

V/v thông báo nội dung kiểm tra thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026” đợt 2 năm 2024

Kính gửi: Các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện.

Thực hiện Kế hoạch số 501/KH-UBND ngày 29/12/2023 của UBND huyện Thanh Trì về thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026” năm 2024; Quyết định số 5893/QĐ-UBND ngày 21/11/2024 của UBND huyện về việc Thành lập Đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm, lấy mẫu xét nghiệm tại các trường học trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện Thanh Trì đợt 2 năm 2024 theo Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026”.

Phòng Y tế huyện - cơ quan thường trực BCĐ ATTP huyện - Trưởng đoàn kiểm tra liên ngành ATTP số 02 (sau đây gọi tắt là Đoàn kiểm tra) thông báo tới các trường học trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện nội dung kiểm tra, cụ thể như sau:

1. Hồ sơ hành chính:

- Kế hoạch đảm bảo công tác ATTP tại bếp ăn tập thể trường học năm 2024; Phương án xử lý ngộ độc thực phẩm khi xảy ra tại trường học; Quyết định thành lập Tổ tự giám sát ATVSTP trường học, các văn bản khác liên quan công tác đảm bảo ATTP.

- Hồ sơ pháp lý của các đơn vị cung cấp thực phẩm; Hợp đồng giữa nhà trường với các đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Hồ sơ nhằm truy xuất nguồn gốc thực phẩm của đơn vị cung cấp thực phẩm (hóa đơn, chứng từ, tem truy xuất nguồn gốc....).

- Bản cam kết; giấy khám sức khỏe; giấy xác nhận kiến thức của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp và gián tiếp liên quan đến công tác đảm bảo ATTP tại trường.

- Kết quả xét nghiệm nước uống sinh hoạt, nước uống đóng bình (hoặc nước uống trực tiếp) tại thời điểm gần nhất; Sổ kiểm thực 3 bước, sổ giao nhận thực phẩm.

2. Điều kiện thực tế: (phụ lục tiêu chí kèm theo)

- Điều kiện cơ sở vật chất (nhà bếp, kho chứa thực phẩm, nhà ăn).
- Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ.
- Điều kiện về con người.
- Điều kiện vệ sinh cơ sở.

3. Lấy mẫu xét nghiệm

Đoàn kiểm tra sẽ căn cứ vào thực đơn ngày kiểm tra để chỉ định lấy mẫu xét nghiệm tùy theo điều kiện thực tế.

4. Thời gian: (Lịch dự kiến kèm theo)

Để đảm bảo tiến độ, hiệu quả trong quá trình kiểm tra, phòng Y tế đề nghị các trường học chuẩn bị các nội dung nêu trên; Đồng thời mời người phụ trách đơn vị cung cấp thực phẩm phối hợp làm việc với đoàn kiểm tra để giải trình khi cần thiết.

Phòng Y tế đề nghị các trường học trong và ngoài công lập phối hợp triển khai thực hiện để công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường học đạt hiệu quả cao, mọi vướng mắc xin liên hệ qua đ/c Nguyễn Thị Tuyết, chuyên viên phòng Y tế - Thư ký đoàn, số điện thoại: 0984.336.574 để được giải quyết./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND huyện;
- Thành viên ĐKTLN;
- Lưu: VT.

TRƯỞNG PHÒNG

Nguyễn Tiến Trung

**Phụ lục 1. Quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối
với bếp ăn tập thể**

(Kèm theo công văn số 76/YT ngày 05/12/2024 của phòng Y tế huyện Thanh Trì)

TT	Nội dung	Căn cứ
I	Điều kiện cơ sở vật chất	
1	Nhà bếp	
1.1	Nhà bếp: độc lập với các khối phòng chức năng khác; gồm có khu sơ chế, khu chế biến, khu nấu ăn, khu chia thức ăn; được thiết kế và tổ chức theo dây chuyền hoạt động một chiều	Khoản 3, Điều 6, Chương II; Khoản 6, Điều 10, Chương III; Khoản 6, Điều 14, Chương IV Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
1.2	Diện tích bếp: đảm bảo 0,30m ² /học sinh	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
1.3	Thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác	Khoản 2, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
1.4	Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
1.5	Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn	
1.6	Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng	Điều 28 Luật ATVSTP
2	Kho chứa thực phẩm	
2.1	Kho bếp: phân chia riêng biệt kho lương thực và kho thực phẩm; có lối nhập, xuất hàng thuận tiện, độc lập và phân chia khu vực cho từng loại thực phẩm; có thiết bị bảo quản thực phẩm	Khoản 3, Điều 6, Chương II; Khoản 6, Điều 10, Chương III; Khoản 6, Điều 14, Chương IV Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
2.2	Diện tích kho bếp: đảm bảo 10m ² /kho thực phẩm; 10m ² /kho lương thực	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
2.3	Bảo đảm lưu thông không khí; đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới chống chuột, ruồi, nhặng, gián và các côn trùng có hại khác	Khoản 3, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
2.4	Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe	

TT	Nội dung	Căn cứ
	rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
3	Nhà ăn	
3.1	Diện tích nhà ăn: đảm bảo 0,65m ² /chỗ đối với trường Tiểu học, 0,75m ² /chỗ đối với trường THCS (Số chỗ được tính với 35% tổng số học sinh, giáo viên, nhân viên toàn trường)	Phụ lục 1, 2, 3 Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo
3.2	Thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác	Khoản 1, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
3.3	Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	
3.4	Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn	
II	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	
1	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	Điều 29 Luật ATVSTP
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh	Điều 29 Luật ATVSTP
3	Dụng cụ chế biến thức ăn và sử dụng trong ăn uống phải được rửa bằng nước sạch và chất tẩy rửa theo quy định của Bộ Y tế, lau khô và cất giữ ở tủ kín tránh chuột, gián và các côn trùng có hại khác	Khoản 5, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
4	Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm.	Khoản 3, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
5	Thực phẩm được bảo quản trong thiết bị hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	Điều 30 Luật ATVSTP
6	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP
7	Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng	Khoản 1, 2, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong

TT	Nội dung	Căn cứ
8	Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại	các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
9	Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh	
10	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	Điều 6, Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017
11	Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng	
III	Điều kiện con người	
1	Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm	Điều 28 Luật ATVSTP
2	Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Điều 29 Luật ATVSTP
3	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm 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”	Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP
4	Người trực tiếp chế biến thức ăn đảm bảo thực hành vệ sinh cá nhân: có trang phục riêng, mũ, khẩu trang, giày dép riêng khi vào khu vực chế biến, sử dụng găng tay dùng 1 lần khi tiếp xúc với thực phẩm chín	Điều kiện con người – Tài liệu hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể - Sở Y tế Hà Nội năm 2018
	Không mắc các tổn thương ngoài da, bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm trong thời kỳ lây nhiễm có khả năng lây truyền qua được thực phẩm; hoặc mắc các chứng bệnh như dò hậu môn, són phân	Khoản 4, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
5	Được khám sức khỏe định kỳ và cấy phân phát hiện người lành mang trùng các bệnh đường tiêu hóa ít nhất 1 năm 1 lần	
6	Được trang bị và sử dụng đầy đủ các trang bị bảo hộ trong quá trình chế biến thực phẩm	

TT	Nội dung	Căn cứ
7	Phải thực hiện quy trình vệ sinh cá nhân trước khi bảo quản, chế biến thực phẩm.	
IV	Điều kiện vệ sinh 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	Điều 28 Luật ATVSTP
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	Điều 28 Luật ATVSTP
3	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.	Điều 28 Luật ATVSTP
4	Chỉ sử dụng các lương thực, thực phẩm có nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm	Khoản 5, Mục VI, Phần II, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2010/BYT về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
5	Thực phẩm phải được làm sạch trước khi chế biến	
6	Quá trình chế biến, phân phối, sử dụng, lưu giữ phải thực hiện theo các quy định của Bộ Y tế về an toàn thực phẩm	
7	Thức ăn, thực phẩm, đồ uống phải được che chắn tránh ruồi, nhặng dán chuột và sự xâm nhập của các động vật khác	
8	Thực hiện ăn chín, ăn ngay sau khi thức ăn được chế biến. Chỉ sử dụng thức ăn, thực phẩm trong ngày. Không được sử dụng lại thức ăn, thực phẩm thừa; thức ăn sau chế biến 3-4 giờ phải được làm nóng trước khi sử dụng	
9	Sàn nhà, bếp, bàn ghế và các dụng cụ phục vụ cho việc ăn uống phải được lau, rửa hàng ngày bằng chất tẩy rửa và nước sạch; Hàng tuần, thực hiện tổng vệ sinh và khử trùng nhà bếp, nhà ăn, căng tin.	
10	Không để gia súc, gia cầm hoạt động trong ở khu vực nhà bếp, nhà ăn, căng tin	
11	Trường hợp sử dụng dịch vụ cung cấp thức ăn sẵn thì phải lựa chọn các cơ sở có đủ điều kiện bảo đảm toàn thực phẩm theo quy định.	
12	Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo quy định	Khoản 2, điều 2, Nghị định 155/2018/NĐ-CP

LỊCH DỰ KIẾN KIỂM TRA CÔNG TÁC ATTP TẠI CÁC TRƯỜNG MẦM NON, TIỂU HỌC, THCS TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN 08 XÃ HUYỆN THANH TRÌ NĂM HỌC 2024-2025
(Kèm theo công văn số 76/YT ngày 05/12/2024 của phòng Y tế huyện Thanh Trì)

STT	Xã	TT	TT	Các trường MN,TH,THCS	Thời gian			Thời gian kiểm tra dự kiến (có thể thay đổi đột xuất không báo trước)		Ghi chú
					Giao nhận	Sơ chế	Chế biến	Giờ	Ngày, tháng	
1	Ngọc Hồi	1	1	MN A Ngọc Hồi	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-10h00	8h00	11/12/2024	Xã có 05/06 trường có bếp THCS Ngọc Hồi không có bếp
		2	2	MN B Ngọc Hồi	7h30- 8h00	8h00-9h00	9h00-9h50	9h00		
		3	3	MN Tay Xinh	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-10h00	10h00		
		4	4	MN Tuổi thơ Việt - Anh	7h-7h30	7h30-8h20	8h20-10h	11h00		
		5	5	TH Ngọc Hồi	5h45	6h00-7h30	7h30-9h45	8h00	12/12/2024	
2	Đại Áng	6	1	MN Đại Áng	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-10h00	9h00		Xã có 02/03 trường có bếp THCS Đại Áng không có bếp
		7	2	TH Đại Áng	5h45'	6h00-7h30	7h30-9h45	10h00		
3	Tả Thanh Oai	8	1	MN Tả Thanh Oai A	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-9h50	8h00	13/12/2024	Xã có 08/08 trường có bếp
		9	2	MN Tả Thanh Oai B	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-9h50	9h00		
		10	3	MN Tuổi Thần Tiên	7h30 - 7h45	7h45-9h00	9h00-10h00	10h00		
		11	4	MN Sao Mai	5h45	6h00-7h00	7h00-9h00	11h00		
		12	5	MN Đức Trí	6h10	6h10-7h00	7h00-9h45	8h00	16/12/2024	
		13	6	TH Đỗ Ngọc Du	5h30 - 6h00	6h00-7h00	6h30-9h00	9h00		
		14	7	TH Ngô Thị Nhậm	5h30	5h45-7h00	6h00-9h00	10h00		
		15	8	THCS Tả Thanh Oai	6h30	7h00-8h00	8h00-10h00	11h00		

4	Tân Triều	16	1	MN Yên Xá	7h30	8h00- 9h00	8h30 - 9h50	8h00	17/12/2024	Xã có 10/10 trường có bếp
		17	2	TH Yên Xá	5h30	5h45-7h00	7h00-9h00	9h00		
		18	3	MN Triều Khúc	7h30	8h00- 9h00	8h30 - 9h50	10h00		
		19	4	TH Triều Khúc	6h30	6h30-8h45	7h00-9h50	11h00		
		20	5	MN Tân Triều	7h30	8h00 - 9h00	9h00- 9h50	8h00	18/12/2024	
		21	6	TH Tân Triều	6h30	6h30- 8h45	7h00- 9h00	9h00		
		22	7	THCS Tân Triều	6h-7h	7h00-9h00	8h00-9h50	10h00		
		23	8	MN Tân Thời Đại	6h30	6h30- 8h00	7h00-9h50	11h00		
		24	9	MN Vườn Trê Thơ	5h30-7h30	6h00- 9h00	6h30-10h00	8h00	19/12/2024	
		25	10	MN Hoàng Gia Anh	7h00-7h45	7h30-8h30	8h30-10h00	9h00		
5	Hữu Hoà	26	1	MN Hữu Hoà	7h30-8h00	8h00-9h00	9h00-9h50	10h00		Xã có 02/03 trường có bếp THCS Hữu Hoà không có bếp
		27	2	TH Hữu Hoà	5h15-6h	6h00 -8h30	8h45-9h45	11h00		
6	Thanh Liệt	28	1	MN A Thanh Liệt	7h30-9h00	8h00-9h00	8h30-9h50	8h00	20/12/2024	Xã có 04/05 trường có bếp TH Phạm Tu không có bếp
		29	2	MN B Thanh Liệt	7h30-9h00	8h00-9h00	8h30-9h50	9h00		
		30	3	TH Thanh Liệt	6h00-7h00	7h00-8h20	8h20-9h45	10h00		
		31	4	THCS Thanh Liệt	6h-6h20	6h20-8h00	8h00-9h45	11h00		
7	Tam Hiệp	32	1	MN Huỳnh Cung	7h30-8h30	8h00-9h00	8h30-9h50	8h00	23/12/2024	Xã có 04/05 trường có bếpTHCS Tam Hiệp không có bếp
		33	2	TH Tam Hiệp	6h10-6h30	6h40 -9h00	7h30-10h00	9h00		
		34	3	MN Tựu Liệt	7h30-8h30	8h00-9h00	8h30-9h50	10h00		
		35	4	MN Yên Ngưu	7h30-8h30	8h00-9h00	8h30-9h50	11h00		
8	Vĩnh Quỳnh	36	1	MN Quỳnh Đô	7h30-9h00	8h00- 9h00	8h30- 9h30	8h00	24/12/2024	Xã có 04/04 trường có bếp
		37	2	TH Vĩnh Quỳnh	5h00	5h30-08h00	8h00-10h00	9h00		
		38	3	MN Vĩnh Quỳnh	7h30- 9h00	8h00- 9h00	8h30- 9h30	10h00		
		39	4	THCS Vĩnh Quỳnh	6h-6h20	6h20-8h00	8h00-9h45	11h00		