

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc phê duyệt Mô hình “Cung cấp thực phẩm an toàn
trong các trường học trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh”**

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BẮC NINH

Căn cứ Luật tổ chức chính quyền địa phương năm 2015;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ 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;

Căn cứ Nghị quyết số 03-NQ/TU ngày 06/06/2016 của Ban Thường vụ Tỉnh ủy về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác đảm bảo an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 736/QĐ-UBND ngày 25/12/2017 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Đề án “Bắc Ninh phấn đấu không còn thực phẩm bẩn”; Quyết định số 742/QĐ-UBND ngày 14/12/2018 của UBND tỉnh về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Quyết định số 736/QĐ-UBND ngày 25/12/2017;

Xét đề nghị của Trưởng Ban - Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Mô hình “Cung cấp thực phẩm an toàn trong các trường học trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh” (Có Mô hình kèm theo).

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

Điều 3. Thủ trưởng các Sở, ban, ngành thuộc UBND tỉnh; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã, thành phố và các cơ quan, đơn vị liên quan căn cứ Quyết định thi hành. / *md*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Chủ tịch, các PCT UBND tỉnh (b/c);
- VP UBND tỉnh: NN, XDCB, LĐVP;
- Lưu VT, KGVX (NTT).

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Nguyễn Văn Phong
Nguyễn Văn Phong

**MÔ HÌNH CUNG CẤP THỰC PHẨM AN TOÀN
TRONG CÁC TRƯỜNG HỌC TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BẮC NINH**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1283/QĐ-UBND ngày 27/8/2019
của Chủ tịch UBND tỉnh Bắc Ninh)*

Phần I

SỰ CẦN THIẾT VÀ CĂN CỨ XÂY DỰNG MÔ HÌNH

I. SỰ CẦN THIẾT XÂY DỰNG MÔ HÌNH

Trong những năm qua, tình hình an toàn thực phẩm nói chung và an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể (trường học/công ty/bệnh viện ...) nói riêng luôn là vấn đề nhận được nhiều sự quan tâm của người dân, các cấp chính quyền, cơ quan chuyên môn và các đơn vị truyền thông. Đặc biệt là an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học, đối tượng là các em học sinh, thể trạng và sức đề kháng còn yếu, ngộ độc thực phẩm có thể gây ra nhiều hậu quả nghiêm trọng.

Tỉnh Bắc Ninh có mật độ trung bình dân số cao, có nhiều khu công nghiệp tập trung với số lượng lớn công nhân, người nhập cư nên số lượng trường học, bếp ăn tập thể trường học lớn và quy mô đa dạng, công tác quản lý an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường luôn được các cơ quan chuyên môn, các cấp chính quyền quan tâm, chú trọng.

Trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, pháp luật hiện hành đã quy định đầy đủ các điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, yêu cầu các tổ chức, cá nhân phải tuân thủ thực hiện. Thực tế trong những năm qua công tác đảm bảo ATTP tại các trường học trên địa bàn tỉnh vẫn chưa được quan tâm đúng mức, do đó còn nhiều tồn tại hạn chế; tình trạng vi phạm các quy định ATTP còn xảy ra ở một số khâu trong quá trình nhập nguyên liệu, sơ chế, chế biến thực phẩm; ý thức thực hành của một số nhân viên chế biến còn chưa cao; cơ sở vật chất của một số trường chưa đảm bảo theo quy định của nhà nước..., ngoài ra, sự phối hợp của các đơn vị chức năng trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học còn chưa thực sự hiệu quả. Những yếu tố trên có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm xảy ra ở bếp ăn tập thể trường học, làm ảnh hưởng lớn đến tâm lý, sức khỏe, tình hình học tập của học sinh và niềm tin của phụ huynh học sinh.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học, góp phần nâng cao thể chất, trí tuệ và đầu tư cho sự phát triển toàn diện của thế hệ tương lai, UBND tỉnh Bắc Ninh ban hành “*Mô hình cung cấp thực phẩm an toàn tại các trường học trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh*”.

II. CĂN CỨ XÂY DỰNG MÔ HÌNH

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc Hội; 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 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định 155/2018-NĐ ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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;

- Nghị định 67/2016/NĐ-CP ngày 01/07/2016 của Chính phủ quy định điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế;

- Chỉ thị số 34/CT-TTg ngày 11/12/2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới;

- Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/05/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

- Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030;

- Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế học đường.

Phần II

MỤC TIÊU, TIÊU CHÍ MÔ HÌNH CUNG CẤP THỰC PHẨM AN TOÀN TRONG TRƯỜNG HỌC

I. MỤC TIÊU

Xây dựng mô hình cung cấp thực phẩm an toàn trong các trường học trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh để đảm bảo các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, con người và các hoạt động kiểm soát nguồn gốc, chất lượng và độ an toàn thực phẩm nhằm cung cấp các thực phẩm an toàn cho bữa ăn của trẻ em và học sinh tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn tỉnh.

II. CÁC TIÊU CHUẨN, ĐIỀU KIỆN CỤ THỂ CỦA MÔ HÌNH CUNG CẤP THỰC PHẨM AN TOÀN

1. Điều kiện về cơ sở vật chất của các bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm

1.1. Địa điểm, môi trường

- Có đủ diện tích để bố trí các khu vực sơ chế, chế biến, ăn uống và thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm.
- Khu vực sơ chế, chế biến không bị ngập nước, đọng nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.

1.2. Thiết kế, bố trí

- Diện tích khu vực sơ chế, chế biến, ăn uống phải phù hợp với quy mô suất ăn của trường học.
- Bố trí các khu vực tập kết nguyên liệu, khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản, khu vực ăn uống và khu vực phụ trợ (nhà vệ sinh) phải đảm bảo tách biệt để tránh lây nhiễm chéo; Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ.
- Bố trí khu vực rửa tay trước khi ăn cho các cháu học sinh và khu vực rửa tay cho nhân viên bếp.
 - + Tại khu vực ăn uống và chế biến phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01(một) bồn rửa tay cho 50 người.
 - + Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, có các thiết bị rửa tay, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc máy sấy khô tay.
- Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.
 - Công rãnh thoát nước thải phải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên; nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực chế biến thực phẩm.

1.3. Kết cấu

- Khu vực sơ chế, chế biến, ăn uống phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô suất ăn và quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Trần nhà phẳng, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

- Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

- Cầu thang, bậc thềm và các kệ làm bằng các vật liệu bền, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp.

1.4. Hệ thống thông gió

- Phù hợp với đặc thù trong chế biến thức ăn, bảo đảm thông thoáng cho các khu vực, dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh.

- Hệ thống thông gió bố trí phù hợp, hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch và bảo đảm không được thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản và ăn uống.

1.5. Hệ thống chiếu sáng

- Hệ thống chiếu sáng phải đảm bảo đủ ánh sáng để thực hiện quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản nhằm kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm.

- Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

1.6. Hệ thống cung cấp nước

- Có đủ nước để chế biến thực phẩm, vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Chất lượng nước phải phù hợp với QCVN01-1: 2018/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích ăn uống và sinh hoạt.

- Nguồn gốc nước cấp: Các nguồn nước phải được kiểm tra chất lượng theo quy định tại Thông tư số 41/2018/TT-BYT.

+ Nguồn nước tự khai thác phải đạt QCVN 01-1: 2018/BYT và phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần theo quy định.

+ Nguồn nước được cấp từ các cơ sở cấp nước tập trung phải đạt QCVN01-1: 2018/BYT. Cơ sở cấp nước phải được ngoại kiểm chất lượng nước của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ít nhất 6 tháng/lần.

1.7. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khoá trong các trường hợp cần thiết.

- Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm thừa; các dụng cụ phải có 2 màu phân biệt để phân loại chất thải. Màu xanh đựng chất thải hữu cơ; Màu đen (hoặc vàng) đựng chất thải vô cơ.

- Các dụng cụ thu gom và vận chuyển rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn có nắp đậy và phải được thu dọn xử lý hàng ngày đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

1.8. Khu vực vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động

- Khu vực vệ sinh phải đạt quy chuẩn QCVN 01: 2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nhà tiêu.

- Nhà tiêu phải bảo đảm hợp vệ sinh và phải được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản và ăn uống.

- Hệ thống thoát nước phải dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Có đủ xà phòng/dung dịch rửa tay và bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn tại khu vực nhà vệ sinh.

- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động cho nhân viên bếp trước và sau khi làm việc.

2. Tiêu chí về trang thiết bị, dụng cụ

2.1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải bảo đảm tạo ra bề mặt nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm, ít bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng, dễ di chuyển, tháo lắp và dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.

- Có đủ thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm. Dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ. Các trang thiết bị, dụng cụ phải thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày, thường xuyên để tránh gây ô nhiễm chéo vào thực phẩm; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn.

- Thiết bị, dụng cụ phải được sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến.

2.2. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây bệnh

- Có đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây bệnh tại khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản và ăn uống.

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây bệnh phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

- Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực chế biến thực phẩm.

2.3. Chất tẩy rửa và sát trùng

- Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế.

- Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không được để trong nơi chế biến, bảo quản thực phẩm.

3. Điều kiện con người

- Người quản lý, người phụ trách bếp ăn tập thể và người trực tiếp chế biến phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khỏe, được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế 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 chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức (nhẫn, đồng hồ,...). Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

- Các bếp ăn tập thể trường học phải đảm bảo số lượng người chế biến phù hợp với quy mô suất ăn. Đối với các cơ sở giáo dục mầm non có tổ chức bán trú phải đảm bảo đúng quy định tại Thông tư số 06/2015/TTLT-BGDĐT-BNV ngày 16/3/2015 Thông tư liên tịch của Bộ Giáo dục và đào tạo và Bộ Nội vụ quy định về danh mục khung vị trí việc làm và định mức số lượng người làm việc trong các cơ sở giáo dục mầm non công lập: đối với nhà trẻ là 01 nhân viên nấu ăn/35 trẻ; đối với mẫu giáo là 01 nhân viên nấu ăn/50 trẻ mẫu giáo.

4. Điều kiện kiểm soát chất lượng và an toàn của nguyên liệu thực phẩm

Nguyên liệu thực phẩm cung cấp cho các trường học phải đảm bảo an toàn, việc sử dụng nguyên liệu cho chế biến phải được ghi chép cụ thể, đầy đủ các thông tin về sản phẩm để dễ dàng truy xuất nguồn gốc khi có sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra.

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn và được phép sử dụng theo quy định.

- Nguyên liệu chế biến, bao bì, dụng cụ chứa đựng và thực phẩm ăn ngay phải được bảo quản trong khu vực chứa đựng, kho riêng, diện tích đủ rộng để

bảo quản thực phẩm; Khu vực kho bảo quản phải đảm bảo chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập và cư trú.

- Thực phẩm tươi sống, thực phẩm bao gói sẵn và thực phẩm ăn ngay phải được chứa đựng, bảo quản theo các quy định về bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất và yêu cầu của từng loại thực phẩm về nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; Nguyên liệu chế biến và thực phẩm ăn ngay phải được bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN) về nước sạch số QCVN01-1: 2018/BYT.

- Có đủ sổ sách ghi chép và thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế bao gồm kiểm tra trước khi chế biến, kiểm tra trong quá trình chế biến và kiểm tra trước khi ăn; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

- Bao bì chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm; không bị ô nhiễm bởi các tác nhân ảnh hưởng đến sức khoẻ người tiêu dùng theo quy định.

5. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay

- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng và phù hợp với kích thước thực phẩm được vận chuyển.

- Thiết bị vận chuyển chuyên dụng, dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay.

- Có đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay trong suốt quá trình vận chuyển.

- Phải có nội quy quy định về chế độ bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay; duy trì và kiểm soát chế độ bảo quản theo yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển.

- Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay không được chứa cùng với hàng hoá độc hại hoặc gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ (nếu thực phẩm không thể bảo quản nóng, lạnh hay đông lạnh); thời gian từ khi vận chuyển suất ăn sẵn đến khi ăn trong trường hợp không có trang thiết bị bảo quản chuyên dụng (ủ nóng, tủ đông lạnh) không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian trên phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống.

III. QUẢN LÝ, GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỌC

1. Hình thức tổ chức hoạt động các bếp ăn tập thể trường học

- Các trường học căn cứ vào quy mô và đặc thù của từng trường có thể lựa chọn các hình thức tổ chức bếp ăn bán trú như sau:

+ Bố trí nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu thực phẩm để tự tổ chức nấu ăn phục vụ trẻ em/ học sinh.

+ Bố trí cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ cơ bản và thuê đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống đến nấu ăn tại chỗ.

+ Bố trí cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ ăn uống cơ bản và thuê đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến trường.

Các trường học có tổ chức ăn bán trú cho trẻ em/học sinh lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo quy định. Quy trình, cách thức tổ chức lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn có thể bằng hình thức đấu thầu, chào hàng cạnh tranh hoặc các hình thức khác theo các quy định của pháp luật. Việc lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm có thể ưu tiên lựa chọn thực phẩm sạch của các hộ sản xuất, nuôi trồng, kinh doanh nông, lâm, thủy sản tại địa phương.

Các bếp ăn tập thể tại trường học phải tuân thủ theo đúng quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Tùy thuộc vào hình thức tổ chức, các bếp ăn tập thể trường học phải được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc ký bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm với cơ quan chuyên môn.

2. Kiểm tra, giám sát quá trình cung cấp thực phẩm an toàn trong các trường học

2.1. Thành lập Tổ giám sát an toàn thực phẩm

- Các trường học tự thành lập Tổ giám sát an toàn thực phẩm gồm các thành phần sau: đại diện Ban giám hiệu nhà trường (phụ trách công tác bán trú), cán bộ làm công tác y tế học đường, giáo viên, Hội cha mẹ học sinh.

- Đại diện Ban giám hiệu nhà trường là Tổ trưởng Tổ giám sát và chịu trách nhiệm chỉ đạo các hoạt động của Tổ giám sát an toàn thực phẩm đảm bảo công tác giám sát thường xuyên, hiệu quả đúng quy định.

2.2. Hình thức kiểm tra giám sát

- Kiểm tra, giám sát trực tiếp các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học, bao gồm các hoạt động sau:

+ Kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu qua hồ sơ, sổ ghi chép và quan sát thực tế.

+ Kiểm tra, giám sát các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và thực hành của người sơ chế, chế biến và phục vụ ăn uống.

- Tần suất kiểm tra, giám sát: giám sát hàng ngày

Kết quả quá trình kiểm tra, giám sát hàng ngày phải được ghi chép và lưu giữ hồ sơ đầy đủ.

2.3. Nội dung giám sát an toàn thực phẩm

2.3.1. Đối với cơ sở giáo dục tự tổ chức nấu ăn hoặc thuê đơn vị bên ngoài đến nấu tại chỗ

- Giám sát các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu, người chế biến, nấu nướng theo các mục từ II.1 đến II.4 phần II.

- Giám sát việc thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm từ khi tiếp nhận thực phẩm đến khi cung cấp bữa ăn cho các cháu bao gồm các bước sau:

Bước 1: Kiểm tra, giám sát nguyên liệu thực phẩm khi tiếp nhận, bảo quản và chế biến

- Giám sát việc thực hiện ghi chép đầy đủ các thông tin về nguyên liệu nhập; kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm.

- Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại thực phẩm, cụ thể như sau:

+ Kiểm tra về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn, phiếu xuất kho...).

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của đơn vị cung cấp phù hợp với loại thực phẩm tiếp nhận.

+ Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố hoặc bản tự công bố sản phẩm (đối với thực phẩm bao gói sẵn).

+ Giấy chứng nhận kiểm dịch động vật (đối với thực phẩm tươi sống nhập ngoại tỉnh).

+ Kiểm tra nhãn sản phẩm hoặc nhãn phụ sản phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu đảm bảo đúng theo quy định (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, NSX, HSD, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản,...).

- Kiểm tra việc bảo quản thực phẩm sống trước khi nấu

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 nhà cung cấp, tiêu hủy,...

Bước 2: Kiểm tra, giám sát quá trình sơ chế, chế biến nguyên liệu thực phẩm

Kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm bao gồm:

- Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức,...
- Trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chế biến, ăn uống, dụng cụ chứa đựng thực phẩm sống và chín, tình trạng vệ sinh,...

- Khu vực sơ chế, chế biến và phụ trợ

- Kiểm tra việc bảo quản thực phẩm sau khi nấu chín: các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải được dùng riêng biệt, tránh bụi, ruồi,... Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 02 giờ ở nhiệt độ thường. Nếu chưa ăn trong phạm vi 02 giờ phải bảo quản lạnh (ở 5⁰C hoặc lạnh hơn) hoặc bảo quản nóng (ở 60⁰C hoặc nóng hơn).

Trong quá trình kiểm tra, giám sát nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị,...) cần được kiểm tra, đánh giá và ghi rõ biện pháp xử lý.

Bước 3: Kiểm tra, giám sát trước khi ăn và lưu mẫu thức ăn

- Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trạng thái, màu sắc, mùi vị,... 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.

- Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn
- Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.
- Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.
- Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn.
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn, 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; phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

Mỗi món ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn, lưu vào dụng cụ riêng và được niêm phong. Thức ăn đặc: tối thiểu 100 gam, thức ăn lỏng: tối thiểu 150 ml, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2⁰C đến 8⁰C.

2.3.2. Đối với các cơ sở giáo dục ký hợp đồng với đơn vị vận chuyển thức ăn sẵn đến trường

- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của nhà ăn, căng tin.

- Kiểm tra phương tiện vận chuyển thức ăn theo mục II.5 phần II.

- Định kỳ kiểm tra điều kiện thực tế tại nơi sơ chế, chế biến, hồ sơ, giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm ăn ngay, nguyên liệu thực phẩm sử dụng cho chế biến, nấu nướng bao gồm hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan).

- Kiểm tra theo hướng dẫn tại Bước 3, mục III 2.3.1 phần II.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh

- Chủ trì phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn triển khai thực hiện mô hình.

- Tổ chức tuyên truyền, tập huấn nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm, hỗ trợ và hướng dẫn kỹ thuật kiểm tra nhanh các chỉ tiêu đánh giá mức độ an toàn thực phẩm cho lãnh đạo nhà trường, cán bộ làm công tác quản lý an toàn thực phẩm trong nhà trường, hội cha mẹ học sinh; hướng dẫn nghiệp vụ giám sát an toàn thực phẩm cho các đối tượng để nâng cao hiệu quả hoạt động; phối hợp với Sở giáo dục đào tạo, Sở Y tế xây dựng thực đơn cho các bữa ăn đảm bảo yêu cầu dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Định kỳ kiểm tra, giám sát hoạt động cung cấp thực phẩm tại các trường học từ việc kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu thực phẩm đầu vào, các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và con người.

- Thực hiện quản lý chặt chẽ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống cung cấp cho các trường học trên địa bàn tỉnh. Công khai danh sách các đơn vị vi phạm về điều kiện an toàn thực phẩm cho các trường học nắm bắt và lựa chọn các cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn.

2. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì triển khai thực hiện mô hình cung cấp thực phẩm an toàn cho các trường học trên địa bàn tỉnh.

- Chỉ đạo, hướng dẫn bảo đảm ATTP trong hệ thống các trường học. Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong các trường học bao gồm: chỉ đạo các đơn vị nhà trường có tổ chức bếp ăn tập thể thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, đảm bảo cơ sở vật chất, trang thiết bị cho các bếp ăn tập thể trong các trường học; kiểm soát nguồn thực phẩm sử dụng cho chế biến thức ăn đảm bảo rõ nguồn gốc, xuất xứ và thực hiện kiểm thực ba bước đầy đủ. Trong quá trình thực hiện, các đơn vị nhà trường cử người phụ trách phối hợp với hội cha mẹ học sinh thường xuyên giám sát bếp ăn tập thể nhằm đảm bảo tuân thủ các điều kiện về đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chỉ đạo, hướng dẫn các đơn vị nhà trường lựa chọn hình thức tổ chức bếp ăn bán trú phù hợp với điều kiện thực tế; hướng dẫn nhà trường lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo đúng quy định của pháp luật.

- Phối hợp với Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh trong việc tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm cho người quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến tại bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn tỉnh.

- Chỉ đạo các nhà trường trên địa bàn tăng cường tuyên truyền các nội dung liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm thông qua các buổi ngoại khóa, sinh hoạt của nhà trường nhằm bổ sung kiến thức về việc sử dụng thực phẩm an toàn cho học sinh trong các nhà trường.

- Quan tâm đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ cho bếp ăn tập thể trong trường học.

3. Sở Y tế

- Phối hợp với Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh, Sở Giáo dục và Đào tạo xây dựng thực đơn cho các bữa ăn của trẻ em/học sinh đảm bảo yêu cầu dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ y tế học đường và tuyên truyền cách phòng chống các bệnh lây truyền qua thực phẩm; hướng dẫn, chỉ đạo cơ quan chuyên môn phối hợp điều tra, xử lý các trường hợp ngộ độc thực phẩm nếu có tại các trường học.

4. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Thực hiện công tác quản lý chất lượng an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối bao gồm: quá trình trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản, muối, hoạt động giết mổ đảm bảo an toàn cung cấp cho trường học nói riêng và toàn dân nói chung.

- Phối hợp trong tuyên truyền, kiểm tra, giám sát, tập huấn kiến thức cho người quản lý của các cơ sở sản xuất ban đầu, thu gom, giết mổ, kinh doanh vật tư nông nghiệp; tuyên truyền phổ biến kiến thức, hướng dẫn kỹ thuật và nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho người sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản), thu gom, giết mổ và sử dụng vật tư nông nghiệp.

5. Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài chính

Tham mưu trình UBND tỉnh phương án đảm bảo kinh phí đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ nhằm đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm cho các bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn tỉnh.

6. UBND các huyện, thị xã, thành phố

- Chỉ đạo hệ thống giáo dục trên địa bàn triển khai thực hiện tốt mô hình cung cấp thực phẩm an toàn trong các trường học; tăng cường kiểm tra, giám sát

công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học; có phương án bố trí ngân sách để cải tạo, sửa chữa hoặc xây mới các bếp ăn tập thể trong trường học đảm bảo tuân thủ các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chỉ đạo các cơ quan chuyên môn cấp huyện thực hiện quản lý chặt chẽ an toàn thực phẩm trong sản xuất ban đầu, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn.

- Chỉ đạo UBND các xã, phường, thị trấn tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cho người dân, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

7. UBND các xã, phường, thị trấn

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học; tăng cường kiểm soát nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh trường học.

- Tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm, tổ chức ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm với các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh trường học.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cho người dân, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

- Có phương án bố trí ngân sách địa phương để cải tạo, sửa chữa bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn nhằm đảm bảo tuân thủ các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định.

8. Các trường học trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh

- Tổ chức thực hiện mô hình cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn trong các trường học; đề xuất với các cơ quan có thẩm quyền xem xét giải quyết những khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện.

- Tuyên truyền, hướng dẫn cho người trực tiếp tham gia chế biến, cha mẹ học sinh các kiến thức, quy định pháp luật về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao hiệu quả kiểm soát thực phẩm trước và trong bữa ăn cho các cháu học sinh.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể và khu vực ăn uống tại trường. Tăng cường công tác vệ sinh môi trường, tổ chức diệt côn trùng tại trường học, đặc biệt vào các dịp nghỉ dài hạn của các cháu học sinh; phối hợp chặt chẽ với các cơ quan liên quan xử lý các sự cố về an toàn thực phẩm (nếu có).

- Phối hợp với Hội cha mẹ học sinh thành lập tổ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm hàng ngày tại các bếp ăn tập thể trong trường từ khi nhập liệu

đến khi ra suất ăn phục vụ các cháu học sinh, kịp thời phát hiện, ngăn chặn thực phẩm không đảm bảo an toàn hoặc các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến tại các bếp ăn bán trú đồng thời báo cho lãnh đạo nhà trường và cơ quan liên quan nhằm xử lý nghiêm các hành vi vi phạm.

- Nâng cao trách nhiệm đối với nhà trường, tổ chức, cá nhân có liên quan khi để xảy ra mất an toàn thực phẩm, vi phạm quy trình, mô hình về cung cấp thực phẩm an toàn trong các nhà trường trên địa bàn tỉnh. /.



**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Nguyễn Văn Phong