

Số: /QuyĐ-THGG-TYT

Tân Phước, ngày tháng năm 2022

QUY ĐỊNH
Về việc thực hiện bảo đảm An toàn thực phẩm
năm học 2021 – 2022

I. ĐỐI VỚI CĂN TIN

- Vị trí căn tin phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh môi trường, phải cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.

- Bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, nơi bảo quản thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ.

- Thùng chứa rác phải có nắp đậy, không để rác rơi vãi ra xung quanh và nước thải rò rỉ ra ngoài.

- Rác được tập trung xa nơi chế biến, bàn ăn và phải được chuyển đi hàng ngày, không để ứ đọng.

- Cống rãnh thoát nước trong khu vực căn tin, phải thông thoát, không ứ đọng nước.

- Căn tin phải có đủ nước sạch, các dụng cụ chứa đựng nước sạch để chế biến và rửa tay phải được cọ rửa thường xuyên, giữ gìn sạch sẽ.

II. ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN CĂN TIN

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải được học kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm (VS ATTP) và nắm vững trách nhiệm về công việc của mình.

- Chủ căn tin phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm.

- Không được để quần áo và tư trang của chủ căn tin trong khu vực chế biến, phải tự giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn và giữ sạch móng tay; rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến và sau khi đi vệ sinh.

- Sau khi chế biến xong phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để bốc, chia thức ăn chín.

III. VỆ SINH TRONG CHẾ BIẾN

- Nghiêm cấm sử dụng các loại phụ gia thực phẩm, phẩm màu, chất ngọt tổng hợp không nằm trong Danh mục Phụ gia thực phẩm do Bộ Y tế quy định.

- 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, bày bán hoặc phục vụ phải được che đậy để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng gây nhiễm bẩn và tuyệt đối không dùng vải để che đậy, phủ trực tiếp lên thức ăn.

- Thức ăn chín có thịt gia súc, hải sản, nếu không được bảo quản mát (< 10⁰C), thì sau 2 giờ phải nấu lại trước khi đem ra phục vụ người ăn.

- Các loại rau quả tươi phải được ngâm kỹ và rửa ít nhất ba lần nước sạch hoặc được rửa sạch dưới vòi nước chảy.

IV. HỒ SƠ GHI CHÉP, THEO DÕI HÀNG NGÀY

- Nguồn gốc, xuất xứ của các thực phẩm nhập vào

- Mẫu lưu thức ăn đã chế biến

- Thực đơn khi chế biến thức ăn.

V. XỬ LÝ KHI CÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- Khi có ngộ độc thực phẩm phải báo cáo ngay cho cơ quan y tế gần nhất và giữ lại mẫu thực phẩm lưu, thức ăn để gửi cơ quan y tế xét nghiệm tìm nguyên nhân.

- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, đơn vị sẽ phải chịu hoàn toàn trách nhiệm về hành vi sai phạm, phải trả toàn bộ mọi chi phí khám, chữa bệnh cho bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm và chi phí tìm nguyên nhân gây ngộ độc của các cơ quan điều tra.

Trên đây là một số quy định và thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong Trường Tiểu học Giồng Găng năm học 2021 - 2022./.

Nơi nhận:

- CB-GV-NV(T/hiện);
- Căn tin trường(T/hiện);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Bùi Thị Thao

