủy 100%. Không sử dụng các vật liệu hoặc dụng cụ bằng nhựa dùng 1 lần.
3. Nguyên liệu chế biến phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; các dụng cụ chứa đồ ăn, thức uống phải được vệ sinh sạch sẽ; bảo đảm các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.
4. Có trách nhiệm thu dọn chất thải, rác thải sạch sẽ sau sự kiện. Các chai lọ đóng sẵn phải có kế hoạch phân loại cụ thể và không bỏ vào thùng rác chung.
5. Báo cáo ngay với Ban tổ chức khi có sự cố bất thường xảy ra về an toàn thực phẩm.



HOTLINE (AN NINH VÀ Y TẾ): **0814236236**