

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

**CỘNG HOÀ 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
các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
theo quy định pháp luật

Kính gửi:

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010; 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 tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây qua đường thực phẩm, đồng thời nâng cao trách nhiệm quản lý của chủ cơ sở trong việc kinh doanh dịch vụ ăn uống. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị chủ cơ sở có biện pháp quản lý, tăng cường công tác tự kiểm tra, rà soát, đánh giá và khắc phục những tồn tại của cơ sở để đảm bảo thực hiện đúng các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm (*có Phụ lục hướng dẫn chi tiết kèm theo*).

Nhận được công văn này, đề nghị chủ cơ sở nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để b/c);
- 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 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (Ban hành kèm theo Công văn số: /CC-NV ngày /03/2023 của Chi cục ATVSTP)

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý
I	HỒ SƠ PHÁP LÝ	
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. Giấy đăng ký địa điểm kinh doanh (nếu cơ sở kinh doanh ở địa điểm không nằm trong giấy đăng ký kinh doanh).	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề kinh doanh. - Nếu có sự thay về chủ cơ sở, địa chỉ, địa điểm phải tiến hành thay đổi lại Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và lưu tại cơ sở, đồng thời thông báo đến Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để thay đổi lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cho phù hợp.
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.	Có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP lưu tại cơ sở.
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)	Có lưu hồ sơ tại cơ sở.
4	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.	Phải lưu tại cơ sở.
5	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.	- 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. - Có sổ ghi chép kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn. - 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 các khâu từ bảo quản, sơ chế, chế biến đến khi phục vụ khách, ghi chép kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định
II	ĐIỀU KIỆN VẬT CHẤT, CƠ SỞ	
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.	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.
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến.	- Lưu trữ hóa đơn tiền nước sử dụng (đối cơ sở sử dụng nước máy). - 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) - Hợp đồng mua bán (đối với cơ sở sử dụng nước uống đóng chai, đóng bình phục vụ cho chế biến thực phẩm).

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý
3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.	<ul style="list-style-type: none"> - Có hóa đơn hoặc phiếu thu tiền rác lưu tại cơ sở. - Dụng cụ chứa đựng chất thải có nắp đậy. - Có hệ thống thu gom rác thải hàng ngày
4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và được khép kín.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	Phải duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại đảm bảo an toàn thực phẩm tại cửa hàng ăn uống phục vụ khách.
6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm.	Có thiết bị và chế độ bảo quản từng loại thực phẩm phù hợp.
7	Có nhà vệ sinh, bồn rửa tay.	Có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay đảm bảo sạch sẽ
III	TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ	
1	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 gói kín hoặc có nắp đậy kín tránh ô nhiễm chéo.
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.	Sử dụng dụng cụ nấu nướng, chế biến dễ làm sạch, ít bị mài mòn, không bị han gỉ, không thôi nhiễm các chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ hay làm biến đổi 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 bảo đảm bảo vệ sinh, tránh bụi bẩn, mưa gió...
IV	ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI	
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	<ul style="list-style-type: none"> - Phải khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định và lưu giữ hồ sơ khám sức khỏe tại cơ sở. - Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thức ăn phải có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP.
2	Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình chế biến thức ăn (mũ chụp tóc, khẩu trang...). - Phải mang găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín, ăn ngay.

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG NỘI DUNG CẦN CHÚ Ý
V	ĐIỀU KIỆN TRONG CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM	
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"> - 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. - Thực hiện việc giám sát nguyên liệu thực phẩm nhập vào trước khi chế biến. - Thực hiện ghi chép đầy đủ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn. - Đối với nước đá dùng liền phải hợp đồng với cơ sở đã cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, có bản tự công bố sản phẩm và sản phẩm phải chứa đựng trong bao bì có nhãn mác đầy đủ.
2	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	Tuân thủ đúng thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sơ chế, chế biến và phục vụ ăn uống.
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.	Phải có hệ thống tủ kính hoặc dụng cụ bảo quản thực phẩm sau khi được nấu chín.