

UBND TỈNH THANH HOÁ
SỞ Y TẾ

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

Số: 2194 /SYT-NVY
V/v khảo sát hoạt động bếp ăn
bệnh viện

Thanh Hoá, ngày 05 tháng 10 năm 2017

Kính gửi: Giám đốc các bệnh viện trong ngành.

Để đánh giá chất lượng bếp ăn tập thể tại các cơ sở khám chữa bệnh, sở Y tế phối hợp Chi cục ATVSTP tỉnh khảo sát thực trạng hoạt động của các bếp ăn (theo mẫu gửi kèm công văn này).

Đề nghị các đơn vị điền đầy đủ thông tin theo phiếu gửi về địa chỉ: Nguyễn Thị Đào, Phòng Thông tin truyền thông - Chi cục ATVSTP Thanh Hoá. Số 91-Hàn Thuyên – Thành phố Thanh Hoá (E.mail:lebachviet2013@gmail.com) trước ngày 15/10/2017.

Nhận được công văn này, các đơn vị nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên (th) ;
- Lưu VT, NVY.



KT GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Bá Cẩn

Phụ lục 1

BẢNG KIỂM ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

Bệnh viện.....

Hình thức quản lý khoa dinh dưỡng của bệnh viện

Bệnh viện chủ trì	
Bệnh viện cho các phòng, khoa và đoàn thể khác đứng ra chủ trì	
Cho đầu thầu	
Khác	

TT	Nội dung	Đạt	Không
Nhà ăn và nhà bếp			
1	Cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác		
2	Thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc một chiều, có các khu riêng biệt		
3	Nền nhà, tường bếp ăn được xây dựng bằng vật liệu không thấm nước, dễ lau chùi cọ rửa, sáng màu, nhẵn, không đọng nước		
4	Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa, nơi bảo quản thực phẩm Được giữ vệ sinh sạch sẽ		
5	Có thùng rác và có nắp đậy kín		
6	Cống rãnh khu vực chế biến, nhà bếp Thông thoát, không ứ đọng, không lộ thiên		
7	Nước sử dụng chế biến thực phẩm và duy trì các sinh hoạt (khoanh vào đáp án được chọn) - Nước máy - Nước giếng khoan - Nước bề mặt (giếng khơi, ao, sông, hồ...) - Nguồn nước khác		
8	Có đủ nhà vệ sinh theo quy định (Tối thiểu 25 người có 01 nhà vệ sinh)		
9	Có đủ bồn rửa tay theo quy định (Tối thiểu 50 người có 01 nhà vệ sinh)		
10	Có phòng thay đồ cho người CBTP		
Vệ sinh dụng cụ			
11	Ổng đựng đũa, thìa khô, thoáng, sạch, làm bằng vật liệu không thấm nước; sau khi rửa, phơi khô mới cắm đũa vào ống		
12	Bát, đĩa, thìa, đũa, cốc, tách, các dụng cụ khác dùng cho ăn uống được rửa sạch, giữ khô		

13	Rỗ, rá đựng thực phẩm luôn giữ sạch không để xuống đất, chỗ bẩn và ẩm ướt		
14	- Dao riêng cho thực phẩm sống, thực phẩm chín, đảm bảo khô, sạch		
15	- Thớt riêng cho thực phẩm sống, thực phẩm chín, đảm bảo khô, sạch		
16	Mặt bàn chế biến thực phẩm được làm từ các vật liệu không thấm nước, dễ lau sạch		
17	- Có hệ thống thiết bị bảo quản thực phẩm		
18	- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm đã nấu chín có nắp đậy		
19	- Lồng bàn che đậy thực phẩm nấu chín sau khi chia		
20	- Nước rửa bát chuyên dụng		
21	Các nguyên liệu trong bao bì đóng gói sẵn còn hạn dùng		
22	Không sử dụng 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.		
23	Không sử dụng các chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế để bảo quản thực phẩm		
Hồ sơ pháp lý			
24	Có sổ kiểm thực 3 bước		
25	Có sổ lưu mẫu thực phẩm		
26	Thực hiện lưu mẫu thực phẩm		
27	Giấy CN đủ điều kiện/Cam kết bảo đảm ATTP		
28	Có hóa đơn, nguồn gốc thực phẩm, hợp đồng (cam kết) về nguồn cung cấp		
29	Xác nhận KTATTP/Tập huấn		
30	Có KSK đầy đủ theo qui định		
31	Có giấy xác nhận kiến thức ATTP		
32	Có kiểm nghiệm nước định kỳ		

Phụ lục 2

PHIẾU PHÒNG VẤN
NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ
(người quản lý và người có tiếp xúc với thực phẩm)

Họ và tên người được phỏng vấn:

Năm sinh (dương lịch):

Chức vụ:

Bệnh viện.....

	Giới tính	Mã
1	- Nam	1
	- Nữ	2
2	Trình độ văn hoá	
	- Tiểu học và dưới tiểu học	1
	- Trung học cơ sở	2
	- PTTH	3
	- Trên PTTH	4
3	Trình độ chuyên môn được đào tạo chế biến thực phẩm	
	- Đại học trở lên	1
	- Trung cấp	
	- Sơ cấp	2
	- Không được đào tạo	3
4	Thời gian làm nghề chế biến, phục vụ quán ăn, cơ sở chế biến thức ăn	
	- Dưới 1 năm	1
	- Từ 1 - 5 năm	2
	- Trên 5 năm đến 10 năm	3
	- Trên 10 năm	4

(Chọn ý đúng và đánh dấu X vào ô bên cạnh)

5	Người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải thực hiện?	
	Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm	☐
	Rửa sạch tay sau khi đi vệ sinh	☐
	Rửa sạch tay sau khi tiếp xúc với các bộ phận trên cơ thể	☐
	Rửa sạch tay sau khi tiếp xúc với thực phẩm	☐
	Khác	☐
6	Trong khi chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không được?	
	Khạc nhổ	☐
	Ăn kẹo cao su	☐
	Hút thuốc lá	☐
	Khác	☐
7	Biết về BHLĐ	
	Quần áo/tạp dề	
	Găng tay	

	Mũ	
	Khẩu trang	
	Ủng	
8	Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đang mắc các bệnh truyền nhiễm qua đường tiêu hóa, bị tiêu chảy cấp có được tiếp tục làm việc hay không?	
	Vẫn làm việc bình thường	☐
	Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc	☐
	Khác	☐
9	Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đang mắc các bệnh viêm da nhiễm trùng cấp tính có được tiếp tục làm việc hay không?	
	Vẫn làm việc bình thường mà chỉ cần đi găng tay, đeo khẩu trang	☐
	Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc	☐
	Khác	☐
10	Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đang mắc các bệnh viêm gan hoặc mang mầm bệnh (A, C, E) có được tiếp tục làm việc hay không?	
	Vẫn làm việc bình thường	☐
	Nghỉ việc và chữa bệnh khi nào khỏi thì tiếp tục làm việc	☐
	Khác	☐
11	Trong quá trình chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có được phép đeo đồng hồ, nhẫn và các đồ trang sức khác không?	
	Có	☐
	Không	☐
	Không biết	☐
12	Người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được phép để móng tay dài, sơn móng tay?	
	Đúng	☐
	Sai	☐
	Không biết	☐
13	Khi chia, gấp thức ăn, người trực tiếp chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống sử dụng?	
	Tay không bốc trực tiếp	☐
	Đũa, kẹp gấp, găng tay nilong sử dụng 1 lần	☐
	Khác	☐
14	Khu vực chế biến thực phẩm không cần cách biệt với với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, khu vực sản xuất công nghiệp, khu vực nuôi gia súc, gia cầm?	
	Đúng	☐
	Sai	☐
15	Bàn ăn tại cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải cao hơn mặt đất ít nhất?	

	30cm	☐
	60cm	☐
	90cm	☐
16	Kho bảo quản thực phẩm không cần đảm bảo các điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng theo quy định của nhà sản xuất?	
	Đúng	☐
	Sai	☐
17	Cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải và rác thải bảo đảm vệ sinh không?	
	Có	☐
	Không	☐
18	Có những mối nguy ô nhiễm thực phẩm nào sau đây?	
	Hóa học	☐
	Sinh học	☐
	Vật lý	☐
	Cả 3 mối nguy trên	☐
19	Biện pháp nào sau đây dùng để tiêu diệt vi khuẩn gây bệnh thông thường?	
	Sử dụng nhiệt độ cao (nấu ở nhiệt độ sôi 100 độ C)	☐
	Sử dụng nhiệt độ thấp (từ 0 đến 5 độ C)	☐
20	Thực phẩm bị ô nhiễm từ nguồn nào dưới đây?	
	Từ bàn tay người sản xuất bị ô nhiễm	☐
	Từ côn trùng, động vật có tác nhân gây bệnh	☐
	Từ nguyên liệu bị ô nhiễm	☐
	Từ trang thiết bị không đảm bảo vệ sinh	☐
	Cả 4 trường hợp trên	☐
21	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đảm bảo an toàn có làm cho thực phẩm bị ô nhiễm không?	
	Có	☐
	Không	☐
22	Nơi chế biến thực phẩm có cần đạt tiêu chuẩn 1 chiều không?	
	Có	☐
	Không	☐
23	Có cần sử dụng dụng cụ, đồ chứa riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín không?	
	Có	☐
	Không	☐
24	Bảo quản thực phẩm không đúng quy định có thể gây nên những tác hại gì?	
	Ô nhiễm thực phẩm	☐
	Giảm chất lượng thực phẩm	☐
	Khác	☐
25	Nhãn thực phẩm bao gói sẵn cần có các nội dung nào?	

	Tên thực phẩm	☐
	Khối lượng tịnh	☐
	Hạn sử dụng	☐
	Hướng dẫn bảo quản	☐
	Thành phần/Thành phần định lượng	☐
	Địa chỉ sản xuất	☐
26	Sử dụng phụ gia thực phẩm như thế nào là đúng?	
	Sử dụng theo hướng dẫn ghi trên nhãn	☐
	Dùng các hóa chất có màu, hương vị bền, bóng	☐
27	Tại bếp ăn tập thể, mua nguyên liệu thực phẩm như thế nào là sai?	
	Có hợp đồng mua nguyên liệu thực phẩm	☐
	Mua theo giới thiệu, không quan tâm đến nguồn gốc, xuất xứ	☐
28	Việc lưu mẫu thực phẩm tại bếp ăn tập thể ít nhất bao nhiêu giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong?	
	12h	☐
	24h	☐
29	Tại bếp ăn tập thể có phải ghi chép, lưu thông tin về xuất xứ, tên nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm?(thực hiện kiểm thực 3 bước)	
	Có	☐
	Không	☐
30	Người làm việc tại khoa dinh dưỡng có phải thực hiện KSK định kỳ hàng năm không	
	Có	☐
	Không	☐
31	Người làm việc tại khoa dinh dưỡng có phải thực hiện xác nhận kiến thức hàng năm không	
	Có	☐
	Không	☐
32	Thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của Người chế biến (Có=1; Không=0) <i>(không dành cho người quản lý)</i>	
	Năm nay Anh/chị Có XNKT/Tập huấn ATTP không?	
	Có thực hiện KSK không?	
	Có mang mặc trang phục BHLĐ không?	
	Tay có đeo nhẫn, đồng hồ ...	
	Có cắt ngắn móng tay không?	
	Nhai kẹo cao su khi chế biến thực phẩm	
	Hút thuốc lá khi chế biến thực phẩm	
	Khạc nhổ trong khu vực chế biến	
	Thực hiện rửa tay sau khi đi vệ sinh	

	Thực hiện rửa tay trước khi chế biến thực phẩm	
	Thực hiện rửa tay sau khi chạm vào các bộ phận trên cơ thể	
	Sử dụng đồ cho thực phẩm sống và chín riêng biệt	
	Thu gom rác hàng ngày	

Người được điều tra

Người điều tra