

Số: /QĐ-TTTT

Diên Khánh, ngày tháng 4 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành Quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể
Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng
người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa**

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM BẢO TRỢ XÃ HỘI CHĂM SÓC VÀ PHỤC HỒI CHỨC NĂNG NGƯỜI TÂM THẦN, NGƯỜI RỐI NHIỀU TÂM TRÍ

Căn cứ Quyết định số 1853/QĐ-UBND ngày 10/7/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Khánh Hòa về việc thành lập Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Nghị định số 103/2017/NĐ-CP ngày 12/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ quy định về thành lập, tổ chức, hoạt động, giải thể và quản lý các cơ sở trợ giúp xã hội;

Căn cứ Thông tư 33/2017/TT-BLĐTBXH Hướng dẫn về cơ cấu tổ chức, định mức nhân viên và quy trình, tiêu chuẩn trợ giúp xã hội tại cơ sở trợ giúp xã hội;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

Căn cứ Quyết định số 79/QĐ-TTTT ngày 25 tháng 10 năm 2022 của Giám đốc Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy chế làm việc của Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí;

Theo đề nghị của Trưởng Khoa điều trị.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy trình vệ sinh An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và thay thế cho Quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm Bếp ăn tập thể đã được ban hành theo Quyết định số

87/QĐ-TTTT ngày 14/11/2022 của Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí tỉnh Khánh Hòa.

Điều 3. Trưởng phòng Hành chính – Tổng hợp và các phòng, khoa liên quan có trách nhiệm thi hành quyết định./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, Khoa điều trị.

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Vũ Minh Thư

SỞ LĐ-TBXH TỈNH KHÁNH HOÀ
TRUNG TÂM BẢO TRỢ XÃ HỘI CHĂM SÓC
VÀ PHỤC HỒI CHỨC NĂNG NGƯỜI TÂM THẦN,
NGƯỜI RỐI NHIỄU TÂM TRÍ

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

QUY TRÌNH

Vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể

Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và

Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-TTTT, ngày tháng 4 năm 2023)

I. MỤC ĐÍCH

Nhằm hướng dẫn thực hiện kiểm soát và đảm bảo được công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể theo Quy định bếp ăn một chiều.

II. PHẠM VI ÁP DỤNG

Áp dụng tại Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa.

III. QUY ĐỊNH THỰC HIỆN

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.
- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
- Thông tư số 30/2012/TT-BYT hướng dẫn chi tiết quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo từng lĩnh vực cụ thể.
- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành “ Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.
- Nghị định số 136/2013/NĐ-CP ngày 21/10/2013 của Chính Phủ về quy định chính sách trợ giúp xã hội đối với đối tượng bảo trợ xã hội.
- Nghị định 103/2017/NĐ-CP ngày 12/9/2017 của Chính phủ về quy định thành lập, tổ chức, hoạt động, giải thể và quản lý các cơ sở trợ giúp xã hội.
- Nghị định số 20/NĐ-CP ngày 15/3/2021 của chính phủ về quy định chính sách trợ giúp xã hội đối với đối tượng bảo trợ xã hội.
- Thông tư số 33/2017/TT-BLĐTBXH ngày 29/12/2017 hướng dẫn về cơ cấu, tổ chức định mức nhân viên và quy trình, tiêu chuẩn trợ giúp xã hội.
- Các văn bản pháp luật hiện hành có liên quan khác của Nhà nước.

- Quyết định số 79/QĐ-TTTT ngày 25 tháng 10 năm 2022 của Giám đốc Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy chế làm việc của Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí.

IV. ĐỊNH NGHĨA/VIẾT TẮT

- Phòng Hành chính – Tổng hợp: Phòng HC-TH
- Phòng Nghiệp vụ: Phòng NV
- Khoa điều trị: Phòng ĐT

V. QUY TRÌNH THỰC HIỆN

Bước 1: Kiểm tra nguyên liệu đầu vào

Bước 2: Tổ chức sản xuất

Bước 3: Vệ sinh, xử lý rác thải

VI. NỘI DUNG QUY TRÌNH

Bước 1: Kiểm tra nguyên liệu đầu vào

a. Khoa điều trị.

- Khoa điều trị có trách nhiệm kiểm tra tất cả các mẫu thực phẩm tươi sống và hàng khô trước khi chế biến (*Mẫu số 02*).

- Đối với thực phẩm kém chất lượng không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì phối hợp Phòng HC-TH trả lại cho nhà cung cấp (*Mẫu số 02*).

- Đối với thực phẩm từ thiện tiếp nhận không đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc chế biến thì hủy hoặc trả lại (*Mẫu số 02*).

- Thực phẩm phải được bảo quản trong tủ lạnh và nơi có nhiệt độ thích hợp,

b. Phòng HC-TH

- Phối hợp với nhân viên Khoa điều trị kiểm tra số lượng, chất lượng của nhà cung cấp theo đơn đặt hàng (*Mẫu số 01: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (bước 1)*).

- Hàng hoá nhập về phải được kiểm tra kỹ về số lượng, phù hợp với đơn hàng.

Bước 2: Tổ chức sản xuất

a. Sơ chế

- Thực phẩm, hàng hoá sau khi nhập sẽ được phân loại, sơ chế và bảo quản đúng qui định theo quy trình bếp ăn một chiều.

- Các thực phẩm là rau, củ, quả... chế biến tại bàn đã được vệ sinh sạch sẽ. Được gọt vỏ, cắt góc, rửa sạch và ngâm qua nước muối với nồng độ thấp hoặc xử lý bằng máy ozon (nếu có) để khử trùng, tẩy rửa vệ sinh đảm bảo an toàn.

- Thịt, cá...: chế biến tại bàn chế biến thực phẩm đảm bảo vệ sinh. Được rửa sạch, sơ chế và bảo quản trong nhiệt độ thích hợp.

- Đối với gia vị, hàng khô: Nhập về kiểm tra được phân loại và bảo quản theo từng khu vực, vị trí trong kho.

b. Quá trình chế biến thực phẩm phải được đảm bảo các yêu cầu sau:

- Nhân viên cấp dưỡng phải vệ sinh cá nhân sạch sẽ, mặc đồng phục trước khi vào bếp.

- Khu vực bếp ăn không cho người không có nhiệm vụ ra vào, trừ trường hợp đặc biệt phải có ý kiến đồng ý của cán bộ y tế.

- Có khu vực thực phẩm sống và có khu vực thực phẩm chín riêng biệt.

- Các dụng cụ chế biến và dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ và được tẩy trùng.

- Khu chế biến phải khô ráo, tách biệt khỏi khu sơ chế và được trang bị quạt hút khói, mùi. Khi chế biến phải sử dụng bao tay và bộ dụng cụ riêng cho thực phẩm chín, sống.

- Khu tẩm, ướp, nấu chín thực phẩm phải gần khu vực sơ chế và được trang bị hệ thống PCCC theo quy định.

- Khu vực ra thực phẩm, món ăn phải gần khu nấu, đảm bảo sạch sẽ, cao ráo.

- Khu vực vệ sinh dụng cụ ăn uống phải có vách ngăn và cách biệt với bếp.

c. Kiểm tra, lưu mẫu thực phẩm đã qua chế biến.

- Hàng ngày nhân viên khoa điều trị sẽ tiến hành lưu mẫu và hủy mẫu như sau:

+ Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (bước 2).

+ Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3).

+ Mẫu số 4: Nhấn mẫu thức ăn lưu.

+ Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu.

- Mẫu lưu được lưu trong nhiệt độ thích hợp (khoảng 2 - 8°C) trong vòng 24 giờ tại bếp sau khi nấu xong các món.

d. Phục vụ bữa ăn

- Nhân viên cấp dưỡng phải đủ dụng cụ bảo hộ lao động trong quá trình phân chia thức ăn cho đối tượng.

- Thức ăn được chia sẵn ra các khay và có nắp đậy sắp xếp vào các vị trí theo quy định, đảm bảo số lượng và chất lượng trước khi suất ăn được chuyển ra bàn ăn.

- Đối với đối tượng không tự phục vụ Phòng nuôi dưỡng có trách nhiệm nhận thức ăn theo nhóm đối tượng cắt nhỏ hoặc xay nhuyễn thức ăn cho người cao tuổi, yếu.

Bước 3: Vệ sinh, xử lý rác thải

a. Vệ sinh

- Vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ chế biến thức ăn tại khu vực qui định.
- Dụng cụ phải được phơi khô ráo trực tiếp dưới ánh nắng.
- Sàn nhà tại nhà ăn và bếp ăn phải được lau chùi sạch sẽ bằng nước tẩy trùng.

b. Xử lý rác thải

* Bộ phận Cấp dưỡng:

- Rác được phân loại và đổ hàng ngày.
- Các thùng rác trong khu sơ chế phải có nắp đậy, cách xa khu vực sơ chế tối thiểu 05m. Rác không được bỏ trực tiếp vào thùng mà phải bỏ vào bao đựng rác, bao đựng rác phải được thay mới ít nhất 2 lần trong ca theo giờ qui định (dù chưa đầy rác).

- Thức ăn thừa phải bỏ vào thùng chứa có nắp đậy, bỏ đúng nơi qui định và không để quá 01 giờ sau khi ăn xong.

* Khoa điều trị:

- Kiểm tra xử lý rác thải tại Bộ phận bếp xem có xử lý đúng quy định không lập biên bản kiểm tra (Mẫu số 6).

VI. BIỂU MẪU

STT	Ký hiệu biểu mẫu	Tên biểu mẫu
1.	Mẫu số 1	Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)
2.	Mẫu số 2	Kiểm tra khi chế biến thức ăn (bước 2).
3.	Mẫu số 3	Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3).
4.	Mẫu số 4	Nhãn mẫu thức ăn lưu.
5.	Mẫu số 5	Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu.
6.	Mẫu số 6	Biên bản xử lý rác thải sau chế biến

(MẪU SỐ 1) KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN (BUỚC 1)

Tên cơ sở: Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn tập thể tại Trung tâm

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

[illegible]

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít....)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (T ^o thường/lạnh...)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
						Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

Người kiểm tra

(MẪU SỐ 2) KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN (BƯỚC 2)

Tên cơ sở: Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn tập thể Trung tâm

TT	Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (tên, số lượng...)	Số lượng/ số suất ăn	Thời gian sơ chế xong (ngày, giờ)	Thời gian chế biến xong (ngày, giờ)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong)			Kiểm tra cảm quan thức ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Người tham gia chế biến	Trang thiết bị dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)

Người kiểm tra

(MẪU SỐ 3) KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN (BƯỚC 3)

Tên cơ sở: Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn tập thể Trung tâm

TT	Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (ngày, giờ)	Thời gian bắt đầu ăn (ngày, giờ)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Người kiểm tra

(MÃU SỐ 4) NHÃN

MẪU THỨC ĂN LƯU

Bữa ăn: (sáng/trưa/tối).

Tên mẫu thức ăn:

Thời gian lấy:giờphútngày tháng.....năm

Người lấy mẫu (*Họ tên và chữ ký*):

(MẪU SỐ 5) HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

Tên cơ sở: Trung tâm Bảo trợ xã hội Chăm sóc và Phục hồi chức năng người tâm thần, người rối nhiễu tâm trí Khánh Hòa

Địa điểm kiểm tra: Bếp ăn tập thể và Khoa điều trị

[illegible]

Người kiểm tra

SỞ LAO ĐỘNG-TB&XH TỈNH KHÁNH HOÀ
TRUNG TÂM BẢO TRỢ XÃ HỘI CHĂM SÓC
VÀ PHỤC HỒI CHỨC NĂNG NGƯỜI TÂM THẦN,
NGƯỜI RỐI NHIỀU TÂM TRÍ

Mẫu số 06

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

BIÊN BẢN
KIỂM TRA VỆ SINH XỬ LÝ RÁC THẢI TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

1. Thời gian: vào lúcgiờ.....phút, ngàytháng.....năm 20.....

2. Thành phần Ban kiểm tra:

- Ông (bà).....Chức vụ:

- Ông (bà).....Chức vụ:

- Ông (bà).....Chức vụ:

3. Nội dung kiểm tra:

.....
.....
.....
.....

4. Kiến nghị:

.....
.....
.....
.....

Biên bản kết thúc lúcgiờ.....phút, cùng ngày./.

Bên được kiểm tra

Khoa điều trị