

**BAN CHỈ ĐẠO AN TOÀN THỰC PHẨM
TRƯỜNG MẦM MẦM NON CAO VIÊN II**

TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



HÀ NỘI 10. 2025

NỘI DUNG



I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM. CẬP NHẬT VĂN BẢN MỚI. CÁC TỒN TẠI HẠN CHẾ, LỖI THƯỜNG GẶP, CÁCH XỬ LÝ, ĐỀ NGHỊ VỚI NHÀ TRƯỜNG.



II. MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM. PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM



III. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CƠ SỞ DVAU BẾP ĂN TẬP THỂ

IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CƠ SỞ.



V. THỰC HÀNH TỐT ATTP TẠI CƠ SỞ. KIỂM THỰC 3 BƯỚC, LƯU MẪU THỨC ĂN.



VI. TRAO ĐỔI, GIẢI ĐÁP KIẾN THỨC.

I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM.



Luật an toàn
thực phẩm
(Quốc hội)

Nghị định
(Chính phủ)

Thông tư.
Quyết định
(Bộ hoặc
liên Bộ)

I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM.

1. Luật An toàn thực phẩm 2010 (Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-VPQH ngày 29/6/2018)

2. Nghị định

- Số 15/2018/NĐ-CP Quy định chi tiết một số điều của Luật ATTP. (VBHN số 09/VBHN-BYT ngày 04.4.2019 hợp nhất NĐ 15 và NĐ 155)
- Số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 quy định sửa đổi, bổ sung...
- Số 115/2018/NĐ-CP xử phạt hành chính về ATTP; NĐ 124/2021 /NĐ-CP sửa đổi bổ sung NĐ 115, 117...(VBHN số 02/VBHN-BYT 24.01.2022 hợp nhất NĐ 115 và NĐ 124)
- Số 43/2017/NĐ-CP Nhãn hàng hóa (NĐ 111/2021/NĐ-CP sửa đổi bổ sung...)
- **Số 148/2025/NĐ-CP Quy định về phân quyền, phân cấp trong lĩnh vực y tế. (Mục 4 Điều 25-31)**



I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

3. Thông tư

–Số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT

(Quy định về công tác y tế trường học)

- Số 23/2018/TT-BYT (thu hồi xử lý TP...)

- Số 24/2019/TT-BYT (Phụ gia thực phẩm)

- Số 25/2019/TT-BYT (truy xuất nguồn gốc TP)

- Số 31/2023/TT-BYT ngày 30/12/2023 Quy định thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Y tế.

- Số 52/2024/TT-BYT (QCVN 01-1:2024 BYT)



THÔNG TƯ



I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM.

3. Thông tư

- Số 17/2023/TT-BYT sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về ATTP (Văn bản hợp nhất số 10/VBHN-BYT 02 /11/2023 hợp nhất TT 17/2023/TT- BHYT và TT 48/2015/TT-BYT kiểm tra ATTP Y tế: có mẫu Biên bản kiểm tra cơ sở DVAU).

- Số 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn cách ghi thành phần giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm

4. Quyết định:

- Số 1246/2017/QĐ-BYT (Kiểm thực 3 bước...)

- Số 75/QĐ-ATTP 27.3.2024 Bộ câu hỏi đánh giá ...



I. QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM.

4. Quyết định:

- Số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học.

- Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 về việc phê duyệt Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh trung học cơ sở.

- Quyết định 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/9/2025 của UBND TP Hà Nội về phân công, phân cấp quản lý ATTP trên địa bàn Thành phố Hà Nội.

- HD số 02/HD-BCĐ 15/7/2025 đánh giá ATTP bữa ăn bán trú cho HS các trường công lập (2025-2026)



PHÂN CẤP QUẢN LÝ BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC

(Quyết định 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/9/2025)

1. Tuyển Thành phố

Bếp ăn tập thể căng tin tại các trường trung học chuyên nghiệp, cao đẳng, đại học, học viện.

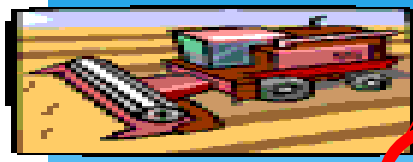


2. Tuyển xã phường

Bếp ăn tập thể, căng tin tại các, trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông, nhóm trẻ độc lập



Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn



NUÔI TRỒNG, ĐÁNH BẮT



CHỢ BÁN BUÔN, BÁN LẺ



VẬN CHUYỂN NGUYÊN LIỆU



SƠ CHẾ

VẬN CHUYỂN TP



Food Drive



CHẾ BIẾN



Tiêu dùng

GIẢI THÍCH TỪ NGŨ (LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM)

- **Thực phẩm** là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm.

- **Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống** là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể.

- **Sơ chế thực phẩm** là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

- **Chế biến thực phẩm** là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.



GIẢI THÍCH TỪ NGŨ (LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM)

- *Thực phẩm tươi sống* là thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.

- *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

- *Phụ gia thực phẩm* là chất được chủ định đưa vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, có hoặc không có giá trị dinh dưỡng, nhằm giữ hoặc cải thiện đặc tính của thực phẩm.



GIẢI THÍCH TỪ NGŨ (LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM)

- * **Quyền và nghĩa vụ** cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (Điều 7, 8 Luật ATTP)
- * **Những hành vi bị cấm** trong sản xuất kinh doanh thực phẩm: 13 hành vi tại Điều 5 Luật ATTP
- * **Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm** phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm **không được tương tác với nhau** để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người (Điều 12 Luật ATTP).



QUY ĐỊNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐK TOÀN THỰC PHẨM

➤ Quy định về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- ✓ Có đăng ký SX kinh doanh thực phẩm trong Giấy đăng ký kinh doanh
- ✓ Đủ điều kiện bảo đảm ATTP phù hợp với loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống
- ✓ Thời hạn: **03 năm**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
THE SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
Independence - Freedom - Happiness

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
Certificate of Food Safety Conditions

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HÀ NỘI
Food Administration of Hanoi City

CHỨNG NHẬN
Certifies

Tên cơ sở (Name of Food establishment):
CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ ZINNIA VIỆT NAM

Chủ cơ sở (Owner):
HÀ THỊ DUYỄN

Địa chỉ (Address): SỞ 141 BÀ TRIỆU, PHƯỜNG LÊ ĐẠI HÀNH, QUẬN HAI BÀ TRƯNG, HÀ NỘI

Điện thoại (Tel): 04.37593181 Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH
Conforms to Food Safety Regulations

KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
LOẠI HÌNH NHÀ HÀNG

Hà Nội, ngày (day)...4...tháng (month)...5...năm (year) 2015...

SỞ CHỨC TRƯỞNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
HÀ NỘI
Leader
Trần Ngọc Tú

Số cấp (Reg. No.): 26A/2015.../ATTP-CNĐK
Có hiệu lực (Valid until) đến:
Ngày (day)...4...tháng (month)...5...năm (year) 2018

CƠ SỞ KHÔNG THUỘC DIỆN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐK ATTP (NGHỊ ĐỊNH số 15/2018/NĐ-CP)

Quy định cơ sở DVAU không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- ✓ Nhà hàng trong khách sạn
- ✓ Bếp ăn tập thể không đăng ký kinh doanh thực phẩm
- ✓ Kinh doanh thức ăn đường phố
- ✓ Cơ sở đã được cấp GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương



CƠ SỞ KHÔNG THUỘC DIỆN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐK ATTP (NGHỊ ĐỊNH số 15/2018/NĐ-CP)

Quy định cơ sở sản xuất không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- ✓ Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ
- ✓ Sản xuất thực phẩm không có địa điểm cố định
- ✓ Sơ chế nhỏ lẻ
- ✓ Sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, đồ chứa đựng thực phẩm
- ✓ Cơ sở đã được cấp GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương
- ✓ Cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe (phải được cấp GMP cho TPBVSK)

III

Quy định cơ sở Kinh doanh thực phẩm không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- * Kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định.
- * Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.
- * Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.
- * Kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, đồ chứa đựng thực phẩm.
- * - Kinh doanh thức ăn đường phố.
- ✓ Cơ sở đã được cấp GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương

TRUY XUẤT NGUỒN GỐC VÀ THU HỒI THỰC PHẨM

TP được thu hồi/ngừng sử dụng trường hợp:
hết hạn sử dụng/bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển bảo quản/nghi, gây ngộ độc.

**** Truy xuất nguồn gốc thực phẩm:***

Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết **tên, địa chỉ cơ sở cung cấp, số lượng, khối lượng đã nhập, ngày giờ nhập, địa điểm giao nhận, số tồn kho** theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Thông tư 25/2019/TT-BYT)

Hình thức xử lý thực phẩm không an toàn:

- + Khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn;
- + Chuyển mục đích sử dụng;
- + Tái xuất;
- + Tiêu hủy.



TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM (NGHỊ ĐỊNH số 15/2018/NĐ-CP)

*** Doanh nghiệp SX, KD được Tự công bố (90% sản phẩm):**

- Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn (trừ thực phẩm phải đăng ký bản công bố)
- Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

*** (Trừ Sản phẩm phải Đăng ký bản công bố sản phẩm và đăng ký nội dung quảng cáo với cơ quan quản lý là: thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm hỗn hợp, Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi. *Nhà máy sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe tại Việt Nam bắt buộc phải có Giấy chứng nhận cơ sở đạt yêu cầu thực hành sản xuất tốt GMP do cục ATTP cấp*)**



SẢN PHẨM BỘ Y TẾ QUẢN LÝ



SẢN PHẨM BỘ CÔNG THƯƠNG QUẢN LÝ

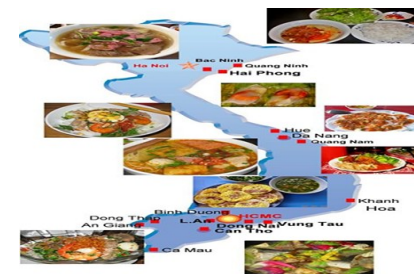


SẢN PHẨM BỘ NÔNG NGHIỆP & PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN



XỬ PHẠT HÀNH CHÍNH VỀ ATTP (NGHỊ ĐỊNH SỐ 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 quy định xử lý vi phạm hành chính về ATTP. Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi bổ sung...

- * Chỉ có 01 hình thức xử phạt chính là **Phạt tiền** (Vi phạm ĐK ATTP, GCN, kiểm nghiệm, Công bố SP, gây NĐTP... (*Lưu ý Điều 9 vi phạm ĐK chung, Điều 15 vi phạm quy định về ĐK bảo đảm ATTP trong Kinh doanh DVAU*)
- * Ngoài ra có các hình phạt **bổ sung** như Tước quyền sử dụng GCN cơ sở đủ ĐK ATTP từ 1-6 tháng, Giấy tiếp nhận ĐK bán công bố SP từ 1-24 tháng. Đình chỉ hoạt động có thời hạn từ 1-12 tháng. Tịch thu tang vật, phương tiện vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP...
- * Biện pháp **Khắc phục hậu quả** (tái xuất, tiêu hủy, thu hồi, cải chính thông tin, tái chế, chuyển đổi mục đích sử dụng, tháo dỡ quảng cáo vi phạm, chi phí cho việc xử lý NĐTP...)



XỬ PHẠT HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Mức tiền phạt tối đa đối với một hành vi vi phạm hành chính về ATTP là 100.000.000 đồng đối với cá nhân, 200.000.000 đồng đối với tổ chức, trừ một số trường hợp quy định khác.(phạt 7 lần giá trị TP vi phạm)

*Ngoài ra còn có các hình thức phạt bổ sung đình chỉ hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, buộc nộp lại giấy tờ, tài liệu đã bị sửa chữa, tẩy xóa...

* Phạt vi phạm về GCN, gây NĐTP...

*** Điều 5. Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm**

*** Điều 9. Vi phạm điều kiện chung...**

**CÁC LỖI VI PHẠM THƯỜNG GẶP TẠI CƠ SỞ, CÁCH XỬ LÝ.
(NĐ số 115/2018/NĐ-CP, NĐ 124...)**

*** Điều 15. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (phạt từ 1 triệu- 15 triệu)**

*** 1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:**

- a) Bày bán, chứa đựng thực phẩm trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu không bảo đảm vệ sinh;**
- b) Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến;**
- c) Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập;**
- d) Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.**

CÁC LỖI VI PHẠM THƯỜNG GẶP TẠI CƠ SỞ KD DVAU, CÁCH XỬ LÝ.
(**NĐ số 115/2018/NĐ-CP, NĐ 124...**)

2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

* a) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước;

* b) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về lưu mẫu thức ăn;

* c) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm;

* d) Cống rãnh thoát nước thải khu vực chế biến bị ứ đọng; không được che kín;

* đ) Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay;

* e) Dụng cụ thu gom chất thải rắn không có nắp đậy.

*

CÁC LỖI VI PHẠM THƯỜNG GẶP TẠI CƠ SỞ KD DVAU, CÁCH XỬ LÝ. (NĐ số 115/2018/NĐ-CP, NĐ 124...)

3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

4. Phạt tiền từ 7.000.000 đ- 10.000.000 đ một trong các hành vi sau :

a) Sử dụng nước không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật hoặc không bảo đảm vệ sinh theo quy định của pháp luật tương ứng để chế biến thức ăn; để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống;

b) Chủ cơ sở không có giấy Xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định của pháp luật;

c) Không thực hiện thu gom, xử lý chất thải, rác thải trong phạm vi của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định của pháp luật;

d) Vi phạm các quy định khác về điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật trong kinh doanh dịch vụ ăn uống...

5. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng người đang mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp tham gia trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống.

CÁC LỖI VI PHẠM THƯỜNG GẶP CƠ SỞ KD DVAU, CÁCH XỬ LÝ. (*NĐ số 115/2018/NĐ-CP, NĐ 124...*)

* **Điều 18.** Vi phạm quy định về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: (*điểm b, khoản 2 Điều 1 Nghị định 124/2021/NĐ-CP quy định cá nhân vi phạm mức phạt tiền giảm đi một nửa*)

- Không có GCN: Phạt 20 triệu đến 30 triệu đối với Kinh doanh DVAU.
- Phạt 30 triệu đến 40 triệu đối với cơ sở Sản xuất, Kinh doanh.
- Phạt 40 triệu đến 60 triệu đối với cơ sở SX TP BVSK.

* **Điều 22.** Vi phạm quy định khác về bảo đảm ATTP

6. Phạt tiền từ **40.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng** :

a) gây ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe của từ 01 người đến 04 người **chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự**;

8. Phạt tiền từ **80.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng** :

a) gây ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe của từ 05 người trở lên mà **chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự**;

CÁC LỖI VI PHẠM THƯỜNG GẶP CƠ SỞ KD DVAU, CÁCH XỬ LÝ.
(NĐ số 115/2018/NĐ-CP, NĐ 124...)

Điều 25. Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

1. Phạt tiền từ **3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng** đối với hành vi **không thông báo** với cơ quan nhà nước có thẩm quyền khi phát hiện sự cố an toàn thực phẩm.

4. Phạt tiền từ **10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng** đối với hành vi **che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ** hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

MỘT SỐ TỒN TẠI HẠN CHẾ TẠI BẾP TẬP THỂ

Truy xuất nguồn gốc thực phẩm chưa thực hiện thường xuyên

1

Tổ tự giám sát chưa lập Biên bản mà chỉ nhắc nhở, chưa giám sát chặt chẽ chất lượng thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân, dụng cụ chế biến, ăn uống

2

Kiểm tra đột xuất còn hạn chế, sự vào cuộc còn hình thức, chưa kiểm soát theo bảng kiểm/kiểm thực 3 bước

3

Kỹ năng Thực hành vệ sinh cá nhân của nhân viên chế biến chưa được thực hiện thường xuyên theo quy định

4

II. MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM. PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

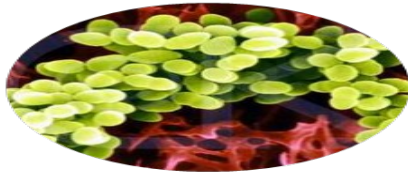
- Thực trạng các vụ ngộ độc thực phẩm:
Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

Ô nhiễm thực phẩm là sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

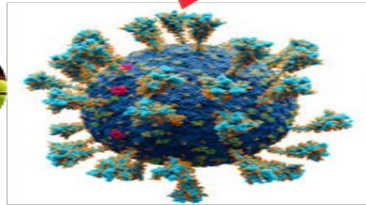
- *** Mối nguy là:**
- Yếu tố sinh học,
- Hoá học,
- hoặc Vật lý, có thể làm cho thực phẩm không an toàn cho người sử dụng.



Mối nguy sinh học



Vi khuẩn



Virus



Nấm mốc



Ký sinh trùng



E.coli



Salmonella



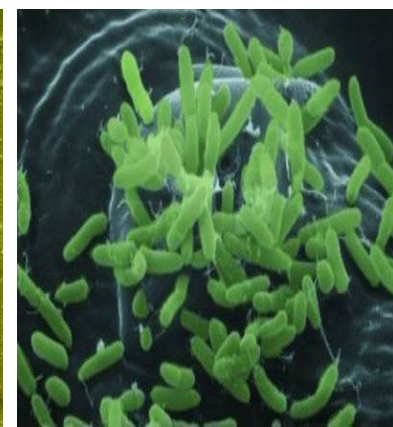
Vibrio



Clostridium



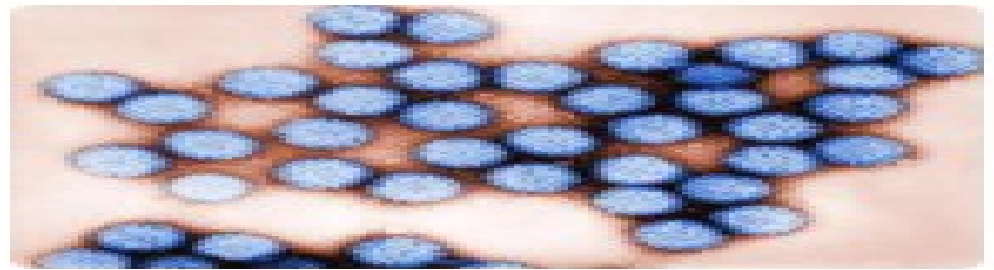
Staphylococcus aureus



Pseudomonas Aeruginosa

MỐI NGUY SINH HỌC

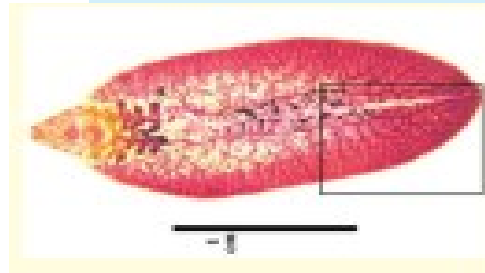
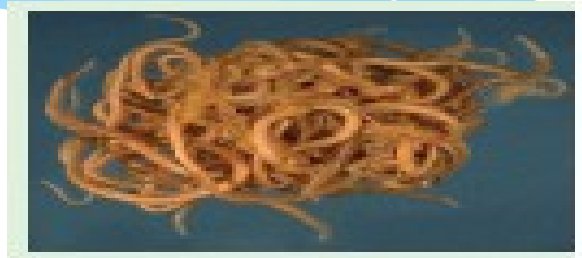
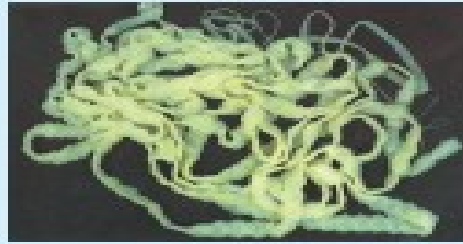
- *Virus*:



Rotavirus

- *Ký sinh trùng*:

Sán dây, giun xoắn, sán lá gan, sán lá phổi



- *Nấm mốc*



MỐI NGUY HÓA HỌC



Thuốc BVTV



Thuốc thú y



Phụ gia



Kim loại nặng

Hóa chất: chất độc tự nhiên, Methanol, chất tẩy rửa...



* Thực phẩm bị biến chất:



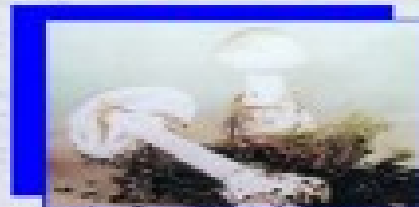
HÃY COI CHỪNG

NẤM ĐỘC



NẤM ĐỘC XANH ĐEN (AMANITA PHALLOIDES)
(Kẻ giết người trong rừng)

- * Mũ m ư xanh đen nhạt, đường kính 6-12 cm.
- * Có bao gồm dạng dĩa hoa.
- * Có vòng nấm m ư trắng ở trên cuống.



NẤM ĐỘC TRẮNG (AMANITA VERNA)
Chết dần giết người trong rừng

- * Mũ m ư trắng đường kính từ 7 - 10 cm.
- * Có bao gồm dạng dĩa hoa.
- * Có vòng nấm m ư trắng ở trên cuống.



NẤM ĐỘC ĐỎ (AMANITA MUSCARIANA)

- * Mũ m ư đỏ sẫm, đường kính từ 5-10 cm, phủ mụn m ư trắng.
- * Có bao gồm dạng vòng gờ do nhiều gờ mụn nhỏ xếp thếp.
- * Có vòng nấm m ư trắng ở trên cuống.



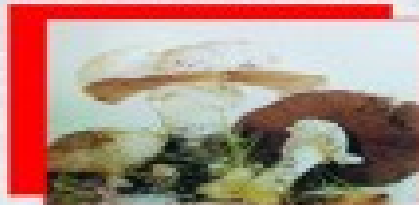
NẤM ĐỘC VÀNG (AMANITA PHALLOIDES)

- * Mũ m ư vàng nhạt, đường kính từ 5 - 10cm, phủ các vẩy mụn m ư trắng.
- * Có bao gồm dạng gờ nhiều vòng điển hình.
- * Có vòng nấm m ư trắng ở trên cuống.



NẤM NGỪA (BOLETUS EDULIS)

- * Mũ nấm dạng mũ, dẹt, có khía từ đỉnh xuống rìa đường kính từ 3,5 - 8cm.
- * Có sải thịt nấm dẻ.
- * Phấn nấm có sắc thái nâu đỏ tương tự màu nấm.
- * Cuống có sắc thái nâu đỏ, thịt nấm dạng sợi khi tách ra.



NẤM PHÂN BÍCH CHÂN V NG (BOLETUS EDULIS)

- * Mũ nấm dạng bán cầu dẹt, m ư trắng đục như vôi, đường kính từ 5 - 15cm.
- * Phấn nấm ở mặt dưới, khi non m ư trắng rồi chuyển sang m ư hồng v khi già sẫm m ư đen.
- * Cuống nấm hình trụ, m ư trắng giống như mũ nấm.
- * Phấn gốc khi già ra chuyển th sẫm m ư v ng nâu. Trên cuống có vòng nấm d y m ư trắng, có sắc thái v ng d m.

1. CHỈ HAI NẤM BIẾT CHẮC CHẮN L ÀN ĐƯỢC.
2. TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC ĂN NẤM LỖ.
3. KHÔNG ĂN THỬ NẤM, ĐỪNG KHOÁT LOẠI BỎ NẤM KHI CÒN NGHĨ NGỜ.
4. KHÔNG ĂN NẤM ĐÃ GI HOẶC NẤM BỊ ỒI THUI.
5. SỢ CỨU NGAY KHI CÓ TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC, RỐI CHUYỂN ĐI CẤP CỨU Ở TRUNG TÂM Y TẾ GẦN NHẤT.



BỘ Y TẾ
CỤC AN TO N VỆ SINH THỰC PHẨM



TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU NẤM
ĐẠI HỌC QUỐC GIA

Địa chỉ: 120 Nguyễn Văn Trỗi, Quận Phú Nhuận, TP. HCM
Số điện thoại: 028.3510.1111 - 028.3510.1112 - 028.3510.1113

MÔI NGUY VẬT LÝ

Môi nguy vật lý



Trang sức



Sỏi



Thuốc lá



Ốc vít



Tóc



Lông gia cầm

Mảnh vỡ thủy tinh,
bóng điện,
Chất phóng xạ



NHẬN BIẾT TRIỆU CHỨNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

1. Ngộ độc cấp tính: thường do ăn phải các thức ăn có nhiễm vi sinh vật hay các hoá chất với lượng lớn. Thường có các biểu hiện:

- Đi ngoài phân lỏng nhiều lần trong ngày.
- * - Đau bụng.
- * - Buồn nôn hoặc nôn mửa liên tục.
- * - Mệt mỏi, khó chịu, đau đầu, hoa mắt, chóng mặt...

2. Ngộ độc mãn tính thường do ăn phải các thức ăn ô nhiễm các chất hoá học liên tục trong thời gian dài.

Thường không có các dấu hiệu rõ ràng

*



PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP (Điều 52 Luật ATTP).

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện dấu hiệu liên quan đến sự cố về an toàn thực phẩm có trách nhiệm **thông báo ngay** cho cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền để có biện pháp ngăn chặn kịp thời. (cụ thể báo cho **Trạm y tế phường/xã**)



PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

2. Các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP:

- a) Bảo đảm an toàn trong quá trình sản xuất, kinh doanh và sử dụng thực phẩm;**
- b) Giáo dục, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng;**
- c) Kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;**
- d) Phân tích nguy cơ ô nhiễm thực phẩm;**
- đ) Điều tra, khảo sát và lưu trữ các số liệu về an toàn thực phẩm;**
- e) Lưu mẫu thực phẩm.**

(Xây dựng Kế hoạch/phương án/diễn tập phòng chống NĐTP đông người mắc)

SƠ ĐỒ ĐIỀU TRA XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Phát hiện và thông báo

Liên hệ Y tế địa phương
Chẩn đoán và sơ cứu ban đầu

Liên hệ bệnh viện cấp cứu điều
trị BN

- Giữ mẫu thức ăn lưu cho đoàn điều tra lấy xét nghiệm
- Giữ mẫu thức ăn còn lại sau bữa ăn nghi gây NDTP gửi XN

Khắc phục nguyên

Cơ sở cung cấp suất ăn sẵn (nếu có)

III. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

ĐIỀU KIỆN ATTP DỊCH VỤ ĂN UỐNG

(NGHỊ ĐỊNH 155/2018/NĐ-CP sửa đổi bổ sung...)

- * Điều kiện Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:
 - * 1. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể sau:
 - * a) Thực hiện **kiểm thực ba bước và lưu mẫu** thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;
 - * b) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
 - * 2. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và **được chủ cơ sở xác nhận** và 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.”



III. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM DVAU

1. Giấy tờ pháp lý

- 2. Điều kiện về cơ sở
- 3. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ
- 4. Điều kiện về con người
- 5. Bảo quản, chế biến
- 6. Vận chuyển, sử dụng thực phẩm

**Các
nhóm
điều
kiện**

1. GIẤY TỜ PHÁP LÝ

- Cơ sở có **giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP** HOẶC tương đương như GMP, HACCP, ISO 22000...
- Cơ sở có **giấy xác nhận đủ sức khỏe** của người trực tiếp chế biến thức ăn theo quy định
- Cơ sở có **Danh sách tập huấn kiến thức ATTP** của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thức ăn do chủ cơ sở xác nhận
- Cơ sở có giấy **kiểm nghiệm nguồn nước** chế biến đạt quy chuẩn kỹ thuật theo quy định QCVN 01:2024/BYT
- Cơ sở có **hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu** thực phẩm: hợp đồng trách nhiệm bảo đảm ATTP với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm.

1. GIẤY TỜ PHÁP LÝ

- Có sổ kiểm thực 3 bước theo quy định
- Sổ kiểm thực 3 bước được ghi chép đầy đủ đúng quy định
- Lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn của Bộ Y tế (đối với bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên)
- Có sổ theo dõi nhập kho sản phẩm để bảo đảm sẵn sàng trích xuất và báo cáo được các thông tin truy xuất về nguồn gốc sản phẩm
- Có phương án sẵn sàng phối hợp Y tế điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc (nếu có)
- Cơ sở triển khai thực hiện tự quản lý, giám sát bếp ăn.

2. ĐIỀU KIỆN VỀ CƠ SỞ

- * Địa điểm, môi trường: không ô nhiễm
- * Yêu cầu thiết kế bố trí khu vực chế biến, Kinh doanh DVAU: một chiều/phân khu riêng biệt
- * Kết cấu nhà xưởng nơi chế biến: vững chắc, không thấm nước
- * Hệ thống cấp nước, nước đá: theo quy chuẩn
- * Hệ thống thoát nước và xử lý chất thải: sạch sẽ, không ứ đọng

SƠ ĐỒ NGUYÊN LÝ BẾP MỘT CHIỀU



2. ĐIỀU KIỆN VỀ CƠ SỞ NGUYÊN TẮC 1 CHIỀU

(Phân khu riêng biệt. Cửa nhà vệ sinh không thông vào nơi chế biến. Trần, nền, tường sạch, khô ráo, không thấm nước, không ẩm mốc, rạn nứt) . Bóng điện đủ sáng (có hộp bao)



ĐIỀU KIỆN VỀ CƠ SỞ: phân khu riêng biệt



**Có đủ nước sạch theo quy chuẩn quốc gia ,
xét nghiệm định kỳ**



Thùng rác kín, có nắp, mở đạp bằng chân, lót nilon
chuyển rác đi trong ngày, không tập kết rác trong bếp



3. ĐIỀU KIỆN TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ
vật liệu chứa đựng, bao gói TP: vật liệu an toàn không gây ô nhiễm, không có mùi lạ

- *Thiết bị dụng cụ phương tiện chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển
- * Phương tiện, thiết bị khử trùng, phòng chống côn trùng độc hại
- *Nguyên liệu và vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm:

(Vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm: CS SX tự công bố theo QCQG 12-1:2011/BYT, QCQG 12-2:2011/BYT, QCQG 12-3:2011/BYT, QCQG 12-4:2015/BYT).

**Đủ bàn cao, dụng cụ bát đĩa sạch
(không dùng đồ nhựa màu không rõ nguồn gốc.
Lau dọn bàn sạch trước và sau khi ăn)**



KHÔNG ĐỂ THỰC PHẨM SÁT NỀN NHÀ



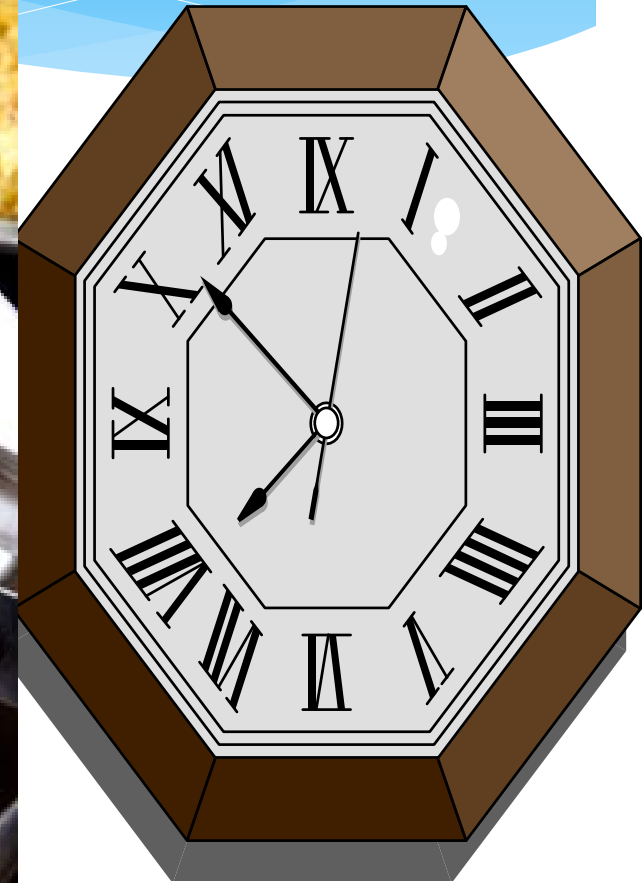
**Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh,
chống được ruồi, bụi bẩn, mưa, nắng và các
loài côn trùng, động vật khác.**



Dụng cụ chứa đựng, tiếp xúc thực phẩm sống/chín riêng



Sử dụng gang tay dùng 1 lần khi tiếp xúc trực tiếp
thực phẩm chín/thức ăn ngay. Thực phẩm nấu xong
ăn ngay trong vòng 2 giờ
(nếu không có tủ bảo ôn giữ nhiệt)



Tủ bảo quản dụng cụ, bát đĩa có kính/lưới phòng chống côn trùng



Thực phẩm bảo quản trên giá kệ cách nền 15 cm, cách tường 30 cm, cách trần 50 cm, không bảo quản chung với hóa chất khác, phi thực phẩm



5. ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI

Điều kiện về con người



Sức khỏe

Kiến Thức

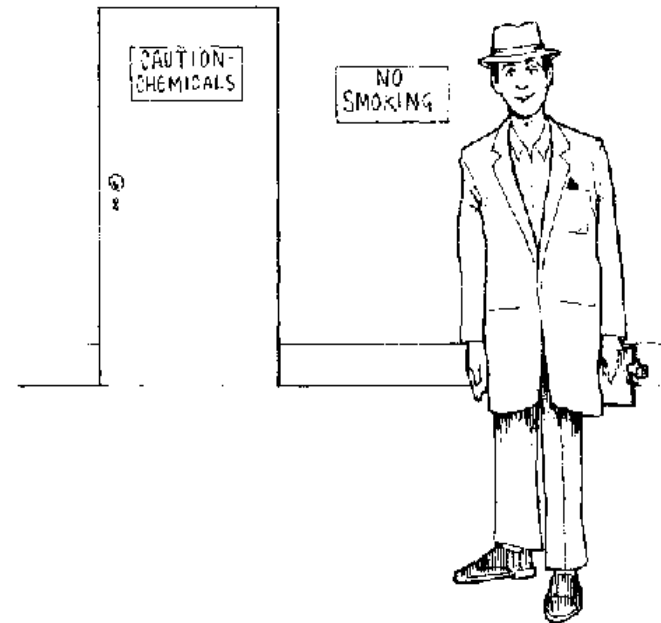
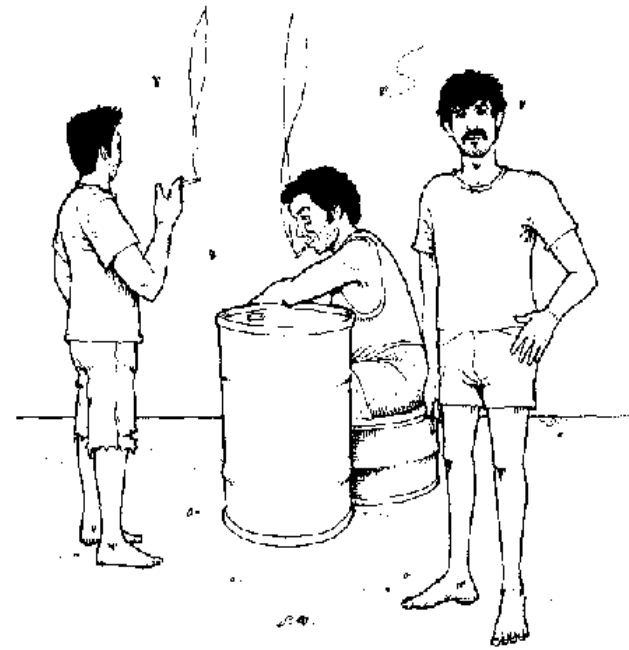


Thực hành
vệ sinh



ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI

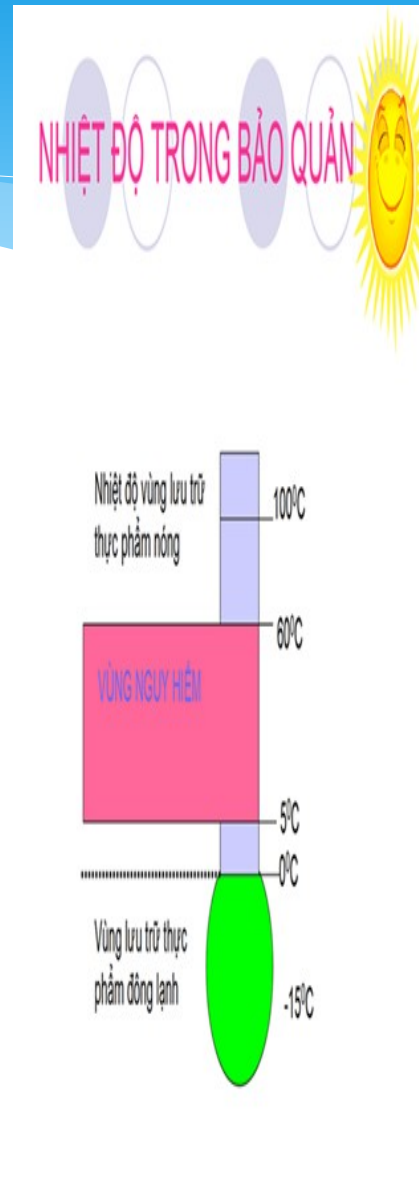






5. BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

- * - Thực phẩm tươi sống, TP không bao gói: sạch sẽ, **đáp ứng tiêu chuẩn.**
- Nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn phải bảo đảm an toàn, **đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật** tương ứng.
- Bảo quản nguyên liệu, thực phẩm đúng nhiệt độ quy định: **lạnh được giữ lạnh và thực phẩm nóng được giữ nóng.**
Dã đông đúng cách
- Khu vực bảo quản/kho nguyên liệu TP hợp vệ sinh, có nội quy sử dụng kho.



5. BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

Thực phẩm bảo quản trên giá kệ cách nền 15 cm, cách tường 30 cm, cách trần 50 cm, không bảo quản chung với hóa chất khác, phi thực phẩm



5. BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

- * Dụng cụ chế biến sống-chín; Thực phẩm sống- chín phải tách riêng, không bảo quản chung.
- * Nguyên liệu thực phẩm được chế biến bảo đảm an toàn, không **tương tác** với nhau tạo chất có hại cho sức khỏe
- * Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh, **tránh nhiễm chéo**.
- * Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo quy định, nằm trong **danh mục cho phép** của Bộ Y tế.
- * Thực hiện ăn chín uống sôi, thực phẩm phải được **nấu chín**, bảo đảm vệ sinh.
- * Thực phẩm phải sạch sẽ, **đáp ứng quy chuẩn** kỹ thuật tương ứng



6. ĐIỀU KIỆN VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM

- * Phương tiện vận chuyển thực phẩm được **duy trì nhiệt độ** theo yêu cầu
- * Thiết bị vận chuyển hợp vệ sinh, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.



IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

BẢO ĐẢM 5 NGUYÊN TẮC AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Giữ sạch

2. Tách riêng thực phẩm sống và chín

3. Nấu chín

4. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

5. Sử dụng nước và nguyên liệu an toàn

5 *Chìa khóa* BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM



Giữ vệ sinh sạch sẽ

1

Bảo quản riêng biệt thức ăn sống và chín



2



Nấu chín kỹ thức ăn

3

Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phù hợp



4



Sử dụng nước sạch
và các thực phẩm tươi sống

5

1. Chế biến thực phẩm an toàn
- ✓ 2. Bảo quản thực phẩm an toàn
- ✓ 3. Vận chuyển thực phẩm an toàn
- ✓ 4. Phối hợp Kiểm soát nhà ăn an toàn.

Tự kiểm tra, giám sát cơ sở, chất lượng thực phẩm.

1. Chế biến thực phẩm an toàn:

1.1. Kiểm soát thực phẩm đầu vào: *Đảm bảo an toàn.*

- Kiểm tra hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.
- Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước,
- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: hóa đơn (Phiếu hàng) của bên cung cấp và kiểm tra chất lượng, nhiệt độ, độ tươi nguyên, Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra Test nhanh và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu.
- Xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn, hết hạn.

IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn:

- Có biện pháp bảo đảm cho thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, động vật, bụi bẩn và các yếu tố gây ô nhiễm khác;
- Rửa sạch hoặc khử trùng các dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm trước khi sử dụng đối với thực phẩm ăn ngay;
- Có thông tin về xuất xứ và ngày sản xuất của thực phẩm.

Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn:

- * - Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm;
— Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, trong bảo quản thực phẩm
- Có đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc tự công bố theo quy định
- Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất ghi trên nhãn.

IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

*** Bao gói thực phẩm an toàn:**

- Làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ lau rửa.
- Bao bì, đồ bao gói chứa đựng thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, bao bì không bị rách, vỡ, méo, phồng.
- Thường xuyên kiểm tra nhãn sản phẩm, hạn dùng

KIỂM TRA NHÃN THỰC PHẨM

(theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP, NĐ 111/2021/NĐ-CP
sửa đổi bổ sung...)

- 1) Tên hàng hoá thực phẩm: phải phù hợp với bản chất của sản phẩm.
- 2) Xuất xứ hàng hóa
3. Tên, địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa.
- 4) Định lượng của hàng hoá thực phẩm.
- 5) Thành phần cấu tạo.
- 6) Hạn sử dụng của sản phẩm, ngày sản xuất .
- 7) Hướng dẫn sử dụng
- 8) Hướng dẫn bảo quản.
9. Các lưu ý về sức khỏe khác (nếu có).
- 10) Địa chỉ nơi sản xuất.

Đối với sản phẩm Bia rượu ghi thêm:

- Hàm lượng Ethanol.
- Mã nhận diện lô (nếu có)



KIỂM TRA NHÃN THỰC PHẨM

(theo TT 29/2023/TT- BYT ghi nhãn dinh dưỡng, trừ đồ uống có cồn)

Lưu ý giá trị Dinh dưỡng:

- Năng lượng:...Kcal;
- Chất đạm:...g;
- Carbohydrat:...g;
- Chất béo:...g;
- Natri:....mg.
- Đường tổng số:....g.(Nước giải khát, sữa chế biến cho thêm đường và thực phẩm cho thêm đường khác)
- Chất béo bão hoà:....g (Thực phẩm được chế biến dưới hình thức chiên rán)



KIỂM TRA NHÃN THỰC PHẨM

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG KHÔNG BẮT BUỘC GHI TRÊN NHÃN THỰC PHẨM:

- * 1. Thành phần năng lượng có giá trị ≤ 4 kcal trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 2. Thành phần chất đạm $\leq 0,5$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 3. Thành phần Carbohydrat có giá trị $\leq 0,5$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 4. Thành phần chất béo có giá trị $\leq 0,5$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 5. Thành phần chất béo bão hòa có giá trị $\leq 0,1$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc $\leq 0,1$ g trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 6. Thành phần đường tổng số có giá trị $\leq 0,5$ g trên 100 g (dạng rắn) hoặc $\leq 0,5$ g trên 100 ml (dạng lỏng).
- * 7. Thành phần natri có giá trị $\leq 0,005$ g trên 100 g.

IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Chế biến thực phẩm an toàn

1.1. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào

1.2. Kiểm soát quy trình sơ chế, chế biến, nấu nướng

- Kiểm tra điều kiện: cơ sở, trang thiết bị, con người
- Chế biến an toàn:
 - ✓ Quy trình chế biến một chiều . **Tách riêng** Sòng chín
 - ✓ Thực hành tốt **vệ sinh** cá nhân, dụng cụ, nguyên liệu chế biến
 - ✓ Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến **an toàn**... trong danh mục theo quy định
 - ✓ **Nước sạch**, theo quy chuẩn QCVN 01-1:2024/BYT. Kiểm tra XN đạt. Bể sạch có nắp đậy.
 - ✓ **Làm sạch, khử khuẩn**. Chát tẩy rửa, **sát trùng thiết bị**, dụng cụ không gây hại cho sức khỏe cho con người và môi trường
 - ✓ Bảo đảm **thời gian, nhiệt độ** thích hợp

* Để giữ được chất lượng thực phẩm như ban đầu (tự nhiên) không bị hư hỏng, nhiễm bẩn, biến chất. Bảo vệ thực phẩm để không bị ô nhiễm bởi vi sinh vật, hoá chất và mối nguy vật lý.

- ✓ Thực phẩm cần được bảo quản trong khu vực, dụng cụ, trang bị **chuyên dùng** cho thực phẩm
- ✓ Đồ đựng, **bao gói** thực phẩm phải an toàn
- ✓ **Tách riêng** sống chín. Bảo quản thực phẩm ở **nhiệt độ** an toàn
- ✓ Bảo đảm **thời gian** bảo quản
- ✓ **Giữ sạch**. Không để ô nhiễm **chéo** trong quá trình bảo quản hoặc ô nhiễm từ môi trường, côn trùng
- ✓ **Không** dùng các chất bảo quản thực phẩm **ngoài quy định**, gây ô nhiễm

PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

4. Vận chuyển thực phẩm an toàn:

Phương tiện vận chuyển:

- Được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch.

- Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

- Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng, hòm... được đậy kín khi vận chuyển. Sắp xếp khi vận chuyển để đảm bảo không đổ vỡ, ô nhiễm, chống ruồi, bọ, bụi...

✓ Chỉ dùng trang thiết bị chuyên dùng cho thực phẩm, tránh gây ô nhiễm

✓ Che đậy kín, bao gói thực phẩm an toàn, tránh gây ô nhiễm thêm vào thực phẩm. Không làm biến tính, thay đổi tính chất của thực phẩm

✓ Giữ nhiệt độ an toàn cho từng loại thực phẩm

✓ Vật liệu chứa đựng sạch sẽ, không để hư hỏng, ô nhiễm

✓ Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại gây nhiễm chéo

✓ Đảm bảo đúng thời gian vận chuyển

IV. PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

4. Kiểm soát nơi ăn

- Nơi ăn phải đảm bảo đủ điều kiện về cơ sở, dụng cụ thiết bị và con người phục vụ, không có giấy rác dưới nền, **không có côn trùng, ĐV gây hại.**

- Người ăn phải **rửa tay** sạch sẽ trước khi ăn. Trong khi ăn không nói to, đi lại lộn xộn, giữ đúng quy định, chế độ nhà ăn.

- Trước khi vào ăn, **có nơi** để mũ, nón, treo áo mưa, áo khoác, **chỗ rửa tay, phòng vệ sinh...**

— Nơi ăn có **bàn cao**, ghế ngồi thông thoáng. Có che mưa nắng, bụi bẩn.

— Lau sạch bàn ăn **trước và sau ăn**



*** Tự kiểm tra giám sát bếp đv mình và cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm: có Biên bản**

IV. THỰC HÀNH TỐT AN TOÀN THỰC PHẨM

- **THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH CÁ NHÂN**
- **THỰC HÀNH TỐT BÀN TAY**
- **THỰC HÀNH VỆ SINH TRONG CHẾ BIẾN: QUY TRÌNH KHỬ KHUẨN DỤNG CỤ, BÁT ĐĨA. VỆ SINH NHÀ BẾP**
- **THỰC HÀNH TỐT BẢO QUẢN THỰC PHẨM. CHỐNG CÔN TRÙNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI.**
- **THỰC HÀNH TỐT VẬN CHUYỂN, PHÂN PHỐI THỰC PHẨM**
- **THỰC HÀNH TỐT KIỂM TRA NHÃN, BAO GÓI THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO**

THỰC HÀNH TỐT AN TOÀN THỰC PHẨM

Nhóm 1. Thực hành tốt vệ sinh cá nhân? Rửa tay sạch theo quy trình 6 bước. Thực hiện đeo và tháo găng tay bảo đảm ATTP;

Nhóm 2. Thực hiện tránh nhiễm chéo: Phục vụ đồ ăn đúng cách. Sắp xếp thức phẩm trong tủ lạnh đúng cách. Thực hiện nếm thức ăn đúng cách bảo đảm ATTP

Nhóm 3. Kiểm soát thời gian và nhiệt độ bảo quản TP. Xử lý vết thương bàn tay khi đang sơ chế. Dã đông thực phẩm đúng cách

Nhóm 4. Sử dụng nguồn nước và thực phẩm an toàn: Kiểm soát nhãn, bao gói nguyên liệu khi nhận hàng. Rửa thực phẩm dưới vòi nước sạch

Nhóm 5. Làm sạch, khử trùng thiết bị, dụng cụ: Năm bước làm sạch khử trùng dụng cụ, bát đĩa. Thực hiện đeo và tháo khẩu trang bảo đảm ATTP?

Nhóm 6. Các biện pháp kiểm soát côn trùng và động vật gây hại? Xử lý tình huống ho hắt hơi khi đang nấu ăn?

Nhóm 1. THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH CÁ NHÂN

- ✓ Định kỳ khám sức khỏe hàng năm
- ✓ Thường xuyên tắm rửa, gội đầu
- ✓ Không để móng tay dài, giữ tay sạch sẽ.
- ✓ Trang phục BHLĐ cá nhân sạch sẽ; giày dép riêng, khẩu trang kín đến gốc mũi, có mũi chụp kín tóc khi tiếp xúc với thực phẩm
- ✓ Xử lý tình huống: Khi có vết thương trên da, cần được băng bó kín bằng băng gạc không thấm nước, Xử lý tình huống khi thay đổi vị trí, khi tiếp xúc TP chín ăn ngay, khi đang chế biến bị ho, hắt hơi; khi rơi TP; cách nếm thức ăn bảo đảm vệ sinh, đeo/tháo khẩu trang, găng tay đúng cách)



QUY TRÌNH RỬA TAY THƯỜNG QUY



Chú ý

- * Từ bước 1 đến bước 6: Thực hiện mỗi bước **5** lần
- * Nếu chà tay bằng cồn: Bàn tay phải khô khi lấy cồn, không rửa lại bằng nước
- * Nếu rửa tay bằng nước: Cần làm ướt bàn tay trước khi lấy xà phòng; rửa lại tay bằng nước sạch, lau khô tay bằng khăn sạch, khóa vòi nước bằng khăn vừa dùng



Chà hai lòng bàn tay với nhau



Chà lòng bàn tay này lên lòng bàn tay kia và ngược lại



Chà hai lòng bàn tay với nhau, massage các ngón tay vào các kẽ ngón



Chà mu các ngón tay này lên lòng bàn tay kia và ngược lại



Chà ngón cái của bàn tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại



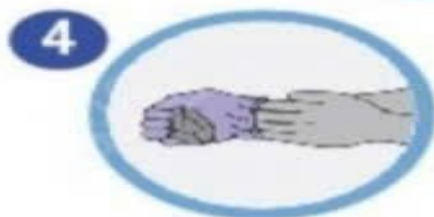
Chà các đầu ngón tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại



SỬ DỤNG GĂNG TAY

CÁCH THÁO GĂNG TAY

1. Dùng bàn tay vẫn đang đeo găng tay cầm lấy phần ngoài của găng tay bên kia ở vị trí gần cổ tay mà không chạm vào khoảng da trần.
2. Tháo găng tay ra, lộn trái găng tay khi tháo.
3. Giữ chiếc găng tay đã được tháo ra bằng bàn tay vẫn đang đeo găng tay.
4. Luồn bàn tay trần xuống bên dưới phần cổ tay của bàn tay đeo găng.
5. Tháo găng tay ra, lại lộn trái găng tay khi tháo sao cho hai chiếc găng tay lộn trái và lồng vào nhau.
6. Thái bỏ găng tay vào thùng rác có nắp đậy kín.
7. Rửa sạch tay bằng xà phòng và nước.



Nhóm 2. Thực hiện tránh nhiễm chéo

4 STEPS TO FOOD SAFETY



CLEAN



SEPARATE



COOK



CHILL



PHỤC VỤ ĐỒ ĂN BẢO ĐẢM VỆ SINH



BẢO QUẢN THỰC PHẨM TRONG TỦ LẠNH

TP để trong hộp có nắp/màng bọc. TP chín ở ngăn trên, TP sống ở ngăn dưới. Vệ sinh sạch tủ lạnh, thoáng, không chứa quá nhiều TP



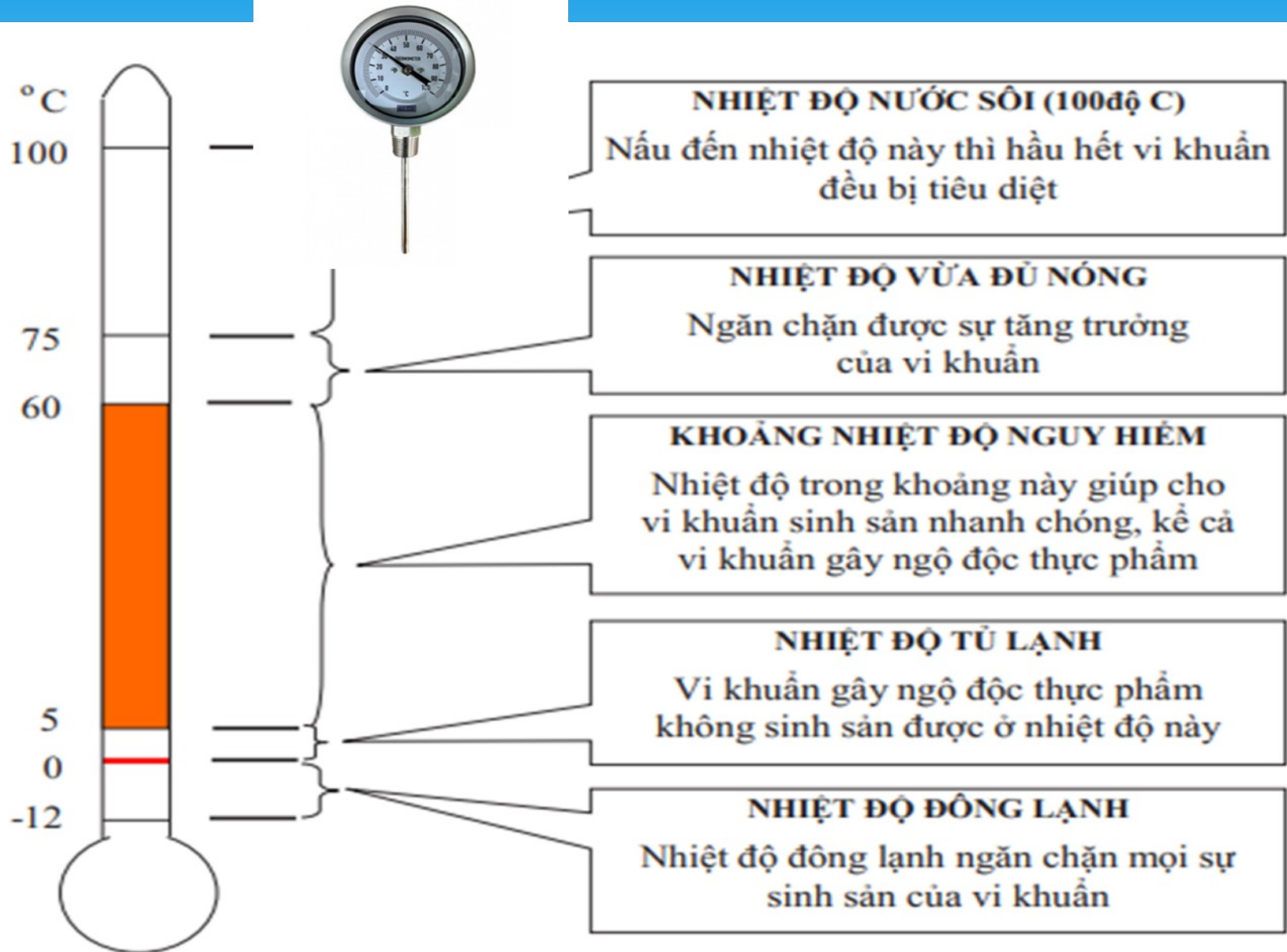
Nhiệt độ:

- Vi khuẩn sinh sôi nảy nở mau chóng khi nhiệt độ ở giữa 5°C và 60°C , đây gọi là vùng nhiệt độ nguy hiểm (temperature danger zone).
- Quý vị phải bảo đảm là thời gian để thực phẩm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm càng ngắn càng tốt.

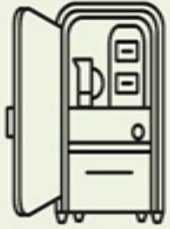




Nhóm 4. KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ



Dã đông đúng cách



TRONG TỦ LẠNH



CÔNG ĐOẠN NẤU
NƯỚNG



TRONG LÒ VI SÓNG
(PHẢI NẤU NGAY LẬP TỨC)



HOÀN TOÀN NGẬP
DƯỚI DÒNG NƯỚC
LẠNH ĐANG CHẢY



Nhóm 4. Sử dụng nguồn nước và thực phẩm an toàn.

Nguồn nước sử dụng trong các cơ sở chế biến thực phẩm phải là nước sạch (QCVN 01:2024/BYT).

1. Kiểm tra cảm quan và đối chiếu hóa đơn khi nhận thực phẩm

2. Sau khi kiểm tra và tiếp nhận thực phẩm:

PHẢI loại bỏ mọi nguy vật lý tiềm ẩn.

PHẢI kiểm tra hóa đơn, nhãn, bao gói.

PHẢI kiểm soát nhiệt độ.

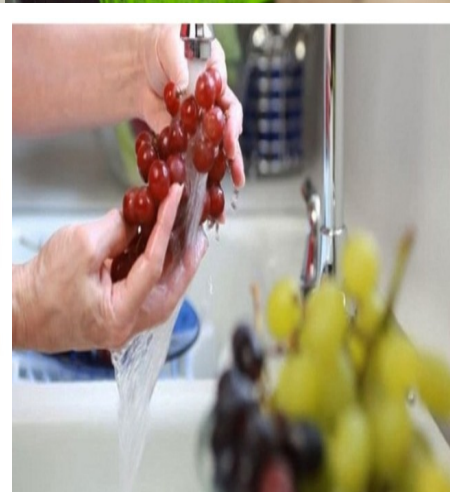
PHẢI ngăn ngừa nhiễm khuẩn.

PHẢI lưu trữ hồ sơ và hóa đơn.

PHẢI kiểm tra nguồn cung cấp và mua hàng rõ nguồn gốc.



Rửa thực phẩm, rau quả dưới vòi nước chảy





KHO THỰC PHẨM

Có nội quy sử dụng kho thực phẩm, không để chung sản phẩm phi thực phẩm (không phải là thực phẩm/chất tẩy rửa) trong kho



Bảo quản thực phẩm sống – chín riêng

Nhóm 5. Làm sạch, khử trùng thiết bị, dụng cụ Hướng dẫn rửa dụng cụ, bát đĩa sạch

1. Dọn sơ qua các thức ăn trước khi rửa

Thức ăn thừa, xương, túi bóng còn mắc lại trong chén bát, đĩa, xoong nồi, chảo... cần được gạt bỏ cho vào thùng rác trước khi rửa



2. Phân loại chén bát, đồ dùng cần rửa

Phân loại bát, chén đĩa, thìa đũa, xoong nồi, riêng... thành từng loại, loại ít dầu mỡ và nhiều dầu mỡ...



Hướng dẫn rửa khử khuẩn dụng cụ, bát đĩa sạch

* 3. Rửa bát đĩa với 5 bước

* **Bước 1: Tráng qua nước sạch trước khi rửa:**



Bước 2: Rửa với nước rửa bát

(Không đổ trực tiếp nước rửa lên chén bát, vì sẽ làm lượng hóa chất bám nhiều hơn, khó làm sạch hơn).



Bước 3: Tráng lại dưới vòi nước sạch

Bước 4: Tráng nước sôi ít nhất 45 giây

Bước 5: Giữ khô. Sắp xếp bát đĩa sau khi

rửa: Dụng/úp chén bát, đĩa, vào chỗ chứa đựng, để ráo nước tự nhiên (hoặc sấy khô).

Bảo quản bát đĩa trong tủ có kính/lưới chống côn trùng



Đeo khẩu trang y tế đúng cách

- Chỉ sử dụng 1 lần rồi vứt vào thùng rác an toàn, có nắp đậy.



- Khi đeo khẩu trang phải để mặt xanh ra ngoài do mặt màu xanh có tính chống nước.



- Mặt màu trắng có tính hút ẩm, nên quay vào trong, để hơi thở thoát ra thấm vào khẩu trang.

- Khẩu trang phải che kín cả mũi lẫn miệng.



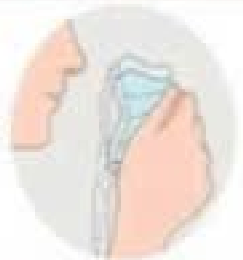
- Khi mang khẩu trang tuyệt đối không sờ tay vào, vì động tác sờ tay sẽ vô tình làm cho bàn tay lây nhiễm vi rút và các tác nhân gây bệnh khác, sau đó truyền bệnh lại cho chính mình và những người xung quanh.



- Tuyệt đối không dùng tay cầm vào khẩu trang để tháo ra, thói quen lấy tay vo khẩu trang lại sẽ gây lây nhiễm vi rút và các tác nhân gây bệnh khác cho bàn tay.



- Khi tháo khẩu trang chỉ được cầm vào dây đeo qua tai, tháo ra cho vào thùng rác an toàn.



- Rửa tay ngay sau khi tháo bỏ khẩu trang.



Nhóm 6. Các biện pháp phòng và kiểm soát sinh vật gây hại :

- Hệ thống tường, trần, cửa, tủ dụng cụ bát đĩa kín. Bịt kín tất cả các lỗ hổng trên sàn, tường và trần (Lắp cửa lưới hoặc rèm ở các cửa cần mở thường xuyên; Dùng lưới chắn côn trùng để che cửa sổ và lỗ thông gió; Đóng kín cửa, tủ khi không sử dụng...)
- Bảo quản nguyên liệu thực phẩm, đồ dùng ở nơi sạch sẽ, khô ráo, đặt trên kệ cao cách mặt đất tối thiểu 15 cm.
- Đậy kín đồ ăn và vật dụng (tủ kính, bao phim...)
- Lau sạch dầu mỡ ở lỗ thông hơi, bếp, lò nướng.
- Xả sạch nước ở bồn rửa.
- Kiểm tra và sửa chữa các đường ống nước.
- Đậy kín thùng rác.
- Dùng bẫy chuột (hom, lồng Inox), không dùng hóa chất



Xử lý tình huống đang chế biến, bị ho, hắt hơi



V. CHẾ ĐỘ KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN

- * QUYẾT ĐỊNH SỐ 1246/QĐ – BYT NGÀY 31/3/2017
VỀ “HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
CHẾ ĐỘ KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC
ĂN ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG”**
- * Đối với cơ sở DVAU thực hiện chế độ kiểm
thực 3 bước và cơ sở phục vụ 30 suất ăn/bữa
trở lên, thực hiện lưu mẫu thức ăn**

LƯU MẪU THỨC ĂN

Bảo quản ngăn mát tủ lạnh 2-8 độ C (*cơ sở KD xuất ăn sẵn, lưu ở nơi chế biến và nơi ăn*)



- Dụng cụ đựng thức ăn lưu nghiệm bằng những hộp inox có nắp đậy.
- Lưu đủ số lượng mẫu
- Đủ khối lượng mẫu (100-150 g; 150-200ml)

LƯU MẪU THỨC ĂN

- ◉ Dán nhãn ngày, giờ lưu mẫu, tên mẫu và niêm phong.
- ◉ Bảo quản lạnh mẫu lưu đến khi huỷ mẫu (tối thiểu 24h sau khi lưu)
- ◉ Nếu trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm mẫu thức ăn lưu không được huỷ để chờ xét nghiệm



VI. TRAO ĐỔI, GIẢI ĐÁP KIẾN THỨC.



1. Bài kiểm tra KT ATTP có 30 câu hỏi.
2. Trả lời đúng 80% câu hỏi trở lên (24 câu) sẽ đạt yêu cầu



Sử dụng tài liệu nghiên cứu từ xã Bình Minh