

Số: /BBKT

BIÊN BẢN
Kiểm tra an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học

Thực hiện Quyết định số 8280/QĐ-UBND ngày 10/10/2022 của UBND quận Long Biên về thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục quận Long Biên;

Hôm nay, vào hồigiờngày 12 tháng 4 năm 2023, Đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra tại:

- Cơ sở: Trường Tiểu học Ngọc Lâm
- Địa chỉ: Số 17 phố Nguyễn Khắc Hiệp phường Bồ Đề
- Điện thoại: Số HS: Số GV: 40 Số NV CBKĐTP: 12
- Loại hình kinh doanh: Bếp ăn tập thể
- Công suất phục vụ: 1281 học sinh / ngày Diện tích mặt bằng:

I. THÀNH PHẦN THAM GIA BUỔI LÀM VIỆC:

1. Thành phần đoàn kiểm tra:

1. Đ/c. Lương Thị Minh Nguyệt - Trưởng phòng Y tế quận Trưởng đoàn
2. Đ/c. Nguyễn Thị Mai Quỳnh - Chuyên viên phòng Y tế Thư ký
3. Đ/c. Chu Thị Thu - Chuyên viên phòng Đồ uống quận Thành viên
4. Đ/c. Nguyễn Thị Chinh - ITYT quận Thành viên
5. Đ/c. Ngô Thị Thanh Ngọc - ITYT quận Thành viên
6. Đ/c. Vũ Thị Thu Thủy - Trưởng Trạm Y tế phường Bồ Đề Thành viên
7. Đ/c Thành viên
8. Đ/c Thành viên

2. Đại diện cơ sở được kiểm tra:

1. Ông/bà: Nguyễn Thị Bích Huyền Chức vụ: Hiệu trưởng
2. Ông/bà: Chức vụ:

II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số:
ngày cấp:, đơn vị cấp:
- GCN cơ sở ĐDKATTP (hoặc Bản cam kết ATTP) số: Bản cam kết ATTP
ngày cấp: 01/9/2022, đơn vị cấp: Phòng Y tế quận Long Biên
- Số người lao động: 52. Trong đó: Trực tiếp: 12. Gián tiếp: 40
- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: 52/52
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 52/52

2. Điều kiện an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở				
1.1	Địa điểm, môi trường	✓		
1.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm	✓		

1.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) theo nguyên tắc một chiều	✓		
1.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh	✓		
1.5	Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước	✓		
1.6	Khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách đảm bảo vệ sinh	✓		
1.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định	✓		
1.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh	✓		
1.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh	✓		
1.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	✓		
1.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn	✓		
1.12	Các nội dung khác:	✓		
2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ				
2.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	✓		
2.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	✓		
2.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng	✓		
2.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	✓		
2.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín	✓		
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	✓		
2.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn	✓		
2.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định	✓		
2.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy	✓		
2.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...)	✓		
2.11	Các nội dung khác	✓		
3. Điều kiện về con người				
3.1	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay khi chế biến thực phẩm	✓		
3.2	Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một			

	chiều và thực hiện đúng nguyên tắc	✓		
3.3	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật	✓		
3.4	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc	✓		
3.5	Các nội dung khác	✓		
4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước				
4.1	Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn	✓		
4.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	✓		
4.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm	✓		
4.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến đã được công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ	✓		

3. Các nội dung khác:

Test nhanh tìm bất đạt 10/10 mẫu:
 Có trên khay: Không nâng cao năng lực tự quản lý
 ATP, BATT

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm:

III. KẾT LUẬN, KIẾN NGHỊ VÀ XỬ LÝ

1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

lắp đặt hệ thống gọn gàng; khu vực sơ chế thức ăn thực phẩm đảm bảo
 sạch, có kệ để nguyên liệu
 Chăn nuôi, nhân viên bếp được khám sức khỏe định kỳ
 và xác nhận trên thẻ ATP đầy đủ
 Nhân viên bếp có đầy đủ trang phục bảo hộ cá nhân
 đầy đủ
 Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

1.2. Những mặt còn tồn tại:

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở dịch vụ ăn uống

Đề nghị nhà hàng tăng cường hệ giám sát ATTP tại BATT; thực hiện nghiêm túc các quy định về đảm bảo ATTP.

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn kiểm tra

3. Xử lý, kiến nghị xử lý:

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ..... ngày 12. tháng 4. năm 2023.; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ ./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA



Nguyễn Thị Bích Huyền

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

Lương Thị Minh Nguyệt

THÀNH VIÊN ĐOÀN KIỂM TRA

Nguyễn Văn Chấn
Chử Thu Hương

Nguyễn Thị Thanh Hòa

Vũ Thị Thu Thủy

Supervisor

Nguyễn Thị Mai Quỳnh