

Một số quy định về vệ sinh ATTP trong trường học

Quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

An toàn thực phẩm là quá trình giữ cho sản phẩm luôn sạch và vệ sinh cho người sử dụng, từ khâu đầu vào, chế biến cho đến khâu sử dụng.

1. An toàn thực phẩm trong trường học là gì?

An toàn thực phẩm trong trường học là quá trình nhà trường đảm bảo thực phẩm luôn trong tình trạng sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh cho các em học sinh sử dụng. Nhận thức được tầm quan trọng của an toàn thực phẩm trong trường học, Nhà nước đã ban hành nhiều văn bản quy định chi tiết về vấn đề này.

2. Quy định an toàn thực phẩm trong trường học.

Quy định về an toàn thực phẩm trong trường học được thể hiện chủ yếu qua Thông tư 46/2010/TT- BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc gia và Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDDT quy định về công tác y tế trường học. Nội dung chủ yếu của hai văn bản này như sau:

Thứ nhất, nếu trường học có bếp ăn nội trú, bán trú thì cần phải đáp ứng các điều kiện theo đúng quy định về an toàn thực phẩm trong trường học như sau:

- Nhà ăn, căn tin phải thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng có hại khác. Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

- Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại. Có phương tiện bảo quản thực phẩm. Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn. Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh.

- Nhà bếp ngoài đáp ứng các quy định kể trên thì còn phải đáp ứng thêm: Phải có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm an toàn, thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và

chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ. Bảo đảm các yêu cầu [vệ sinh an toàn thực phẩm](#) về cơ sở, thiết bị dụng cụ và quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc một chiều.

- Người làm việc tại nhà ăn, nhà bếp trong trường học còn phải đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe theo quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Ví dụ như người trực tiếp sản xuất thực phẩm 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 sản xuất thực phẩm.

Thứ hai, nếu trường học không có bếp ăn nội trú, bán trú thì phải ký hợp đồng với các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm để cung cấp cho học sinh. Đồng thời căn tin của nhà trường cũng phải đáp ứng các tiêu chuẩn về căn tin đã được nêu ở phần trên.

3. Các điều kiện sau để đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường?

- Nhà ăn, căng tin phải thông thoáng, đủ ánh sáng, cửa sổ phải có lưới để chống chuột, ruồi, nhặng, gián hoặc các côn trùng khác có hại;
- Tường, trần nhà và sàn nhà phải nhẵn, bằng phẳng, hạn chế các khe rãnh, góc cạnh, gờ dễ bám bụi, chất bẩn, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.
- Bàn ghế, dụng cụ, phương tiện phải được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa.
- Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc làm vệ sinh và khử trùng.
- Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải được làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm yếu tố độc hại.
- Có phương tiện bảo quản thực phẩm.
- Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn.
- Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh....
- Nhà bếp phải có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm an toàn, thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.
- Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần...