

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2024

QUY ĐỊNH
thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm
Năm học 2024 – 2025

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 188/2007/NĐ-CP ngày 27/12/2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm;

Trường THCS-THPT Sương Nguyệt Anh ban hành quy định về thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong nhà trường như sau:

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Hệ thống cung cấp nước

- Có đủ nước để sản xuất thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01: 2009/BYT.
- Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.
- Các nguồn nước phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.
- Sử dụng nước sạch trong ăn uống
- Phải đủ nước sạch sử dụng để chế biến thực phẩm. Dùng các nguồn nước thông dụng như nước máy, nước giếng, đã qua xử lý để rửa thực phẩm, chế biến đồ ăn uống và rửa dụng cụ.
- Nước phải trong, không có mùi, không có vị lạ.
- Dụng cụ chứa nước phải sạch, không được để rêu, bụi bẩn bám xung quanh hoặc ở đáy, có nắp đậy.

Điều 2. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải

- Thức ăn thừa, thực phẩm thải phải đựng vào thùng kín có nắp đậy, chuyển đi hằng ngày.
- Chất liệu phế thải phải được phân luồng riêng. Nơi tập kết rác, chất thải phải được bố trí xa nơi khu vực sản xuất thực phẩm.
- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; thùng chứa rác, chất thải rắn làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy.
- Hệ thống chất thải phải được xử lý, thu gom đồ thường xuyên và xử lý chất thải đạt các tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

Điều 3. Nhà vệ sinh, khu vực rửa tay, thay đồ bảo hộ lao động

1. Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm. Hệ thống thoát nước phải dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn tại khu vực nhà vệ sinh.

2. Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động cho nhân viên, cấp dưỡng trước và sau khi làm việc.

3. Bồn rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà bông diệt khuẩn.

Điều 4. Bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

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

2. Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; bảo đảm đủ ánh sáng và che chắn an toàn. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

Điều 5. Nguyên liệu thực phẩm, bao bì thực phẩm

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

2. Bao bì thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không phơi 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 khỏe của học sinh và mọi người khi sử dụng theo quy định.

Điều 6. Trang thiết bị, dụng cụ

1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo bảo đảm an toàn, được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm thực phẩm, phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.

2. Đối với trang thiết bị, dụng cụ sản xuất cơ động phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp và dễ làm vệ sinh.

Điều 7. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại

1. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại 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.

2. Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm.

NỘI DUNG, ĐỐI TƯỢNG THỰC HIỆN

Điều 8. Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm

1. Quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

2. Sàn Nhà bếp luôn luôn sạch sẽ, khô ráo, không bị ngập nước, đọng nước.

3. Khu vực chế biến thực phẩm không có nước đọng, xa các khu khói, bụi bẩn, nhà vệ sinh hoặc khu chăn nuôi gia súc, rác thải gây ô nhiễm môi trường.

4. Tất cả các bề mặt sử dụng để chuẩn bị thực phẩm phải dễ cọ rửa, luôn giữ gìn sạch sẽ, khô ráo.

5. Bếp phải đủ ánh sáng và thông gió.

6. Vệ sinh khu vực chế biến thường xuyên.

7. Vệ sinh thường xuyên tủ, kệ dụng cụ đựng thực phẩm ngăn ngừa sự đi lại của gián, chuột và các động vật khác trong khu vực chế biến thực phẩm.

8. Không để các hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất gây độc khác ở trong khu chế biến thực phẩm.

Điều 9. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ

1. Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.
2. Không sử dụng những dụng cụ bị nứt mẻ, hoen gỉ vì khó rửa.
3. Chỉ sử dụng xà phòng, các chất tẩy rửa dụng cụ ăn uống được ngành Y tế cho phép để không tồn dư gây độc sang thực phẩm.
4. Không để dụng cụ bẩn qua đêm.
5. Không dùng dao, thớt vừa cắt thịt sống chưa được rửa sạch để thái thức ăn chín.
6. Không dùng chung dao thớt hoặc để thực phẩm sống với thực phẩm chín.

Điều 10. Chọn thực phẩm tươi sạch

1. Với rau quả: Chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, không có mùi lạ.
2. Với thịt phải qua kiểm dịch thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi.
3. Cá, thủy sản phải còn tươi, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ương, ôi.
4. Thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký sản xuất và còn thời hạn sử dụng. Với đồ hộp không chọn hộp bị méo, phồng hay gỉ.
5. Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc.
6. Không sử dụng các loại thực phẩm lạ (cá lạ, rau, quả, nấm lạ) chưa biết rõ nguồn gốc.
7. Không sử dụng phẩm màu, đường hóa học không có trong danh mục Bộ Y tế cho phép.

Điều 11. Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ

1. Rau, quả phải ngâm ngập trong nước sạch rồi rửa kỹ dưới vòi nước chảy hoặc rửa trong chậu, thay nước 3-4 lần.
2. Các loại thực phẩm đông lạnh phải làm tan đá hoàn toàn và rửa sạch trước khi nấu.
3. Nhiệt độ sôi có thể tiêu diệt hầu hết các loại vi khuẩn gây bệnh nhưng phải nấu kỹ để đạt nhiệt độ sôi đồng đều. Chú ý phần thịt gần xương nếu thấy còn có màu hồng hoặc màu đỏ thì bắt buộc phải đun lại cho chín hoàn toàn.

Điều 12. Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn

1. Nếu thức ăn phải chuẩn bị trước hoặc phải đợi sau 3 giờ thì cần giữ nóng ở nhiệt độ 60 độ C hoặc duy trì ở điều kiện lạnh ≤ 10 độ C. Với trẻ nhỏ, phải cho ăn ngay sau khi thức ăn vừa nguội và không áp dụng cách bảo quản này.
2. Không đưa quá nhiều thức ăn còn ấm hoặc thức ăn còn đang nóng vào tủ lạnh.
3. Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.
4. Thức ăn phải đậy kỹ tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.
5. Bảo quản tốt các thực phẩm đóng gói theo đúng yêu cầu ghi của nhãn.
6. Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi cho học sinh ăn là biện pháp tốt nhất để phòng ngừa các vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản.

Điều 13. Người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm phải đảm bảo giữ vệ sinh cá nhân tốt

1. Người chăm sóc trẻ cần rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi cho trẻ ăn hoặc tiếp xúc với thức ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống.
2. Mặc quần áo sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng khi chuẩn bị thức ăn.

3. Không ho, hắt hơi trong khi chuẩn bị thực phẩm.
3. Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.
4. Nếu có vết thương ở tay cần băng kín bằng vật liệu không thấm nước.
5. Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị đau bụng, tiêu chảy, nôn, sốt hay có biểu hiện của bệnh truyền nhiễm.
6. Không dùng tay để bóc thức ăn.

Điều 14. Yêu cầu đối với nhân viên, Cấp dưỡng người trực tiếp sản xuất thực phẩm

1. Cấp dưỡng, nhân viên người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.
2. Cấp dưỡng, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được khám sức khỏe được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.
3. Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất thực phẩm.
4. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang.
5. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồng hồ. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

Điều 15. Nhiệm vụ của nhân viên

1. Khay, tô, chén đựng thức ăn cho học sinh sau khi dùng xong phải rửa ngay. Không dùng khăn ẩm mốc, nhờn mỡ để lau khô bát đĩa. Nếu dụng cụ vừa rửa xong cần dùng ngay thì nên tráng lại bằng nước sôi.
2. Cho trẻ ăn ngay sau khi thức ăn vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong
3. Thức ăn chín để nguội ở nhiệt độ bình thường để bị vi khuẩn xâm nhập và phát triển. Để đảm bảo an toàn nên ăn ngay khi thức ăn còn nóng vừa nấu chín xong.
4. Đối với các thực phẩm không cần nấu chín như chuối, cam, dưa và các loại quả khác thì cần ăn ngay sau khi vừa bóc hay vừa cắt ra.

Điều 16. Nhiệm vụ của người Tiếp phẩm

Người tiếp phẩm phải kiểm tra bao bì thực phẩm xem nhãn thực phẩm có đầy đủ thông tin cần thiết như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến, có số đăng ký sản xuất, thời hạn sử dụng./.

HIỆU TRƯỞNG

Ngô Lập Thu