

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

Số: /ATTP-NV

V/v hướng dẫn điều kiện đảm bảo ATTP  
bếp ăn tập thể trong các cơ sở KCB

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

Nghệ An, ngày tháng năm 2020

Kính gửi: Giám đốc các cơ sở khám, chữa bệnh  
trong và ngoài công lập trên địa bàn tỉnh Nghệ An

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm; 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 155/2018/NĐ-CP 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; Quyết định số 45/2018/QĐ-UBND ngày 18/10/2018 của Ủy ban nhân dân tỉnh Nghệ An về quy định phân công, phân cấp và phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An hướng dẫn các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trong các cơ sở khám chữa bệnh trên địa bàn tỉnh Nghệ An như sau:

1. Quy định về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm:

a) Đối với cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm (do cá nhân, tổ chức bên ngoài hoạt động kinh doanh) khi hoạt động phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, quy định phân cấp cấp Giấy chứng nhận như sau:

- Các cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Vinh do cá nhân (Hộ kinh doanh) bên ngoài hoạt động kinh doanh: Do UBND thành phố Vinh cấp;

- Các cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố Vinh do tổ chức (doanh nghiệp, hợp tác xã...) bên ngoài hoạt động kinh doanh: Do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An cấp;

- Các cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể trên địa bàn các huyện, thị xã do cá nhân (Hộ kinh doanh), tổ chức (doanh nghiệp, Hợp tác xã...) bên ngoài hoạt động kinh doanh: Do UBND huyện, thị xã cấp.

b) Đối với cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm thuộc đối tượng không phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện, đề nghị có thông báo hoạt động cho cơ quan quản lý: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An và UBND huyện, thị xã, thành phố Vinh.

2. Bếp ăn tập thể của các cơ sở khám chữa bệnh phải đáp ứng những điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (kể cả đối tượng không thuộc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm) theo quy định như sau:

a, Về hồ sơ, giấy tờ:

- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (do chủ cơ sở xác nhận);
- Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên đầy đủ (giấy khám sức khỏe do cơ sở y tế đủ điều kiện khám sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế);
- Hồ sơ về nguyên liệu, chất hỗ trợ chế biến;
- Nguồn nước sản xuất, chế biến;
- Sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu thức ăn theo quy định.

b, Điều kiện thực tế:

- Địa điểm cơ sở cách xa các nguồn ô nhiễm;
- Khu vực chế biến 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, kinh doanh (Sử dụng nước máy; hoặc nước giếng khoan, giếng khơi phải có kiểm nghiệm ít nhất 15 chỉ tiêu nhóm A đạt tiêu chuẩn theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01-2009/BYT);
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải kín, bảo đảm vệ sinh;
- Cống rãnh ở khu vực ăn, 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;
- Nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ;
- Có thiết bị bảo quản 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;
- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn;
- Thực phẩm bày bán 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 bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất;
- Tủ lưu mẫu và dụng cụ lưu mẫu thức ăn đầy đủ, đúng quy định;
- Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn của Bộ Y tế (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 hành của nhân viên đúng quy định (không đeo trang sức trong khi chế biến; mặc bảo hộ lao động ... đúng quy định);
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm;
- Người trực tiếp tham gia chế biến thức ăn 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.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kính đề nghị Giám đốc các cơ sở khám chữa bệnh có bếp ăn tập thể chỉ đạo triển khai thực hiện theo đúng quy định để góp phần đảm bảo an toàn thực phẩm trong các bếp ăn tập thể thuộc các cơ sở khám, chữa bệnh trên địa bàn tỉnh Nghệ An.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc xin vui lòng gửi về địa chỉ email: [Chicucattpnghean@gmail.com](mailto:Chicucattpnghean@gmail.com) hoặc gửi qua địa chỉ: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An, khối 9 phường Quán Bàu, thành phố Vinh, tỉnh Nghệ An, SĐT: 02388 604 260./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Sở Y tế (đề b/c);
- PYT, TTYT huyện, thị xã, TP Vinh;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng Chi cục;
- Lưu VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Phạm Ngọc Quy**