

**ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN LONG BIÊN**

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

Số: 1084/UBND-YT
V/v tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở
cung cấp thực phẩm cho các trường
học trong năm học 2020 - 2021

Long Biên, ngày 11 tháng 6 năm 2020

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Y tế;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

Để chủ động kiểm soát tốt công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận (gọi tắt là trường học), UBND quận yêu cầu các trường học lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm trong năm học 2020 – 2021 như sau:

1. Các trường học thực hiện các biện pháp đảm bảo ATTP:

- Hiệu trưởng/người đứng đầu trường học chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP, lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm (bao gồm thực phẩm, suất ăn sẵn, dịch vụ chế biến suất ăn sẵn tại trường) cho trường học trước pháp luật và UBND quận.

- Nghiêm túc thực hiện việc duy trì thường xuyên các điều kiện về đảm bảo ATTP; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm trong suốt năm học 2020 - 2021.

- Thực hiện việc lựa chọn phương án tổ chức ăn bán trú và cơ sở cung cấp thực phẩm theo các tiêu chí tại Phụ lục 1,2 kèm theo công văn này:

+ Rà soát, xem xét và tiếp tục ký hợp đồng đối với cơ sở cung cấp thực phẩm trong năm học 2019 – 2020 nếu cơ sở cung cấp thực phẩm vẫn đáp ứng đầy đủ các quy định về đảm bảo ATTP.

+ Đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm mới chưa được thẩm duyệt hồ sơ năm học 2019 – 2020: gửi văn bản đề nghị của cơ sở giáo dục kèm hồ sơ năng lực của cơ sở cung cấp gửi về phòng Y tế - cơ quan thường trực để thẩm định điều kiện ATTP trước ngày 30/6/2020.

+ Chỉ ký hợp đồng với cơ sở đã được thẩm định đạt và gửi danh sách các cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học về phòng Y tế trước ngày 30/7/2020 (theo mẫu số 01).

2. UBND quận giao:

- Phòng Giáo dục & Đào tạo:

+ Chỉ đạo các trường học thực hiện nghiêm túc chỉ đạo tại công văn này.

+ Tham gia kiểm tra, giám sát việc thực hiện tại các trường học.

- Phòng Y tế:

+ Chủ trì tổ chức thẩm định đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở cung cấp thực phẩm theo đề nghị của các trường (dự kiến hoàn thành trước ngày 10/7/2020); tổ chức kiểm tra việc thực hiện của các trường.

+ Tổng hợp các cơ sở cung cấp thực phẩm theo lựa chọn của các trường học, báo cáo BCĐ ATTP quận.

UBND quận yêu cầu các đơn vị phối hợp triển khai các nội dung trên. Trong quá trình tổ chức thực hiện, kịp thời phản ánh những khó khăn, vướng mắc (nếu có) về thường trực BCĐ ATTP (phòng Y tế) để được hướng dẫn. /..

Nơi nhận:

- TT QU, HĐND quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND – | để BC
- Trưởng BCĐ ATTP quận;
- Như kính gửi; (để thực hiện)
- Thành viên BCĐATTP; | để
- UBND các phường; | phối hợp
- Lưu: VP (05). *W*

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Đinh Thị Thu Hương

Phụ lục I:
TIÊU CHÍ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI MÔ HÌNH
TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ TẠI TRƯỜNG HỌC

(Kèm theo Công văn số 1084/UBND -YT ngày 11 tháng 6 năm 2020)

STT	Các tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Ghi chú
I. Các tiêu chí chung về điều kiện ATTP:			
1	Vị trí khu vực chế biến	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Được phân khu rõ ràng về nơi sơ chế, chế biến thực phẩm và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống, chín riêng biệt. - Cổng rãnh phải thông thoát, không ứ đọng và có nắp đậy kín. - Sơ chế trên bàn cao 60cm. - Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại. 	
3	Trang thiết bị dụng cụ	<ul style="list-style-type: none"> - Các thiết bị dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm 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. - Có dụng cụ chứa đựng rác thải đảm bảo vệ sinh và được chuyển đi trong ngày. 	
4	Điều kiện về con người	<ul style="list-style-type: none"> - Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận. - Phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; 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. - Phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng; thực hành vệ sinh cá nhân khi tham gia chế biến. 	
5	Nước để chế biến	Đủ nước sạch phù hợp các quy định.	

6	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn	Thực hiện đúng theo theo hướng dẫn của Bộ Y tế	
7	Bảo quản thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
8	Thiết bị, Phương tiện vận chuyển thực phẩm	Bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm; đáp ứng yêu cầu trong trường hợp cần bảo quản đặc biệt.	
9	Nguồn gốc thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Có hồ sơ mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý; đủ điều kiện ATTP để sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định. - Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày. - Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế. 	
10	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai.	
II. Điều kiện ATTP riêng đối với từng trường học, cơ sở thực phẩm: Bên cạnh việc đáp ứng các điều kiện chung, các trường, cơ sở thực phẩm cần đáp ứng các điều kiện sau:			
1. Đối với mô hình bếp ăn bán trú và căng tin ăn uống tại trường:			
1.1	Đối với nhà trường	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện ký cam kết bảo đảm ATTP với UBND quận (qua phòng Y tế); niêm yết công khai Bản cam kết ATTP và danh mục nguồn gốc thực phẩm tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy. - Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên tham gia cho ăn bán trú, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khoẻ và được bồi dưỡng kiến 	

		<p>thức ATTP 1 năm/ 1lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP (do hiệu trưởng ký xác nhận).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có lịch phân công kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể/ căng tin hàng tuần. - Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở cung cấp thực có tính pháp lý, đủ điều kiện ATTP theo quy định; hợp đồng cung cấp dịch vụ nấu ăn (đối với trường thuê nấu). Các hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên. 	
1.2	Đối với cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn/căng tin tại trường:	<ul style="list-style-type: none"> - Có hợp đồng cung cấp dịch vụ với nhà trường. 	
2. Đối với mô hình mua suất ăn sẵn			
2.1	Đối với nhà trường	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện ký cam kết bảo đảm ATTP với UBND quận (qua phòng Y tế); niêm yết công khai Bản cam kết ATTP, tên và địa chỉ của cơ sở cung cấp suất ăn sẵn tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy. - Có hợp đồng giữa nhà trường với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên. - Vị trí nhận suất ăn: Phải bố trí khu vực riêng cách biệt với các nguồn ô nhiễm và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm. - Cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú phải được tập huấn kiến thức ATTP và được hiệu trưởng nhà trường xác nhận; có đủ sức khỏe và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp, 	

		thực hành vệ sinh cá nhân khi cho học sinh ăn bán trú. - Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;	
2.2.	Đối với đơn vị cung cấp suất ăn	- Có hợp đồng giữa đơn vị với nhà trường phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.	

Phụ lục II:
HỒ SƠ NGUỒN GỐC ĐỐI VỚI TỪNG LOẠI THỰC PHẨM
(Kèm theo Công văn số 1084/UBND -YT ngày 11 tháng 6 năm 2020)

Stt	Loại sản phẩm thực phẩm	Thành phần hồ sơ	Ghi chú
1	Đối thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật		
1.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp giết mổ, nhập khẩu, sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> + Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương phù hợp với nội dung đăng ký do các cơ quan có thẩm quyền cấp; + GCN vệ sinh thú y. + Đề án bảo vệ môi trường. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	
1.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp giết mổ, nhập khẩu; sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> + Hợp đồng mua bán <i>một cấp</i> với các Cơ sở giết mổ, sơ chế, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các Giấy chứng nhận tương đương. + GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	
2	Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật :		
2.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i>	Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGAP, VietGAHP/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP sản xuất rau an toàn và tương đương phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp.	
2.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất; sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> + Hợp đồng mua bán <i>một cấp</i> với các cơ sở sản xuất có GCN đủ điều kiện sản xuất rau an toàn, sơ chế do các cơ quan có thẩm quyền cấp. + GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	

3	Yêu cầu đối với thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn hoặc bao gói đơn giản (bánh tươi, bún tươi, bánh phở tươi, đậu phụ, giò, chả, ...):		
3.1	Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> + Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương. + Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	
3.2	Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> + Hợp đồng mua bán một cấp với cơ sở sản xuất; có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp; + Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	
4	Yêu cầu đối với cơ sở thực phẩm bao gói sẵn (sữa, bánh dinh dưỡng,...):		
4.1	Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; + Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do các cơ quan có thẩm quyền cấp; + Bản tự công bố sản phẩm/Bản công bố sản phẩm theo quy định. + Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định. + Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có). 	
4.2	Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất	<p>Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, kinh doanh có:</p> <ul style="list-style-type: none"> + GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Xác nhận cam kết ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp. + Hồ sơ sản phẩm: Bản tự công bố sản phẩm/Bản công bố sản phẩm theo quy định, 	

		<p>Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
5	Yêu cầu đối với nước uống đóng chai, nước đá dùng liền		
5.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i>	<p>+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;</p> <p>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm theo quy định;</p> <p>+ Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
5.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất</i>	<p>Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất kèm theo hồ sơ của sản phẩm:</p> <p>+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;</p> <p>+ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp/ xác nhận cam kết ATTP.</p> <p>+ Hồ sơ sản phẩm: Bản tự công bố sản phẩm theo quy định; kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
6	Yêu cầu đối với gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, dầu ăn và các loại gia vị khác:		
6.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến</i>	<p>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, Có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/Xác nhận cam kết ATTP/Bản cam kết ATTP/Giấy chứng nhận tương đương phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm; Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện</p>	

		ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).	
6.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất, chế biến</i>	<p>+ Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, sơ chế có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/cam kết ATTP phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có).</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm; Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
7	Các giấy tờ liên quan khác:	Đăng ký cam kết bảo vệ môi trường, kết quả xét nghiệm nước dùng để sản xuất, chế biến,...	

Mẫu 1:
DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO TRƯỜNG
(Kèm theo Công văn số 1084/UBND -YT ngày 11 tháng 6 năm 2020)

TT	Tên cơ sở	Loại thực phẩm cung cấp	Cơ sở đã được thẩm định năm 2019	Cơ sở mới được thẩm định năm 2020	Ghi chú
1					
2					
3					
...					

HIỆU TRƯỞNG
(ký tên, đóng dấu)

