

SỞ Y TẾ QUẢNG TRỊ  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM

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

Số: /CC-NV

Quảng Trị, ngày tháng 3 năm 2023

V/v hướng dẫn tự kiểm tra ATTP tại  
bếp ăn tập thể các khu công nghiệp theo  
quy định pháp luật

Kính gửi: Bếp ăn tập thể các khu Công nghiệp

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 14/5/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế; Nghị định số 124 /2021/NĐ-CP ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm cho bếp ăn tập thể tại các khu Công nghiệp, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây qua đường thực phẩm, đồng thời nâng cao trách nhiệm quản lý của đơn vị có tổ chức bếp ăn tập thể hoặc hợp đồng với đơn vị bên ngoài cung cấp suất ăn cho công nhân. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kính đề nghị Ban lãnh đạo đơn vị có tổ chức bữa ăn cho công nhân cần lưu ý các vấn đề sau:

- **Đối với đơn vị có tổ chức bếp ăn thể cho công nhân:** Ban lãnh đạo đơn vị phân công cán bộ quản lý tự tiến hành kiểm tra, rà soát, đánh giá và khắc phục những tồn tại của cơ sở để đảm bảo đúng việc chấp hành các quy định pháp luật về ATTP trong cơ sở mình (có Phụ lục kèm theo).

- **Đối với đơn vị không tổ chức nấu ăn cho công nhân:**

+ Đơn vị có thể ký hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật;

+ Đơn vị có thể ký hợp đồng với cơ sở nấu ăn đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật để tổ chức nhà ăn, bếp ăn tại đơn vị của mình (có Phụ lục kèm theo).

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Ban lãnh đạo các đơn vị có tổ chức bữa ăn cho công nhân nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình tự kiểm tra, đánh giá theo bảng Phụ lục nếu có thắc mắc thì liên hệ Phòng Nghiệp vụ Chi cục, số điện thoại 02333.595.009 để được giải đáp./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Sở Y tế (để b/c);
- Ban Quản lý khu Công nghiệp tỉnh;
- Phòng Kinh tế hạ tầng các huyện, TX, TP;
- PYT, TTYT các huyện, TX, TP;
- Ban lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng chuyên môn Chi cục;
- Lưu VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Hoàng Đình Ân**

**PHỤ LỤC**  
**Hướng dẫn các quy định pháp luật về ATTP đối với bếp ăn tập thể**  
*(Ban hành kèm theo Công văn số: /CC-NV ngày 06/03/2023*

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý
<b>I</b>	<b>HỒ SƠ PHÁP LÝ</b>	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giấy phép kinh doanh của cơ sở.</li> <li>- Quyết định thành lập bếp ăn tập thể hoặc hợp đồng với đơn vị nấu ăn hoặc cung cấp suất ăn cho công nhân.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nếu có sự thay đổi về chủ cơ sở, về địa chỉ, địa điểm hoặc hợp đồng với đơn vị nấu ăn khác thì phải tiến hành thay đổi lại giấy tờ liên quan đến lĩnh vực an toàn thực phẩm và phải lưu tại cơ sở.</li> </ul>
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xây dựng kế hoạch, nội dung phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên bếp và có Giấy xác nhận lưu tại cơ sở.</li> </ul>
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên (giấy KSK do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lưu hồ sơ tại cơ sở.</li> </ul>
4	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hợp đồng mua bán, hóa đơn, chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ và các giấy tờ khác có liên quan đối với nguyên liệu thực phẩm.</li> <li>- Có sổ ghi chép kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.</li> <li>- Phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng nguyên liệu thực phẩm, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, ghi chép kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định</li> </ul>
<b>II</b>	<b>ĐIỀU KIỆN VẬT CHẤT, CƠ SỞ</b>	
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các khu vực bảo quản, sơ chế, chế biến, phân chia thức ăn bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.</li> </ul>
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lưu trữ hóa đơn tiền nước sử dụng (đối cơ sở sử dụng nước máy).</li> <li>- Phiếu kiểm nghiệm đạt theo quy định tại QCVN 01:2018/BYT (đối với cơ sở sử dụng nguồn nước ngầm phục vụ cho chế biến thực phẩm)</li> <li>- Hợp đồng mua bán (đối với cơ sở sử dụng nước uống đóng chai, đóng bình phục vụ cho chế biến thực phẩm).</li> </ul>

<b>TT</b>	<b>CÁC QUY ĐỊNH</b>	<b>NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý</b>
3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.	- Hợp đồng với công trình đô thị (nếu có). - Dụng cụ chứa đựng chất thải có nắp đậy.
4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và được khép kín.	- Nước thải phải đấu nối với hệ thống thoát nước hoặc có hố ga xử lý. - Hàng ngày có chế độ vệ sinh, làm sạch
5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.	- Đối với đơn vị chưa có nhà ăn riêng thì phải có biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm tại khu vực ăn đúng quy định.
6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.	- Có thiết bị và chế độ bảo quản từng loại thực phẩm phù hợp. - Có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay - Có hệ thống thu gom rác thải hàng ngày
<b>III</b>	<b>TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ</b>	
1	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.	- Có các dụng cụ (dao, thớt ...) sử dụng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín riêng biệt. - Thực phẩm bảo quản trong tủ lạnh phải được bọc kín hoặc có nắp đậy kín tránh ô nhiễm chéo.
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.	- Không sử dụng xoong, nồi và các thiết bị có khả năng thôi nhiễm vào thực phẩm.
3	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.	- Nên lựa chọn các dụng cụ chứa đựng thực phẩm, dụng cụ dùng cho ăn uống có bề mặt phẳng, dễ vệ sinh.
4	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.	- Đối với các đơn vị có khu vực nhà ăn cách xa khu vực chế biến thức ăn thì phải có biện pháp vận chuyển thức ăn đảm bảo tránh bụi bẩn, mưa gió...
<b>IV</b>	<b>ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI</b>	
1	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP theo quy định	- Phải khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định và lưu giữ hồ sơ khám sức khỏe tại cơ sở. - Sau khi tập huấn chủ cơ sở phải có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP cho nhân viên của mình
2	Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm.	- Người trực tiếp chế biến thực phẩm không mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp. - Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn. - Phải mang găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín, ăn ngay.

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý
<b>V</b>	<b>ĐIỀU KIỆN TRONG CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM</b>	
1	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nguyên liệu thực phẩm: Có hợp đồng mua bán, hóa đơn, chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, và các giấy tờ khác có liên quan, đảm bảo để truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi có sự cố.</li> <li>- Thực hiện việc giám sát nguyên liệu thực phẩm nhập vào trước khi chế biến.</li> <li>- Thực hiện ghi chép đầy đủ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.</li> </ul>
2	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuân thủ đúng thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sơ chế, chế biến và phục vụ ăn uống.</li> </ul>
3	Thực phẩm sau khi được nấu chín phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải có hệ thống tủ kín hoặc dụng cụ bảo quản thực phẩm sau khi được nấu chín.</li> </ul>