

Kinh doanh

12/01/2026 13:43 GMT+7

Góc khuất sau những sảnh tiệc hào nhoáng ²¹

**THẢO THƯƠNG**
và 1 tác giả khác ▾

▶ Nghe đọc bài 11:01

1.0 ▾



Nữ miền Nam ▾

Tuổi Trẻ trên Google News

Những gì ghi nhận được cho thấy phía sau vẻ ngoài sang trọng, bóng bẩy của các bàn tiệc là hàng loạt lỗ hổng đáng lo ngại trong khâu quản lý và an toàn vệ sinh thực phẩm.



Chén đĩa thường xuyên dính phân gián, chuột đang được nhân viên thời vụ lau chùi bằng miếng vải - Ảnh: THẢO THƯƠNG

Tuy đây không phải bức tranh của tất cả **nhà hàng tiệc cưới** nhưng phần nào cũng cho thấy tồn tại sự thiếu chuyên nghiệp trong việc quản lý ngành nhà hàng - ẩm thực tiệc cưới hiện nay.

Chuột, dòi và những chiếc chén được lau vội

Để tiếp cận công việc, đầu tháng 9-2025, phóng viên tìm kiếm từ khóa "tuyển dụng phục vụ nhà hàng" trên mạng xã hội và nhanh chóng được kết nối với nhiều nhóm lao động thời vụ. Qua tài khoản Zalo H.N, phóng viên được thêm vào nhóm "Phục vụ nhà hàng TP.HCM" với khoảng 600 thành viên - nơi thường xuyên đăng tải các ca làm ngắn hạn tại các nhà hàng, trung tâm tiệc cưới trên địa bàn.

Theo tờ rơi tuyển dụng trong nhóm, ngày 20-9 phóng viên Tuổi Trẻ đăng ký làm nhân viên phục vụ tại trung tâm hội nghị và tiệc cưới Adora, ca 14 - 22h, thù lao 180.000 đồng, bao cơm. Đối lập với cảnh lung linh, sạch bóng từ bàn tiệc đến chén, đĩa, muỗng,

Khoảng 13h, phóng viên có mặt tại hầm giữ xe, điểm danh theo nhóm Tâm Tâm Thanh, ký hợp đồng cộng tác viên, quét FaceID, đeo bảng tên "Adora Nhi" (mua với giá 10.000 đồng) rồi được hướng dẫn lên sảnh Emerald (tầng 2). Tại đây, các sọt nhựa đựng muỗng, nĩa, dao, vá, chén, đĩa, ly... được gọi là "công", còn toàn bộ dụng cụ chưa đưa ra bàn được gọi là "tài sản".

Vừa lên đến sảnh Emerald, quản lý sảnh liền hướng dẫn: "Các em kiểm tra bọc ghế, nếu rách và bẩn thì tháo ra thay. Kiểm tra chén bát để trên bàn có bụi bẩn thì lau, chỉnh lại mặt gương bàn... làm cho thật kỹ. Đặt hũ nước tương chú ý đưa miệng hũ hướng vào trong bàn. Với lòng bàn mặt gương, các em lấy tay gõ gõ biết đâu có gián, chuột chạy ra".

Đây là tiệc cưới khoảng 30 bàn, mỗi bàn 10 người; chén, đĩa, đũa, ly, dao, nĩa... đã được bày biện sẵn trên bàn tiệc. Sảnh Emerald của trung tâm này có hai lối vào, phía trước thoáng sạch lối đi dành cho khách; còn bên hông là lối đi cho nhân viên phục vụ, "hậu cần" nhà hàng. Tại lối đi bên hông này có nhiều đồ đạc như "công" nhựa màu vàng, xanh; kệ sắt, ghế, bếp nhôm; nước tương; khăn lau đủ màu vàng, đỏ nâu; thảm chân, xe đẩy...



Trong thời gian chờ tiệc cưới, nhóm phục vụ ngày 20-9 được yêu cầu lau chén, đĩa và dụng cụ đặt ở lối đi, nơi nền gạch bẩn, sọt nhựa cũ bám nhiều bụi. Nhiều chén đĩa mang thương hiệu nhà hàng nhưng vẫn dơ bẩn, thậm chí dính phân chuột. Lau chén đĩa giữa chừng, chúng tôi được một nhân viên mặc đồng phục xanh nước biển có gắn logo nhà hàng "điều" xuống lầu 1 để "tăng cường" cho sảnh ở tầng 1.

Tại sảnh này, bên trong bàn ghế lộn xộn, chưa được chuẩn bị. Hơn chục nhân viên phục vụ ngồi sẵn ở sảnh lau hàng chục "công" chén đĩa để dưới nền bẩn. Mỗi "công" có khoảng 300 - 500 chén đĩa tùy kích cỡ. Nhân viên vừa lau vừa khịt mũi vì mùi hôi, mỗi chén đĩa chỉ được lau 2 - 3 giây cho kịp giờ.

Đang lau thì có một cảnh tượng gây chú ý: hai nam nhân viên phục vụ phát hiện có chuột chết đang phân hủy xác nằm trong "công" chén màu vàng. "Lấy rổ share ra đi (chuyển chén từ "công" màu vàng có chuột chết ra rổ khác - PV). Thôi bụng ra luôn đi" - nam quản lý sảnh (đeo cà vạt) đích thân lấy chén trong "công" có chuột chết bỏ qua rổ khác và nói.

Nhiều nhân viên phàn nàn chén đĩa quá bẩn, phân chuột, phân gián và không lau được, quản lý sảnh này tiếp tục cầm trên tay thùng nước màu xanh, đưa cho từng nhân viên hướng dẫn nhúng nước làm ướt khăn để dễ lau.



Đồ dùng cho ăn uống của nhà hàng Adora còn đặt dưới sàn không có dụng cụ kê ngăn cách mặt sàn - Ảnh: THẢO THƯƠNG



CAN HỘ FLAGSHIP

TIỀN PHONG TẠI VIỆT NAM

0932 43 63 83

PRIVATE CLUB
ĐẶC QUYỀN CHUẨN 6 SAO

THIẾT KẾ TINH XẢO
TỪNG ĐƯỜNG NÉT

KIẾN TẠO B
ĐỐI TÁC QU

Nhiều dấu hiệu mất an toàn vệ sinh tại khu hậu cần sảnh tiệc

Ngày 2-10, trong một lần khác, phóng viên tiếp tục bắt gặp chén đĩa dính phân chuột, nước vàng đọng bên trong. Khi thắc mắc cách xử lý, quản lý sảnh mang bảng tên P.M.H. hướng dẫn "Lau được thì lau, không được thì bỏ ra công khác", đồng thời chỉ cách nhúng nửa khăn vào nước để lau.

Với những đĩa còn dính thức ăn mốc meo, nhân viên được hướng dẫn tiếp tục lau bằng khăn ướt, nếu không sạch thì để riêng mang đi tẩy lại. Khi được hỏi về nguy cơ ngộ độc thực phẩm, quản lý này cười nói chưa từng gặp trường hợp nào và nếu xảy ra "chắc phải quỳ xin lỗi khách".

Lý giải nguyên nhân chén đĩa thường xuyên dính phân gián, chuột, quản lý cho biết do "công" dựng đặt sát nền, không có giá kê cách đất 5 - 10cm. Theo ông, dụng cụ F&B phải dùng "công" nhựa dạng lỗ để thoát nước, không dùng "công" đặc vì dễ đọng nước bẩn. Tuy nhiên, tại đây "công" đặc vẫn được sử dụng phổ biến. Việc không xịt thuốc diệt côn trùng cũng được giải thích là "sợ dính thuốc gây đau bụng".





Nhân viên không đeo găng tay nhưng vẫn bốc thức ăn sang đĩa để phục vụ khách - Ảnh: T.T.

Theo Luật [An toàn thực phẩm](#) 2010, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhà hàng phải có dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh; dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

Trong ngày phục vụ tiệc hội nghị cho 1.600 khách với 160 bàn, chúng tôi được phân công phục vụ 54 bàn tại sảnh này. Thực đơn gồm 6 món, trong món khai vị là gỏi phi lê bò Úc rau mùi và món tráng miệng là bánh xoài phô mai, chúng tôi quan sát thấy nhân viên... không dùng găng tay.

Chẳng hạn khi gỏi được cho vào đĩa lớn, một nhân viên bếp sẽ trang trí bông hoa bằng cà rốt và rau mùi, tiêu... cũng không đeo găng tay trong chế biến, bày biện thực phẩm. Cảnh này còn diễn ra ở giai đoạn đến món tráng miệng, một nhóm gồm 5 nhân viên đều dùng tay không hốt từng miếng bánh xoài phô mai bỏ vào đĩa, mỗi đĩa 10 miếng. Gần đến cuối tiệc, gần như các món đã lên bàn.

Lúc này sau sảnh tiệc nhộn nhịp cảnh nhân viên dọn dẹp dụng cụ dơ, có nhân viên chậm tay hơn khệ nệ lên món cuối, có người tìm muỗng bổ sung cho khách... Đang tìm muỗng cho khách ăn bánh tráng miệng, chúng tôi bắt gặp "công" để muỗng inox dưới nền đất, nhân viên biết muỗng dơ từ trong tiệc vừa dọn ra nhưng vẫn dùng khăn lau lại.





Nhân viên dùng khăn trải bàn để lau muống ngay khu vực sảnh tiệc - Ảnh: THẢO THƯƠNG

Luật yêu cầu nhà hàng phải tuân thủ nhiều tiêu chuẩn

Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, giúp đảm bảo sức khỏe cho khách hàng, điều 36 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 quy định rõ nhà hàng phải tuân thủ các tiêu chuẩn:

Diện tích của nhà hàng phải đủ rộng để bài trí các khu vực cần thiết của nhà hàng như khu chứa đựng đồ ăn, khu chế biến, khu bảo quản; các khu này phải được bố trí thuận tiện cho việc vận chuyển nguyên vật liệu.

Kết cấu của nhà cửa, trần, sàn và các khu vực đảm bảo vững chắc và được xây dựng bằng vật liệu phù hợp với tính chất và quy mô của nhà hàng, đảm bảo vệ sinh, tránh các côn trùng, vi sinh vật gây hại, các loại động vật xâm nhập, cư trú.

Trang bị đầy đủ dụng cụ, thiết bị phục vụ kinh doanh: chén, đĩa, nĩa, kéo, dao... phải được rửa sạch và bảo quản nơi khô ráo. Có các dụng cụ chuyên biệt sử dụng cho từng loại thực phẩm riêng biệt. Đủ thiết bị kiểm soát các yếu tố ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Có thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, không sử dụng các loại thuốc diệt côn trùng, diệt chuột trong khu vực kinh doanh và khu bảo quản.



Nhà hàng thừa nhận quy trình vệ sinh đã bị xem nhẹ

Quy trình nhà hàng chuẩn, còn nhân viên... làm ẩu

Ông Vũ Thanh Tùng - Phó giám đốc Công ty CP quản lý dịch vụ Adora - khẳng định toàn bộ khâu tiếp phẩm, sơ chế và chế biến tại chuỗi nhà hàng của hệ thống đều tuân thủ nghiêm các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm.

Nhân viên bếp được khám sức khỏe định kỳ, mang đầy đủ bảo hộ khi tiếp xúc thực phẩm. Nhà hàng có giấy phép vệ sinh an toàn thực phẩm cấp năm 2024, hiệu lực 3 năm và được kiểm tra hằng năm.

Theo ông Tùng, nhà hàng Adora mà bài đề cập có 15 sảnh, mỗi sảnh sức chứa khoảng 30 bàn. Dụng cụ tiệc được quản lý theo danh mục trong kho, xuất theo từng món và "tuyệt đối không dùng lại". Mỗi tiệc đều có dụng cụ dự phòng nhằm bảo đảm đủ cho việc thay mới hoàn toàn.

Về nhân sự, nhà hàng duy trì đội ngũ quản lý cố định, còn nhân viên phục vụ bàn chủ yếu là lao động thời vụ thuê từ đơn vị cung ứng và ký hợp đồng trực tiếp khi vào ca.

Liên quan các hình ảnh phóng viên ghi nhận như chén đĩa đặt dưới nền bẩn, khu vực có nước đọng, phân chuột, gián và cả chuột chết, ông Tùng thừa nhận đây là lỗi nghiêm trọng, vi phạm tuyệt đối quy định của nhà hàng. Ông cho biết nhà hàng có kho và kệ nhiều tầng, yêu cầu dụng cụ phải cách mặt nền, nhưng thực tế đã không được tuân thủ do quản lý lỏng lẻo.



Ông Vũ Thanh Tùng (bìa trái) - Phó giám đốc Công ty CP quản lý dịch vụ Adora - trao đổi câu chuyện với phóng viên tại báo Tuổi Trẻ

Đối với sự việc phát hiện chuột chết nhưng vẫn yêu cầu lau dọn và đưa dụng cụ vào sảnh tiệc, ông Tùng nói đây là hành vi "ẩu", sai quy trình và là trách nhiệm của quản lý trực tiếp. Tình trạng nhân viên bốc tay thức ăn, không đeo găng, lau chén đĩa sơ sài để kịp giờ phục vụ cũng được ông thừa nhận là do nhân viên làm sai và giám sát không nhắc nhở.

"lau đại", ông Tùng không trả lời rõ nguyên nhân, chỉ nhấn mạnh rằng nhà hàng "không cho phép làm điều đó".

Sẽ có giải pháp chấn chỉnh, tăng trách nhiệm nhân viên thời vụ

Đại diện Công ty CP quản lý dịch vụ Adora - khẳng định toàn bộ khâu tiếp phẩm, sơ chế và chế biến tại chuỗi nhà hàng của hệ thống đều tuân thủ nghiêm các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm.

Nhân viên bếp được khám sức khỏe định kỳ, mang đầy đủ bảo hộ khi tiếp xúc thực phẩm. Nhà hàng có giấy phép vệ sinh an toàn thực phẩm cấp năm 2024, hiệu lực 3 năm và được kiểm tra hằng năm.

Cũng theo vị này, dụng cụ tiệc được quản lý theo danh mục trong kho, xuất theo từng món và "tuyệt đối không dùng lại". Mỗi tiệc đều có dụng cụ dự phòng nhằm bảo đảm đủ cho việc thay mới hoàn toàn.

Về nhân sự, nhà hàng duy trì đội ngũ quản lý cố định, còn nhân viên phục vụ bàn chủ yếu là lao động thời vụ thuê từ đơn vị cung ứng và ký hợp đồng trực tiếp khi vào ca. Nhà hàng có kho và kệ nhiều tầng, yêu cầu dụng cụ phải cách mặt nền, nhưng thực tế đã không được tuân thủ do quản lý lỏng lẻo.

Các hành vi làm ẩu, không đeo găng, lau chén đĩa sơ sài để kịp giờ phục vụ thì nhà hàng "không cho phép làm điều đó".

Đại diện nhà hàng cũng cho biết ngành nhà hàng tiệc cưới có đặc thù đông khách vào cuối tuần nên chỉ duy trì đội ngũ quản lý cố định, còn nhân viên phục vụ bàn được thuê từ các đơn vị cung ứng lao động thời vụ và tổ chức tập huấn trước khi làm việc.

Tuy nhiên, việc phụ thuộc lớn vào nhân sự thời vụ tiềm ẩn nhiều rủi ro. Dù mong muốn tăng cường đội ngũ quản lý cố định, thực tế cho thấy lực lượng giám sát chưa đủ mạnh, dẫn đến nhiều sai phạm kéo dài mà không được chấn chỉnh kịp thời.



Nhà máy Đồ hộp Hạ Long tạm dừng sản xuất sau khi tổng giám đốc bị bắt

Hội đồng quản trị của Công ty Đồ hộp Hạ Long vừa thông qua chủ trương tạm dừng ngắn hạn hoạt động sản xuất tại nhà máy Đồ hộp Hạ Long - Hải Phòng.

THẢO THƯƠNG - CÔNG TRUNG

★ 0 👍 89 ❤️ 67

Tặng sao cho bài viết hay

Chia sẻ



Bình luận (21)



Để lại bình luận của bạn...

Được quan tâm nhất

Mới nhất

