

Số: /KH-GDDT

Nam Từ Liêm, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học ngành Giáo dục và Đào tạo quận Nam Từ Liêm”

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”;

Thực hiện các Kế hoạch của UBND quận Nam Từ Liêm: số 29/KH-UBND ngày 24/01/2024 về công tác an toàn thực phẩm quận Nam Từ Liêm năm 2024; số 227/KH-UBND ngày 19/7/2024 về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Nam Từ Liêm”,

Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Nam Từ Liêm xây dựng Kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh công trường học ngành Giáo dục và Đào tạo quận Nam Từ Liêm”, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, ATTP trong và xung quanh công trường học; Đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, các cơ sở cung cấp thực phẩm, chế biến và cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học được thực hiện thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Định kỳ đánh giá, có các hình thức động viên, khen thưởng kịp thời các tổ chức, cá nhân có thành tích, đóng góp trong lĩnh vực ATTP.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Các trường mầm non, tiểu học, THCS, lớp mầm non độc lập trên địa bàn quận Nam Từ Liêm.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các cơ sở giáo dục từ mầm non, tiểu học, THCS trong và ngoài công lập, lớp mầm non độc lập trên địa bàn quận có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin trường học.

2.2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.3. Các nhà trường, cơ sở giáo dục, cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và học sinh.

2.4. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian thực hiện: Từ tháng 8 năm 2024.

II. NHIỆM VỤ VÀ CÁC GIẢI PHÁP CHỦ YẾU

1. Công tác chỉ đạo và tăng cường năng lực quản lý nhà nước về ATTP

- Kiện toàn Ban chỉ đạo, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên, xây dựng quy chế hoạt động năm 2024.

- Tiếp tục thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về An toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành ủy Hà Nội về “Tăng cường sự lãnh đạo của các cấp ủy Đảng đối với vấn đề An toàn thực phẩm trong tình hình mới trên địa bàn Hà Nội” và các thông tư hướng dẫn của Bộ Y tế, Nông nghiệp, Công thương về quản lý ATTP; Kế hoạch số 29/KH-UBND ngày 24/01/2024 của UBND quận Nam Từ Liêm về công tác An toàn thực phẩm quận Nam Từ Liêm năm 2024; số 227/KH-UBND ngày 19/7/2024 về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn quận Nam Từ Liêm”.

- Ban hành các Văn bản chỉ đạo công tác ATTP ngành Giáo dục và Đào tạo, tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học.

- Tăng cường hiệu quả hoạt động quản lý nhà nước trong công tác đảm bảo ATTP, phối hợp chặt chẽ giữa các đoàn thể liên quan tại địa phương.

- Thực hiện bồi dưỡng chuyên môn nghiệp vụ cho các thành viên trong Ban chỉ đạo, cán bộ, giáo viên và nhân viên thực hiện công tác ATTP, quản lý bán trú.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ giao ban, báo cáo định kỳ theo quy định: giao ban Ban Giám hiệu hàng tuần, cán bộ chuyên trách thực phẩm 1 tháng/1 lần, giao ban Ban chỉ đạo ATTP 1 lần/ quý.

2. Công tác truyền thông giáo dục và tập huấn kiến thức về ATTP

- Đổi mới và đa dạng các hoạt động truyền thông: trực tiếp, gián tiếp và lồng ghép vào các cuộc họp, giao ban.

- Tổ chức quán triệt và triển khai thực hiện Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật về quản lý ATTP. Tuyên truyền, phổ biến cho giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh các biện pháp đảm bảo ATTP, tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe; Từng bước đưa nội dung về ATTP vào chương trình giáo dục nhằm hình thành ý thức và thói quen tốt cho học sinh đối với vấn đề này.

- Tiếp tục phổ biến các Thông tư hướng dẫn của Bộ Y tế về công tác vệ sinh ATTP; treo băng Zone, khẩu hiệu các dịp trọng điểm, in và cấp phát tờ rơi tờ gấp, tài liệu hướng dẫn, tuyên truyền về ATTP.

- Tiếp tục thực hiện cuộc vận động “Xây dựng nhà trường văn hoá - Nhà giáo mẫu mực - Học sinh thanh lịch” và xây dựng “Trường học thân thiện, học sinh tích cực”. Xây dựng môi trường trường học xanh sạch, đẹp, an toàn, Trường học hạnh phúc.

- Tổ chức tập huấn, truyền thông, phổ biến kiến thức pháp luật về ATTP cho cán bộ làm công tác chuyên môn ATTP tại các đơn vị về công tác quản lý và các kỹ năng chuyên môn lĩnh vực thực phẩm.

- Triển khai kết hợp lồng ghép chuyên đề công tác bảo đảm ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các mô hình điểm về ATTP.

- Phối hợp UBND các phường tăng cường công tác kiểm soát ATTP, đặc biệt là ATTP xung quanh cổng trường học.

- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học; đồng thời đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.

- Chuyển tải thông tin về ATTP lên cổng thông tin điện tử của ngành.

3. Công tác đầu tư vật tư cơ sở vật chất, trang thiết bị và đồ dùng phục vụ công tác vệ sinh ATTP trong các bếp ăn tập thể

Các trường học, lớp mầm non độc lập có tổ chức bếp ăn bán trú rà soát lại các điều kiện về cơ sở vật chất: Thiết kế xây dựng bếp ăn theo nguyên tắc bếp một chiều tránh nhiễm chéo, thông khí, có khu dành riêng cho chế biến thực phẩm, khu dành riêng để chia khẩu phần thức ăn đảm bảo sạch sẽ, cao ráo, bố trí đủ kệ, giá, bàn để thức ăn cho học sinh. Tăng cường đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất như lưới chắn côn trùng, nhà kho, tủ lạnh cất giữ, bảo

quản lương thực, thực phẩm; xô, thùng, chậu, bát đũa, đồ dùng đựng thức ăn cho học sinh, quần áo, khẩu trang, tạp dề, găng tay ni lon cho nhân viên phục vụ trong các bếp ăn tập thể đảm bảo yêu cầu sạch, vệ sinh, an toàn và phòng chống cháy nổ.

Đảm bảo đủ nước ăn uống và nước sinh hoạt. Thau bể và dụng cụ chứa nước, bể nước phải có nắp đậy và lưới an toàn; xét nghiệm nước định kỳ từng năm học có chứng nhận của cơ quan chức năng về nguồn nước.

Bố trí đủ số vòi nước rửa tay cho học sinh đảm bảo trung bình 50 học sinh có một (01) vòi nước. Tổ chức cho học sinh thực hiện vệ sinh rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ngành Giáo dục và Đào tạo

- Ban hành các Văn bản chỉ đạo, hướng dẫn thực hiện về công tác ATTP.
- Tăng cường công tác thanh, kiểm tra các trường học, lớp mầm non độc lập trong công tác tổ chức bếp ăn bán trú; tham gia các đoàn kiểm tra liên ngành về lĩnh vực vệ sinh An toàn thực phẩm.

- Phối hợp ngành Y tế triển khai Chương trình “Chung tay vì An toàn thực phẩm” trong phong trào thi đua “An toàn thực phẩm”.

- Tiếp tục triển khai, hướng dẫn, tập huấn, tuyên truyền các Văn bản pháp quy về công tác quản lý An toàn thực phẩm:

- + Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan trong công tác quản lý ATTP trong và xung quanh cổng trường học.

- + Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật, chỉ đạo của Đảng, Nhà nước, Bộ ngành Trung ương, Thành ủy, UBND Thành phố và của Quận về quản lý lĩnh vực ATTP.

- + Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh cổng trường học. Công khai các cơ sở, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh cáo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trái pháp luật.

- + Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- + Các quy định về điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

Và các Văn bản chỉ đạo, Kế hoạch của ngành về công tác vệ sinh An toàn thực phẩm.

2. Các trường học, Lớp mầm non độc lập

- Kiện toàn ban chỉ đạo và phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên ban chỉ đạo. Xây dựng và thực hiện nghiêm túc, hiệu quả Kế hoạch tại đơn vị. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm.

- Triển khai thực hiện nghiêm túc sự chỉ đạo của UBND quận, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Nam Từ Liêm về công tác đảm bảo ATTP trong trường học. Phối hợp UBND phường tăng cường công tác kiểm soát ATTP xung quanh công trường học.

- 100% trường học, cơ sở giáo dục rà soát lại toàn bộ các hợp đồng thực phẩm, hồ sơ năng lực của các đơn vị cung ứng thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn cho học sinh đảm bảo đúng quy định và các yếu tố pháp lý; thực hiện nghiêm túc chế độ lưu mẫu thức ăn đúng quy định. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật về những sai phạm trong lĩnh vực vệ sinh ATTP.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng tại địa phương giải tỏa tình trạng bán hàng rong, buôn bán thực phẩm, hàng ăn, quán nước trước cổng và xung quanh trường.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức vệ sinh ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh; bảo đảm an toàn điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm; lựa chọn và sử dụng thực phẩm đảm bảo an toàn, nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng; vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Triển khai mạnh mẽ các hoạt động vệ sinh trường, lớp học để phòng, chống bệnh truyền nhiễm, chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong trường học.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình, quy chế giờ ăn. Đối với trẻ mầm non: hướng dẫn rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; thực hiện ăn chín, uống sôi, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm; Đối với học sinh: hướng dẫn các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, hướng dẫn lựa chọn mua và sử dụng các thực phẩm an toàn, khai báo ngộ độc thực phẩm.

- Tăng cường công tác tự kiểm tra việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP tại cơ sở. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Nghiêm cấm các cơ sở giáo dục liên kết, mua thực phẩm hoặc suất ăn sẵn cho học sinh và CB, GV, NV của các cơ sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về ATTP, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Tuyệt đối không mua thực phẩm ngoài chợ. Khi phát hiện những hành vi vi phạm về ATTP cần thông báo ngay cho các cơ quan chức năng tại địa phương, phòng Giáo dục và Đào tạo để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường trường học để phòng và ngăn chặn các bệnh lây truyền do nguồn nước không đảm bảo; huy động các lực lượng trong nhà trường tham gia vệ sinh khuôn viên sân trường, khơi thông cống rãnh, thu gom rác thải, vệ sinh khử khuẩn lớp học.

- Tăng cường công tác phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP.

- Bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khoá lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học, trình chiếu các clip phim phóng sự ngắn, giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh.

- Tham gia đầy đủ, nghiêm túc các buổi tập huấn nâng cao kiến thức về ATTP do các Phòng, Ban chuyên môn tổ chức.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình xử lý ngộ độc thực phẩm (*nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm*).

- Duy trì việc báo cáo nhanh về sự cố về vệ sinh ATTP để đưa ra các biện pháp xử lý kịp thời.

VI. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN, CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Các đơn vị xây dựng Kế hoạch và triển khai thực hiện. Xây dựng nền nếp tự kiểm tra công tác vệ sinh ATTP thường xuyên tại cơ sở.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo về việc thực hiện công tác ATTP trong các bếp ăn bán trú, bếp ăn tập thể. Báo cáo định kỳ hàng quý vào ngày 15 tháng cuối quý. Báo cáo kết quả năm 2024 trước ngày 15/12/2024 và báo cáo đột xuất khi có những sự việc bất thường về công tác ATTP.

Bộ phận nhận báo cáo:

Đồng chí: Nguyễn Thị Ngọc Tú. Điện thoại: 098 981 25 98

Email: ngoctu4475@gmail.com

Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận Nam Từ Liêm đề nghị các trường học, Lớp mầm non độc lập trên địa bàn thực hiện nghiêm túc Kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- Trường MN, TH, THCS;
- Lớp mầm non ĐL;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Lê Thị Thanh Tâm

PHỤ LỤC
HƯỚNG DẪN CÔNG TÁC ĐẢM BẢO CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ ATTP TẠI
BẾP ĂN TẬP THỂ, CĂNG TIN ĂN UỐNG, CÁC CƠ SỞ CHẾ BIẾN
SUẤT ĂN SẴN TRONG CƠ SỞ GIÁO DỤC

*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-GDDT ngày /8/2024
của Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Nam Từ Liêm)*

1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Điều 28, 29, 30 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 về 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:

1.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.
- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan).
- Giấy khám sức khoẻ của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.
- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
- 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.
- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.
- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm ATTP.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- 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.
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.4. Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại 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”.
- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
- Thực phẩm 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; được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

2. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

Thực hiện theo Điều 19, 20 Mục 1, Chương IV của Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ kinh doanh thực phẩm.
- Có đủ trang thiết bị phù hợp bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản.
- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.
- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình kinh doanh thực phẩm.
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp kinh doanh thực phẩm.

- Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm.

- Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3. Hướng dẫn lựa chọn cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học.

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV, Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực. Bản cam kết đảm bảo ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm có địa điểm cố định không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan của các đơn vị sơ chế, chế biến, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt...) và đáp ứng được nhu cầu cung cấp thực phẩm.

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

3.2. Các điều kiện ATTP

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Bảo đảm ATTP trong bảo quản thực phẩm: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản. Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm. Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm: Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

4. Các khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới WHO

4.1. “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”

4.1.1. Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Rửa tay sau khi đi vệ sinh.

- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm.

- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

4.1.2. Để riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác.

- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.

- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

4.1.3. Nấu và chế biến đúng cách

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản.

- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi. Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng.

- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.

4.1.4. Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.

- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm dễ hỏng (dưới 5°C).

- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi ăn.

- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh.

- Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

4.1.5. Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.

- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng.

- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.

- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống.

- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

4.2. “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm”:

4.2.1. Chọn thực phẩm tươi an toàn: Rau, ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

4.2.2. Nấu chín kỹ trước khi ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70°C.

4.2.3. Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

4.2.4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C.

4.2.5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

4.2.6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt dùng để chế biến thức ăn.

4.2.7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn

4.2.8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

4.2.9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chận, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

4.2.10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.