

Chiều ngày 22/7, Phòng Kinh tế phối hợp với Ban Quản lý Chợ quận Sơn Trà tổ chức lớp tập huấn về các tiêu chí Chợ văn minh và an toàn vệ sinh thực phẩm cho hơn 150 tiểu thương đang kinh doanh tại chợ An Hải Bắc.

Tại đây, bà con tiểu thương đã nghe Thạc sĩ Ngô Thị Kim Thương - Giám đốc Trung tâm kiểm nghiệm thực phẩm chuyên sâu thành phố Đà Nẵng, hướng dẫn việc hoàn thiện bộ tiêu chí chợ an toàn thực phẩm; về phương tiện thu gom rác tại chỗ; cách thể hiện nguồn gốc xuất xứ, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; về dụng cụ, vật liệu bao gói và chứa đựng thực phẩm...



Báo cáo viên trình bày các nội dung về bộ tiêu chí chợ an toàn thực phẩm

Trong buổi tập huấn, Thạc sĩ Hoàng Hà Tiên - Giảng viên Trường Cao đẳng Thương mại đã báo cáo các nội dung hoàn thiện bộ tiêu chí chợ văn minh thương mại theo hướng kết hợp giữa các điều kiện về cơ sở vật chất, cách trưng bày hàng hóa và minh họa bằng các hình ảnh thực tế tại các chợ, để tiểu thương dễ tiếp cận, đồng thời cùng trao đổi với báo cáo viên về cách thức thực hiện, những việc nên làm và không nên làm trong quá trình kinh doanh, khi tiếp xúc với khách hàng và khách hàng tiềm năng...

Là chợ được xây dựng mới hoàn toàn và đưa vào hoạt động từ tháng 5 năm 2020, chợ An Hải Bắc đang đẩy mạnh quá trình xây dựng chợ văn minh thương mại và an toàn thực phẩm. Các tiểu thương đã đầu tư trang bị mới quầy sạp và thiết bị, tích cực tham gia các đợt tập huấn và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, cam kết thực hiện các điều kiện an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ hàng năm.

Ban Quản lý Chợ quận Sơn Trà và bà con tiểu thương chợ An Hải Bắc đang tích cực rà soát, bổ sung hoàn

thiện các tiêu chí để phấn đấu đạt chuẩn chợ văn minh thương mại và an toàn thực phẩm trong năm 2020.

Mạnh Hân