

KẾ HOẠCH

Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn quận Long Biên năm học 2022-2023

Thực hiện Kế hoạch số 24/KH-UBND ngày 10/01/2022 của UBND quận Long Biên về công tác An toàn thực phẩm quận Long Biên năm 2022;

Theo hướng dẫn của Sở Y tế Hà Nội tại Kế hoạch số 1847/KH-SYT ngày 26/4/2022 về tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thuộc 5 quận, 5 huyện trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2022-2023,

Ủy ban nhân dân quận Long Biên xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT) trường học trên địa bàn quận năm 2022-2023 như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT của các trường học thuộc quận nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đồng người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% các trường học thuộc quận triển khai mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, trong đó 4 trường trong danh sách triển khai theo mô hình của Thành phố (Tiểu học Đoàn Kết, Tiểu học Đô thị Việt Hưng, Tiểu học Gia Thụy và Tiểu học Gia Quát) và 02 trường do quận đăng ký triển khai thêm với Thành phố (MN Hồng Tiến, MN Thạch Bàn) triển khai đầy đủ các hoạt động của mô hình theo hướng dẫn của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội.

2.2. 100% BATT trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP. Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại bảng tin nhà trường.

2.3. 100% người lãnh đạo quản lý, người chế biến, người kinh doanh, cô nuôi tại trường tiểu học được bồi dưỡng kiến thức về ATTP. Trong đó 95,0% có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

2.4. 100% BATT trường học, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm được kiểm tra, giám sát theo quy định. $\geq 85,0\%$ đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.

2.5. 100% BATT tại trường thành lập tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.6. Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

II. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. Địa điểm: 100% các trường học thuộc quận có BATT, đặc biệt tại 6 trường đăng ký với Thành phố (Tiểu học Đoàn Kết, Tiểu học Đô thị Việt Hưng, Tiểu học Gia Thụy, Tiểu học Gia Quất, MN Hồng Tiến, MN Thạch Bàn).

2. Đối tượng

- Các trường học thuộc quận có BATT;
- Các nhà thầu cung cấp dịch vụ suất ăn; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT trường học;
- Ban giám hiệu nhà trường, người quản lý BATT; người quản lý của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT; người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT; hội cha mẹ học sinh;
- Cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP cấp quận, phường.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP giữa Y tế và giáo dục và các ban ngành, đoàn thể trên địa bàn. Phát huy vai trò của Ủy ban MTTQVN và các đoàn thể chính trị trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.
- Kien toan Ban chỉ đạo ATTP của quận, phường; giao ban định kỳ 4 lần/năm.
- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát tại BATT; Quận, phường kiểm tra giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo tháng, quý, năm đối với kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường học.
- Thành lập tổ giám sát về ATTP tại BATT trường học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh.
- Tổ chức đánh giá rút kinh nghiệm và nhân rộng BATT được kiểm soát ATTP.
- Báo cáo định kỳ và tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch, đánh giá sơ kết hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường học; đề xuất biểu dương, khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

2. Công tác đánh giá ban đầu trước và sau khi triển khai

- Đánh giá giám sát ban đầu và sau khi triển khai về các quy định điều kiện ATTP tại BATT trường học: Điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, điều kiện về con người, điều kiện bảo quản thực phẩm.

- Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh và người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh của các đơn vị cung cấp thực phẩm cho các BATT trường học, kết hợp với công tác phòng chống dịch bệnh COVID - 19.

- Xét nghiệm nhanh một số mẫu đánh giá chế độ vệ sinh dụng cụ, chất lượng nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Tổ chức thông tin, tuyên truyền nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý tại nhà trường và người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của triển khai tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học. Thực trạng ATTP tại các BATT trường học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức thí điểm truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các trường học.

4. Các hoạt động chuyên môn

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ giám sát về ATTP của trường và cán bộ làm công tác ATTP quận, phường triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP tại BATT. Nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức tập huấn kiến thức ATTP; khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT theo quy định.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP đối với các trường thực hiện triển khai theo quy định.

5. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT của 6 trường đăng ký triển khai mô hình với Thành phố định kỳ theo tháng, quý, năm (tối thiểu 4 lần/năm/trường); các trường còn lại tối thiểu 1 lần/năm/trường.

- Tổ chức, triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm ATTP đối với BATT trường học theo các quy định của pháp luật (có sổ theo dõi kết quả kiểm tra của từng trường) trọng tâm vào một số nội dung sau:

- + Kiểm tra, giám sát tư vấn về thực hành ATTP theo các tiêu chí.

- + Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có tư cách pháp nhân về

ATTP (có giấy đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm, được cơ quan quản lý chuyên ngành kiểm soát về ATTP).

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm bảo đảm ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại trường.

+ Xét nghiệm nhanh 100% cơ sở kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP).

+ Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

- Phối hợp tổ chức giám sát kiểm tra truy nguyên nguồn gốc định kỳ, đột xuất tại BATT trường học và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các trường.

6. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết. Cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

7. Chế độ báo cáo

- Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện triển khai mô hình kiểm soát ATTP tại BATT trường học theo quy định vào ngày 20 hàng tháng, quý và ngày 15/12 hàng năm.

III. PHÂN CÔNG, TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Chủ trì, phối hợp với Trung tâm Y tế quận tham mưu UBND quận xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trong trường học trên địa bàn quận năm học 2022-2023.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan và UBND 14 phường tổ chức kiểm tra ATTP tại BATT các trường học và các đơn vị cung cấp suất ăn, thực phẩm cho trường học; các cơ sở dịch vụ ăn uống ở khu vực xung quanh trường học thuộc cấp quận và thành phố quản lý.

- Chủ trì tổ chức cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP của các trường theo phân cấp thuộc thẩm quyền của quận.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và xử lý thông tin phản ánh về mất ATTP theo phân cấp.

- Tổ chức tập huấn, phổ biến kiến thức pháp luật về ATTP cho cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện hàng quý về BCD ATTP quận; Phối hợp với các đơn vị liên quan đánh giá sơ kết; đề xuất khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

2. Trung tâm Y tế quận

- Chịu trách nhiệm triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức đánh giá, giám sát kiểm tra ban đầu và sau khi triển khai về điều kiện ATTP và đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến và người quản lý lãnh đạo, người chế biến kinh doanh các cơ sở cung cấp suất ăn cho các trường, kết hợp với công tác phòng chống dịch bệnh COVID-19.

- Tổ chức giám sát tư vấn, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường đảm bảo số lần giám sát tư vấn theo quy định.

- Tổ chức khám sức khỏe định kỳ (theo đề xuất của các trường học), bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học. Triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Phòng Giáo dục & Đào tạo và các cơ quan liên quan trên địa bàn trong việc kiểm tra, giám sát, truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Hướng dẫn tổ chức thí điểm truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các trường học đăng ký xây dựng mô hình với Thành phố.

- Chủ động triển khai các biện pháp chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định. Giám sát chủ động ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Tổng hợp, báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả thực hiện kế hoạch về BCD ATTP quận (qua Phòng Y tế) và Chi cục ATVSTP Hà Nội theo đúng quy định.

- Sử dụng kinh phí từ Chi cục ATTP cấp, đảm bảo thanh quyết toán đúng theo quy định.

3. Phòng Giáo dục & Đào tạo

- Chỉ đạo các trường trực thuộc có BATT:

+ Xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường học trên địa bàn, thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định.

+ Tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP trong trường học và huy động giáo viên, phụ huynh, học sinh tham gia tích cực vào công tác đảm bảo ATTP.

+ Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trong trường học.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tổ chức triển khai các hoạt động theo kế hoạch, phối hợp trong công tác tuyên truyền, tập huấn, kiểm tra,

giám sát, tư vấn hướng dẫn điều kiện ATTP tại BATT trường học.

4. UBND 14 phường

- Chủ động triển khai các biện pháp chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định.

- Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông các quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Chủ trì kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học. Đặc biệt chú trọng các cơ sở bán hàng rong, bán hàng ngoài giờ hành chính. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP, thông báo trên phương tiện thông tin đại chúng, bảng tin nhà trường.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tổ chức triển khai các hoạt động theo kế hoạch, phối hợp trong công tác tuyên truyền, tập huấn, kiểm tra, giám sát, tư vấn hướng dẫn điều kiện ATTP tại BATT trường học.

5. Các trường học có BATT, các đơn vị cung cấp thực phẩm

- Xây dựng và triển khai kế hoạch triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp thực phẩm; chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, các tiêu chí của mô hình *(theo hướng dẫn tại Biểu 1)*.

- Lồng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho ban giám hiệu, giáo viên, phụ huynh học sinh, học sinh về cách lựa chọn thực phẩm an toàn. Đặc biệt tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh không mua, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, bao gói không hợp vệ sinh cho học sinh.

- Chủ động phối hợp với Trung tâm Y tế quận triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học; truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với 06 trường học đăng ký xây dựng mô hình với Thành phố phố (Tiểu học Đoàn Kết, Tiểu học Đô thị Việt Hưng, Tiểu học Gia Thụy, Tiểu học Gia Quất, MN Hồng Tiến, MN Thạch Bàn).

- Chủ động đề xuất với UBND phường kiểm tra các cửa hàng dịch vụ ăn uống, hàng rong và cấm các loại hàng rong, hàng tạm không đảm bảo vệ sinh quanh khu vực trường học.

- Thực hiện tự kiểm tra, giám sát về ATTP; triển khai các hoạt động khác của mô hình.

- Có phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Định kỳ báo cáo theo quy định về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học trên địa bàn quận năm

học 2022- 2023. UBND quận Long Biên yêu cầu các đơn vị thành viên BCĐ ATTP quận phối hợp thực hiện nghiêm túc theo nhiệm vụ được phân công.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị các ngành, đoàn thể và UBND phường phản ánh về UBND quận (qua phòng Y tế) để xem xét, điều chỉnh cho phù hợp.//

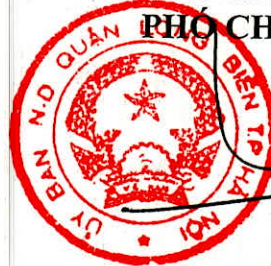
Nơi nhận:

- TT QU-HĐND-UBND quận;
 - Chi cục ATVSTP Hà Nội;
 - Đ/c Nguyễn Mạnh Hà-CTUBND-
Trưởng BCĐ ATTP quận;
 - Thành viên BCĐ ATTP quận;
 - UBND 14 phường;
 - Lưu: VT, YT (04).
- để BC
để
thực hiện

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Đinh Thị Thu Hương

Biểu 1: HƯỚNG DẪN

Các tiêu chí đối với kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học

(Kèm theo kế hoạch số 438/KH-UBND ngày 07/10/2022 của UBND quận Long Biên)

I. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý

1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh COVID-19 trường học.
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh tham gia.
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn tập thể trường học hàng ngày.
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP và kết hợp với công tác phòng dịch COVID - 19 tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.
 - Biên bản có mặt đầy đủ các thành phần của tổ giám sát theo quyết định.
 - Biên bản giám sát của tổ giám sát ghi chép đầy đủ các nội dung giám sát từ bước nhập nguyên liệu thực phẩm đến bước sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và giám sát thực hành cá nhân của nhân viên trong quá trình trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm. Trong quá trình giám sát nếu phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP, tổ giám sát ghi chép cụ thể kết quả khắc phục.
5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất.
6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.
7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường.

II. Tiêu chí về điều kiện ATTP

1. Vị trí:
 - Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.
 - Có diện tích phù hợp.
 - Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu dễ vệ sinh.
2. Nơi chế biến:
 - Thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều, phân khu riêng biệt.
 - Sơ chế trên bàn cao 60cm.
 - Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày.
4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định.
5. Trang thiết bị dụng cụ:

- Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.

6. Nguồn gốc thực phẩm:

- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm.

- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.

- Phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

- Nhà trường thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.

7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.

8. Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.

9. Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy khám sức khỏe theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận 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, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản.

10. Bảo quản thực phẩm:

- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.

- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.

11. Công tác phòng chống dịch COVID -19:

- Có đầy đủ các phương tiện bảo hộ như khẩu trang, găng tay, máy đo thân nhiệt, nước sát khuẩn tại khu vực bếp ăn tập thể.

- Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hiện phòng chống dịch theo đúng quy định của Bộ Y tế.