

Giao Thủy, ngày 13 tháng 10 năm 2025

**QUY ĐỊNH**  
**VỀ THỰC HIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

- Căn cứ vào nhiệm vụ năm học 2025 - 2026;
- Căn cứ vào tình hình thực tế của trường mầm non Hoàn Sơn, nhà trường xây dựng các quy định và thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm như sau:

**1. Đối với nhà trường**

- Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm
  - Có hợp đồng mua bán thực phẩm rõ ràng.
  - Thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng
  - Thực phẩm nhận theo ngày.
  - Bộ phận dinh dưỡng kiểm soát, bàn giao thực phẩm rõ ràng, không nhận các loại thực phẩm ôi thiu, rau héo, úa ... để chế biến thức ăn cho trẻ.
  - Thường xuyên kiểm tra bếp ăn: chế biến thức ăn, vệ sinh bếp ăn.

**2 Đối với nhân viên dinh dưỡng**

-Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được 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.”

- Phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

- Phải được khám sức khỏe được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; việc khám sức khỏe, xét nghiệm do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất thực phẩm.

- Phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang.

- Phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồng hồ. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

- Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch. Tuân thủ đúng các bước theo quy định:

+Rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, chạm tay vào rác, sau mỗi lần ...

+ Rửa tay trước khi: Chế biến, tiếp xúc với thực phẩm, chia thức ăn cho trẻ.

- Thực hiện đúng quy trình chế biến thức ăn theo quy tắc một chiều.
- Giữ vệ sinh: vệ sinh bàn tay, dụng cụ chế biến thực phẩm, dụng cụ đựng thực phẩm.
- Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín, thực phẩm cũ và thực phẩm mới.
- Chế biến thực phẩm đúng cách. Nấu chín thức ăn.
- Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.
- Sử dụng nước sạch và thực phẩm an toàn

### **3. Quy định về cơ sở vật chất trang thiết bị đồ dùng dụng cụ**

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến nấu ăn.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Có cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

### **4. Quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm**

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, tươi ngon, đảm bảo dinh dưỡng.

- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh, thực hiện theo quy trình.

- Thực phẩm phải được bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản

phẩm...).

### **5. Nguyên tắc lưu mẫu thức ăn**

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

- Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

- Lượng mẫu thức ăn: Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam. Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

- Thông tin mẫu lưu: Người lưu mẫu cần ghi đầy đủ ngày, giờ, tên người lấy mẫu thức ăn vào tem lưu mẫu thức ăn và niêm phong và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn. Khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra vẫn phải giữ niêm phong, chỉ mở khi có sự chứng kiến của các cơ quan chức năng.

- Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.



**HIỆU TRƯỞNG  
PHẠM THỊ NHUNG**