

Số: ~~2017~~ /SYT-NVY

An Giang, ngày 31 tháng 10 năm 2016

V/v kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm của các bệnh viện công lập

Kính gửi:

- Trung tâm Y tế huyện, thị, thành phố;
- Các bệnh viện công lập;
- Phòng Y tế huyện, thị, thành phố.

Thực hiện Công văn số 4040/VPUBND-KGVX ngày 20/10/2016 của Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh về việc thực hiện ý kiến chỉ đạo của Thường trực UBND tỉnh về an toàn thực phẩm của các bệnh viện công lập trong tỉnh.

Sở Y tế đề nghị Trung tâm y tế huyện, thị, thành phố làm chủ trì phối hợp với Phòng Y tế, Bệnh viện trên địa bàn thành lập Đoàn khảo sát, kiểm tra về an toàn vệ sinh thực phẩm tại các căn tin, bếp ăn từ thiện (nếu có) và cơ sở chế biến thức ăn dành cho người bệnh của bệnh viện công lập trên địa bàn. Thành phần Đoàn kiểm tra gồm:

- Trung tâm y tế: Ban Giám đốc, Trưởng khoa An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Mời Phòng Y tế;
- Mời đại diện Bệnh viện được kiểm tra.

Nội dung kiểm tra: theo đề cương (gửi kèm).

Kết quả kiểm tra gửi về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm bằng văn bản và email theo địa chỉ ccatvstp@angiang.gov.vn trước ngày 10/11/2016 để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân tỉnh.

Sở Y tế sẽ thành lập Đoàn kiểm tra các bệnh viện: Đa khoa trung tâm An Giang, Đa khoa khu vực tỉnh, Sản Nhi, Mắt-TMH-RHM, huyện Chợ Mới, huyện Phú Tân (thời gian cụ thể sẽ thông báo sau).

Đề nghị các đơn vị khẩn trương thực hiện./: *TC*

Nơi nhận:

- Như trên;
- BGĐ Sở Y tế;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, NVY.

GIÁM ĐỐC



Từ Quốc Tuấn

ĐỀ CƯƠNG

Thanh tra, kiểm tra căn tin, bếp ăn từ thiện tại bệnh viện
(Đính kèm Công văn số 2927/SYT-NVY ngày 31/10/2016 của Sở Y tế)

I. Khái quát đặc điểm, tình hình căn tin, bếp ăn từ thiện tại bệnh viện

- Thực trạng bếp ăn từ thiện, căn tin trong bệnh viện.
- Vai trò của bệnh viện đối với bếp ăn từ thiện, căn tin.

II. Trách nhiệm thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm

1. Hồ sơ pháp lý:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: có hay không và nếu có thì ngành nghề kinh doanh có phù hợp hay không?
- Lưu ý: Xem có hợp đồng thuê, mượn mặt bằng không? với diện tích? Ai (đơn vị, tổ chức) nào là người chịu trách nhiệm chính.
- Hợp đồng trách nhiệm với cơ sở phục vụ hoặc cơ sở chế biến xuất ăn sẵn. Hợp đồng có đủ tính pháp lý và còn hiệu lực hay không?
- Hợp đồng trách nhiệm về việc bảo đảm ATVSTP của người cung cấp nguyên liệu với chủ bếp hoặc với cơ sở chế biến thức ăn sẵn. Nếu là bếp từ thiện thì nguồn nguyên liệu như thế nào?
- Hoá đơn chứng từ mua nguyên liệu. Lưu ý cần xem xét xem các hoá đơn chứng từ có đủ hay không, địa chỉ cung cấp nguyên liệu có phù hợp với hợp đồng hay không?
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP, có hay không, cơ quan cấp đã cấp đúng thẩm quyền không? Giấy còn hiệu lực hay đã hết hiệu lực?
- Giấy khám sức khỏe định kỳ của chủ cơ sở và người tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; có hay không; còn hiệu lực hay hết hạn.
- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATVSTP của chủ cơ sở và người tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: có hay không? Đồng thời phải đối chiếu tên trong giấy với danh sách số người đang làm việc thực tế.
- Xem nguồn nước trước khi dùng để chế biến và các kết quả kiểm tra định kỳ nguồn nước.
- Hồ sơ ghi chép, theo dõi hàng ngày về nội dung sau: Nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm mua vào; Mẫu lưu thức ăn đã chế biến; Thực đơn cung cấp.
- Hồ sơ lưu mẫu: Sổ theo dõi lưu mẫu thức ăn của cơ sở. Sổ phải ghi chép đầy đủ, rõ ràng, đúng nội dung, phù hợp với thực đơn.

2. Điều kiện vệ sinh cơ sở:

- 2.1. Vị trí, thiết kế, nhà ăn, bếp ăn:

- Nhà bếp, nhà ăn phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường và phải cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.

- Bếp ăn phải được thiết kế và bố trí bảo đảm không lây nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm.

- Thùng chứa thức ăn thừa, chứa rác có nắp đậy và kín, không để thức ăn thừa vương vãi ra ngoài?

- Cổng rãnh khu vực chế biến, nhà bếp; Các dụng cụ chứa đựng nước.

2.2. Vệ sinh đối với nhân viên:

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được học kiến thức về VSATTP và nắm vững trách nhiệm về công việc của mình?

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được khám sức khoẻ trước khi tuyển dụng, được khám sức khoẻ định kỳ hằng năm sau khi tuyển dụng.

- Mọi nhân viên phải giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn và giữ sạch móng tay, không được ăn uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc lá trong bếp, rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, phục vụ, bán thức ăn chín.

2.3. Vệ sinh đối với dụng cụ:

- Chén, đĩa, muống, đũa, ly, tách, các dụng cụ khác dùng cho ăn uống phải được rửa sạch giữ khô, thoáng, sạch, làm bằng vật liệu không thấm.

- Có dao, thớt riêng cho thực phẩm chín và riêng cho thực phẩm sống.

3. Quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm:

- Không dùng thực phẩm bị ôi thiu, ươn, dập nát, thực phẩm có nguồn gốc từ động vật bị bệnh để chế biến thức ăn.

- Thức ăn đã nấu chín, có được che đậy để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng gây nhiễm bẩn và tiết đối không dùng vải để che đậy, phủ trực tiếp lên thức ăn.

4. Thực hiện các xét nghiệm nhanh: trên chén, đĩa, rau, nước,...

5. Lấy mẫu kiểm tra chất lượng thực phẩm: lấy các mẫu sản phẩm thực phẩm nghi ngờ không đạt chất lượng.

6. Lập biên bản thanh tra kiểm tra và xử lý:

- Trong phần kết luận phải chỉ rõ những ưu điểm, những tồn tại, của cơ sở trong việc chấp hành các quy định pháp luật về ATTP.

- Phần xử lý, kiến nghị xử lý: căn cứ vào các tồn tại được phát hiện ghi ở phần kết luận để xử lý, kiến nghị xử lý.

- Ý kiến của cơ sở được thanh tra, kiểm tra: trong biên bản thanh tra bắt buộc phải ghi ý kiến của cơ sở được thanh, kiểm tra./.