

Số : **1403**/SGD&ĐT-CTTT

V/v hướng dẫn thực hiện các nội dung
bảo đảm an toàn thực phẩm bếp ăn
nội trú, bán trú, căng tin trong trường học.

Hoà Bình, ngày **10** tháng 8 năm 2017

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thành phố;
- Các Trung tâm GDTN-GDTX;
- Các đơn vị, trường học trực thuộc.

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGD&ĐT ngày 02 tháng 5 năm 2016 của liên Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc quy định về công tác y tế trường học; Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế 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; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn và yêu cầu Phòng GD&ĐT các huyện, thành phố; các Trung tâm GDTN-GDTX; các đơn vị, trường học trực thuộc triển khai thực hiện các nội dung bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà trường có tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin như sau:

I. Thẩm quyền quản lý đối với các bếp ăn nội trú, bán trú trường học

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hòa Bình tổ chức xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và ký bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các nhà trường có bếp ăn bán trú quy mô phục vụ trên 200 suất ăn/lần phục vụ. Trường hợp nhà trường có hợp đồng với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống để chế biến thực phẩm thì cơ sở đó phải làm thủ tục đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) huyện, thành phố tổ chức xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và ký bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các nhà trường có bếp ăn nội trú, bán trú quy mô phục vụ dưới 200 suất ăn/lần phục vụ.

II. Thủ tục hồ sơ pháp lý và các giấy tờ liên quan

1. Hồ sơ đề nghị ký cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm

- Đơn đề nghị ký bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn nội trú, bán trú, bếp ăn tập thể.

- Quyết định thành lập trường (bản sao có xác nhận của nhà trường).

- Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

+ Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của nhà trường (gồm: Sơ đồ mặt bằng cơ sở và các khu vực xung quanh; Sơ đồ chi tiết bếp ăn nội trú, bán trú).

+ Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

+ Bản thuyết minh và bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến thực phẩm của nhà trường.

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của Hiệu trưởng hoặc người được phân công quản lý bếp ăn nội trú, bán trú và người trực tiếp chế biến tại bếp ăn nội trú, bán trú theo thẩm quyền quản lý (bản sao có xác nhận của nhà trường).

- Giấy khám sức khỏe của Hiệu trưởng hoặc người được phân công quản lý bếp ăn nội trú, bán trú và người trực tiếp chế biến tại bếp ăn nội trú, bán trú trong thời gian 12 tháng do Trung tâm Y tế tuyến huyện trở lên cấp (bản sao có xác nhận của nhà trường).

- Danh sách kết quả tìm vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn của người trực tiếp chế biến đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế.

- Quyết định phân công trách nhiệm quản lý đối với người phụ trách quản lý trực tiếp bếp ăn nội trú, bán trú (Trường hợp Hiệu trưởng không trực tiếp phụ trách, quản lý trực tiếp bếp ăn nội trú, bán trú).

2. Các giấy tờ, sổ sách liên quan

- Phiếu kết quả kiểm nghiệm, thử nghiệm nguồn nước theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT do đơn vị có thẩm quyền kiểm nghiệm có hiệu lực 06 tháng/lần (trường hợp nhà trường sử dụng nước giếng khoan, giếng khơi, nước khác...).

- Hợp đồng mua bán nước máy (trường hợp nhà trường sử dụng nước máy của Công ty nước sạch...).

- Hợp đồng mua bán đối với các loại thực phẩm hoặc hóa đơn mua bán thực phẩm dùng trong chế biến tại bếp ăn.

- Sổ ghi chép chế độ kiểm thực 3 bước thực phẩm theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017.

- Sổ ghi chép chế độ lưu mẫu thực ăn 24 giờ theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017.

III. Điều kiện về an toàn thực phẩm

1. Điều kiện về cơ sở vật chất tại bếp ăn nội trú, bán trú

- Địa điểm, môi trường:

- + Khu vực chế biến không bị ngập nước, đọng nước;
- + Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại;
- + Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.

- Thiết kế, bố trí nhà bếp:

- + Diện tích nhà bếp phải phù hợp với công suất phục vụ suất ăn;
- + Bố trí quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ thực phẩm sống cho đến thức ăn chín;
- + Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực chế biến thực phẩm.

- Kết cấu nhà xưởng:

- + Nhà bếp phải có kết cấu vững chắc;
- + Trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

+ Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh;

+ Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

+ Các giá, kệ làm bằng các vật liệu bền, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp.

- Hệ thống chiếu sáng: Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

- Hệ thống cung cấp nước:

+ Có đủ nước để chế biến thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT;

+ Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT;

+ Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần theo quy định.

- Hệ thống xử lý chất thải, rác thải: Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy.

- Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

+ Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu chế biến. Có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn tại khu vực nhà vệ sinh.

+ Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi chế biến.

2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo bảo đảm an toàn; được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm vệ sinh.

- Phương tiện rửa và khử trùng tay:

+ Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng tay, ủng, giày, dép trước khi vào khu vực chế biến thực phẩm.

+ Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay.

- Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

+ Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại

+ Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực chế biến thực phẩm.

- Chất tẩy rửa và sát trùng:

+ Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, nước rửa, sát trùng dụng cụ theo quy định của Bộ Y tế

+ Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không được để trong nơi chế biến thực phẩm.

- Tủ lưu mẫu thức ăn: Có trang bị tủ lưu mẫu thức ăn 24 giờ riêng biệt với thực phẩm khác.

3. Điều kiện đối với người quản lý và trực tiếp chế biến thực phẩm

- Hiệu trưởng hoặc người quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định.
- Hiệu trưởng hoặc người quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến thực phẩm.
- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo khẩu trang và sử dụng găng tay 1 lần khi chia thức ăn chín.
- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồng hồ. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.
- Nhân viên Y tế của nhà trường phải nắm được các quy định về chế độ lưu mẫu thức ăn, chế độ kiểm thực 3 bước thực phẩm.

4. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm

- Kho chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.
- Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; bảo đảm đủ ánh sáng và che chắn an toàn. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.
- Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát nhiệt độ, độ ẩm tại tủ lưu mẫu thức ăn 24 giờ (nhiệt kế).

5. Nguyên liệu thực phẩm

Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn được sử dụng trong chế biến thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng và được phép sử dụng theo quy định.

Sở Giáo dục và Đào tạo yêu cầu phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thành phố; các Trung tâm GDNN-GDTX; các đơn vị, trường học trực thuộc có bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin tổ chức quán triệt và triển khai thực hiện hướng dẫn các nội dung bảo đảm an toàn thực phẩm trong trường học theo quy định./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- GD, các PGD;
- Website ngành;
- Lưu: VT, CTTT(NVQ05).

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Nguyễn Đức Lương