

**ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 7
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

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

Số: 1006/PGDDĐT-YTTH

Quận 7, ngày 05 tháng 8 năm 2018

Về triển khai Kế hoạch hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin trên địa bàn quận năm 2018.

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường MG, MN, TiH, THCS có bếp ăn tập thể, căn tin trường học.

Thực hiện Kế hoạch số 1625/KH-BCĐLNVSATTPQ ngày 10 tháng 4 năm 2018 về kế hoạch hậu kiểm việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin trên địa bàn quận năm 2018,

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm xảy ra liên quan đến các cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin trên địa bàn quận năm 2018, Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai một số nội dung sau:

1. Căn cứ pháp lý hậu kiểm:

- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;
- Căn cứ Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
- Thông tư 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế về quy định khám sức khỏe;
- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

2. Nội dung hậu kiểm:

- Thủ tục hành chính:
- + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;
- + Hồ sơ khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức ATTP của chủ cơ sở và các nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
- + Hợp đồng cung cấp suất ăn; hợp đồng, hóa đơn thu mua nguyên liệu, thực phẩm;
- + Thực hiện ghi chép sổ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế;
- + Hồ sơ nguồn nước sử dụng để sơ chế, chế biến thực phẩm, hồ sơ nguồn gốc nước đã sử dụng (nếu có).
- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người; quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm; điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh nhân viên.
- Thực hiện lấy mẫu thực phẩm kiểm tra nhanh các chỉ tiêu ATTP khi cần thiết.
- Thực hiện thống kê về giá trị của bữa ăn, truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được sử dụng sơ chế, chế biến tại các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căn tin.

3. Thời gian: Công tác hậu kiểm bắt đầu từ ngày 15/4/2018 đến ngày 31/12/2018.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện. (Đính kèm Kế hoạch số 1625/KH-BCĐLNVSATTPQ ngày 10/4/2018)./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- VP UBND quận;
- Phòng Y tế quận;
- Phòng Kinh tế quận;
- Trung tâm Y tế quận;
- Lưu: VT, YTTH.

TRƯỞNG PHÒNG



Ngô Xuân Đông