BỘ Y TẾ	CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 1246 /QĐ-BYT	*Hà Nội, ngày 31 tháng 3 năm 2017*

Hồ Sỹ Biên:
Các phòng

QUYẾT ĐỊNH

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"

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Khoản 1, Điều 30 Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31/8/2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc 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;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này "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".

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Các ông, bà: Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Vụ trưởng; Cục trưởng; Tổng Cục trưởng các Vụ, Cục, Tổng cục thuộc Bộ Y tế; Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng y tế các Bộ, ngành; Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các Thứ trưởng (để biết);
- Viện KNATVSTP Quốc gia, Viện Dinh dưỡng, Viện vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên, Viện Pasteur Nha Trang, Viện Y tế công cộng thành phố Hồ Chí Minh;
- Chi cục ATVSTP tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cổng TTĐTBYT, Website Cục ATTP;
- Lưu: VT, ATTP (3b).

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trương Quốc Cường

BỘ Y TẾ

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

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

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1246 /QĐ-BYT ngày 31 / 3 /2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở).

2. Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

1. Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.

2. Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.

Chương II
HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

Điều 3. Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Nội dung cụ thể như sau:

- Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm, khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm...và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy…

2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Điều 4. Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị…) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Điều 5. Bước 3: kiểm tra trước khi ăn

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn

2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Chương III
LƯU MẪU THỨC ĂN

Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.

2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

Điều 7. Lấy mẫu thức ăn

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

2. Lượng mẫu thức ăn:

a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2^0C đến 8^0C.

2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

3. Thời gian lấy và thời gian huỷ mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

Chương IV
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 9. Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Thực hiện việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo các nội dung của hướng dẫn này và lưu hồ sơ tại cơ sở.

2. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc báo cáo với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.

Điều 10. Trách nhiệm của Sở Y tế và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

1. Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị thuộc Sở Y tế trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, phổ biến và kiểm tra, thanh tra việc thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

Điều 11. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân các cấp

Ủy ban nhân dân các cấp chỉ đạo, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị chức năng trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

Trong quá trình triển khai nếu có vướng mắc đề nghị báo cáo về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) xem xét giải quyết.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trương Quốc Cường

Phụ lục 1: MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

Tên cơ sở:.....
Người kiểm tra:.....
Thời gian kiểm tra: ngày..... tháng..... năm.....
Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (*ngày, giờ*)	Khối lượng (*kg/lít....*)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (*màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản…*)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (*vi sinh, hóa lý*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng,				*Đạt*	*Không đạt*	*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*	*(14)*	*(15)*

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (*ngày, giờ*)	Khối lượng (*kg/lít....*)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (*T^o thường/ lạnh...*)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (*nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
						Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng,	Địa chỉ, điện thoại				*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*	*(14)*	*(15)*

Tên cơ sở:.....
Người kiểm tra:.....
Thời gian kiểm tra: ngày..... tháng..... năm.....
Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)

TT	Ca/bữa ăn (*Bữa ăn, giờ ăn…*)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (*tên, số lượng...*)	Số lượng/ số suất ăn	Thời gian sơ chế xong (*ngày, giờ*)	Thời gian chế biến xong (*ngày, giờ*)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh *(từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong)*			Kiểm tra cảm quan thức ăn (*màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Người tham gia chế biến	*Trang thiết bị dụng cụ*	*Khu vực chế biến và phụ trợ*	*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*

Tên cơ sở:.....
Người kiểm tra:.....
Thời gian kiểm tra: ngày..... tháng..... năm.....
Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)

TT	Ca/bữa ăn (*Bữa ăn, giờ ăn…*)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (*ngày, giờ*)	Thời gian bắt đầu ăn (*ngày, giờ*)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (*màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Đạt	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*

Phụ lục 2: MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu

Bữa ăn: ……..(sáng/trưa/tối).
Tên mẫu thức ăn: ……
Thời gian lấy:……giờ……phút……ngày…….tháng……..năm……..…
Người lấy mẫu (*Họ tên và chữ ký*):……..

Tên cơ sở:……
Địa điểm thực hiện……

Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu

TT	Tên mẫu thức ăn	*Bữa ăn (giờ ăn…)*	Số lượng suất ăn	Khối lượng/ thể tích mẫu (*gam/ml*)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản mẫu (^oC)	Thời gian lấy mẫu (*giờ, ngày, tháng, năm*)	Thời gian hủy mẫu (*giờ, ngày, tháng, năm*)	Ghi chú *(chất lượng mẫu thức ăn lưu…)*	Người lưu mẫu (*ký và ghi rõ họ tên*)	Người hủy mẫu (*ký và ghi rõ họ tên*)
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*