

UBND HUYỆN THANH TRÌ
PHÒNG KINH TẾ

Số: 607/KT

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” năm 2024

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

Thanh Trì, ngày 05 tháng 12 năm 2024

Kính gửi: Các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở trong và ngoài công lập trên địa bàn Thị trấn Văn Điển và 07 xã: Tứ Hiệp, Yên Mỹ, Duyên Hà, Vạn Phúc, Đông Mỹ, Ngũ Hiệp, Liên Ninh.

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 Thanh Trì 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 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 Kinh tế Huyện thông báo tới các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở trong và ngoài công lập theo địa bàn phụ trách của đoàn kiểm tra liên ngành ATTP số 01 theo Quyết định số 5893/QĐ-UBND ngày 21/11/2024 của UBND huyện Thanh Trì (sau đây gọi tắt là Đoàn kiểm tra số 01) nội dung kiểm tra an toàn thực phẩm, lấy mẫu xét nghiệm tại các trường 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.

- Danh sách các nhà cung cấp thực phẩm đã được công khai; thực đơn tuần; 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

- 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.

(Chi tiết tiêu chí theo Phụ lục số 01 đính kèm)

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 theo Phụ lục số 02 đính kèm

Để đảm bảo tiến độ, hiệu quả trong quá trình kiểm tra, phòng Kinh tế đề nghị các trường học chuẩn bị các nội dung nêu trên; Đồng thời mời đại diện đơn vị cung cấp thực phẩm phối hợp làm việc với đoàn kiểm tra.

Phòng Kinh tế đề nghị các trường học phối hợp triển khai thực hiện để công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường học đạt hiệu quả cao./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đc Chủ tịch UBND huyện;
- Đc Nguyễn Văn Hưng – PCT UBND Huyện;
- Thành viên ĐKTLN số 01;
- Lưu: VT. *g*

TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Thị Tuyết Anh

**Phụ lục số 01. Quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
đối với bếp ăn tập thể**
(Kèm theo công văn số 607/KT ngày 05/12/2024 của phòng Kinh 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

TT	Nội dung	Căn cứ
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
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 rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng	bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
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
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	bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
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 ATVS	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

TT	Nội dung	Căn cứ
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 các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân
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	
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

TT	Nội dung	Căn cứ
	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 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	
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	

TT	Nội dung	Căn cứ
	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

UBND HUYỆN THÁNH TRỊ
ĐOÀN KIỂM TRA LIÊN NGÀNH SỐ 1

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

KHUY LỊCH 2. LỊCH DỰ KIẾN KIỂM TRA CÔNG TÁC ATTP TẠI CÁC TRƯỜNG MẦM NON, TIỂU HỌC, THCS TRONG VÀ NGOÀI CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN TT VĂN ĐIỂN VÀ 07 XÃ HUYỆN THANH TRỊ NĂM HỌC 2024-2025
(Kèm theo công văn số 67/KT ngày 05/11/2024 của phòng Kinh tế huyện Thanh Trì)

STT	Xã, Thị trấn	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		
1	Thị trấn Văn Điển	1	THCS thị trấn Văn Điển	6h00	6h15-8h10	8h10-10h00	8h00	8/8 trường có bếp ăn
		2	Mầm non A thị trấn Văn Điển	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	9h15	
		3	Tiểu học A thị trấn Văn Điển	5h30- 5h55	6h00- 8h00	8h00-9h30	10h30	
		4	Mầm non C thị trấn Văn Điển	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	8h00	
		5	Tiểu học B thị trấn Văn Điển	5h30- 5h55	6h00- 8h00	8h00-9h30	9h15	
		6	Mầm non B thị trấn Văn Điển	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	10h30	
		7	Mầm non Tuấn Linh	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	8h00	
		8	Mầm non Tuổi thần tiên	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	9h15	
2	Tứ Hiệp	9	Mầm non Phạm Tu	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	10h30	Xã có 9/9 trường có bếp ăn
		10	THCS Chu Văn An	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30	8h00	
		11	Tiểu học Ngô Sĩ Kiên	5h00 - 6h00	6h00 - 7h00	7h00 - 9h30	9h15	
		12	Mầm non Bé Yêu - JEC	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	10h30	
		13	Mầm non C Tứ Hiệp	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	8h00	
		14	Tiểu học Tứ Hiệp	5h30 - 6h00	6h00 - 7h00	7h00 - 9h30	9h15	
		15	THCS Tứ Hiệp	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30	10h30	
3	Yên Mỹ	16	Mầm non A Tứ Hiệp	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	8h00	Xã có 2/3 trường có bếp ăn, trường THCS Yên Mỹ không có bếp ăn
		17	Mầm non B Tứ Hiệp	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	9h15	
		18	Mầm non Yên Mỹ	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	8h00	Xã có 2/3 trường có bếp ăn, trường THCS Yên Mỹ không có bếp ăn
		19	Tiểu học Yên Mỹ	6h45	7h00-8h00	8h00-9h45	9h15	

STT	Xã, Thị trấn	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
4	Duyên Hà	20	Mầm non Duyên Hà	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	20/12/2024 (Thứ 6)	Xã có 2/3 trường có bếp ăn, trường THCS Duyên Hà không có bếp ăn
		21	Tiểu học Duyên Hà	5h30-6h	6h00-7h00	7h00-9h30		
5	Đông Mỹ	22	Tiểu học Đông Mỹ	6h45	7h00-8h00	8h00 - 9h45	23/12/2024 (Thứ 2)	Xã có 4/4 trường có bếp ăn
		23	Mầm non B Đông Mỹ	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
		24	THCS Đông Mỹ	6h00	6h30-8h30	8h30- 10h30		
		25	Mầm non A Đông Mỹ	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
6	Vạn Phúc	26	Mầm non A Vạn Phúc	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	24/12/2024 (Thứ 3)	Xã có 3/4 trường có bếp ăn, THCS Vạn Phúc không có bếp ăn
		27	Tiểu học Vạn Phúc	5h30	6 h 00 - 7h 00	7 h 00 - 9h 00		
		28	Mầm non B Vạn Phúc	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
7	Ngũ Hiệp	29	Mầm non A Ngũ Hiệp	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00	25/12/2024 (Thứ 4)	Xã có 6/6 trường có bếp ăn
		30	Mầm non B Ngũ Hiệp	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
		31	Mầm non Hoa Hồng	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
		32	Tiểu học Ngũ Hiệp	5h20-5h40	5h40-6h40	6h40- 9h30		
		33	Tiểu học Vũ Lăng	5h30	5h45 - 7h	7h00 - 9h30		
		34	THCS Ngũ Hiệp	6h00	6h30 - 8h30	8h30 - 10h30		
8	Liên Ninh	35	Tiểu học Liên Ninh	5h00	5h30-7h20	7h25- 9h25	26/12/2024 (Thứ 5)	Xã có 4/5 trường có bếp ăn, trường THCS Liên Ninh không có bếp ăn
		36	Mầm non A Liên Ninh	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		
		37	Tiểu học Tạ Hoàng Cơ	5h30	5h30-7h20	7h25-9h25		
		38	Mầm non B Liên Ninh	7h30 - 8h30	7h45 - 9h00	8h30 - 10h00		