

Số: ~~279~~/KH - THLB

Long Biên, ngày 05 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2025 – 2026

Thực hiện Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Thực hiện Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Thực hiện Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về Quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Thực hiện Công văn số 2806/SGDDĐT-KHTC ngày 21/07/2025 về việc Hướng dẫn quy trình thực hiện tổng hợp danh sách, số lượng học sinh và dự toán kinh phí ngân sách hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học năm học 2025 – 2026 theo quy định tại Nghị quyết số 18/NQ-HĐND ngày 09/07/2025 của HĐND Thành phố;

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2025 của UBND thành phố Hà Nội về “ Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học” trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Thực hiện Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026;

Thực hiện Quyết định số 63 /QĐ-UBND ngày 01/7/2025 của UBND phường Long Biên về việc thành lập Ban Chỉ đạo An toàn thực phẩm phường Long Biên,



Thực hiện Kế hoạch 75/KH-UBND ngày 28/8/2025 của UBND phường Long Biên về Chuyên đề “ Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn phường Long Biên;

Trường Tiểu học Long Biên xây dựng Kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học và kết hợp phòng chống dịch bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm năm học 2025 – 2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, người cung cấp thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh trong trường về ATTP, quyền lợi nghĩa vụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm; tạo thói quen không tiêu dùng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thói quen sử dụng bao bì thực phẩm an toàn; không sử dụng hóa chất độc hại, chất cấm trong nuôi trồng thực phẩm...

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của các cấp quản lý giáo dục các tổ chức đoàn thể, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học.

- Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phần đầu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong trường.

II. CHỈ TIÊU THỰC HIỆN

- 100 % cán bộ giáo viên có kiến thức đúng về ATTP

- 100 % người trực tiếp liên quan đến thực phẩm, nhân viên cấp dưỡng có kiến thức, thực hành đúng về ATTP được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm theo quy định.

- Nhà trường có bếp ăn tập thể ký hợp đồng với các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn và cung cấp đủ nước uống đảm bảo chất lượng cho học sinh và giáo viên.

- Phần đầu không có vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng xảy ra trong trường học.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP:

1. Công tác tuyên truyền:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Luật số: 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 12/12/2018 của Chính phủ; Nghị định 115/2018/NĐ-CP và Nghị định 124/2021/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung Nghị định 115/2018/NĐ-CP của Chính phủ; Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2020 của Bộ y tế; Công văn số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của BGD&ĐT; Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế;.. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho CBGVNV và phụ huynh HS.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. Tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn ...giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng. Hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lồng ghép với truyền thông hướng dẫn HS rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo VSATTP cho HS tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo VSATTP.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền phong phú, liên tục qua các phương tiện thông tin trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Nội dung tuyên truyền về ATTP được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc bán trú hàng ngày và trong các tiết học có nội dung phù hợp.

- Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng ATTP, các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu.

2. Đảm bảo điều kiện chế biến và tổ chức bữa ăn tập thể tại trường

a. Công tác tổ chức chỉ đạo:

- Hiệu trưởng và người trực tiếp chế biến thực phẩm phục vụ ăn uống phải tuân thủ các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Hiệu phó phụ trách công tác bán trú lên lịch phân công người giao nhận thực phẩm, kiểm soát hóa đơn, giấy tờ kiểm dịch..., kiểm tra chất lượng, định lượng thực phẩm tươi sống, giám sát khâu chế biến, chia, cấp phát thức ăn, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Duy trì kiểm tra chất lượng nguồn gốc thực phẩm của cơ sở cung ứng thực phẩm, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP cung cấp cho nhà trường.

- Thực hiện đúng các nguyên tắc quản lý bán trú. Đảm bảo bữa ăn khẩu phần ăn học sinh. Thực hiện nghiêm việc công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá hàng ngày; thực hiện chế độ ăn theo lứa tuổi. Cải tiến món ăn và phối hợp món ăn trong ngày hợp lý.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Nhân viên y tế lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày

b. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

**** Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định sau:***

- Nhà bếp đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường, cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác, bố trí bảo đảm không ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Có đủ nước sạch hợp vệ sinh để sử dụng.

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

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối thức ăn, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm, chống lây nhiễm chéo trong quá trình vận chuyển.

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

- Cung cấp suất ăn riêng, dụng cụ ăn uống đảm bảo cho từng người riêng biệt.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt có nắp đậy, có lót túi.

- Công rãnh nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng và công phải có nắp đậy.

- Có nội quy khu chế biến, hướng dẫn an toàn thực phẩm.

*** Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm:**

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các dịch bệnh như Covid-19 hoặc có biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy... và phải báo ngay cho người phụ trách.

- **Đối với khu vực ăn uống:** Phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay, đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn uống, có đủ dụng cụ ăn uống đảm bảo riêng biệt cho từng người và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước khi sử dụng. Có thùng đựng rác có nắp đậy và có lót túi.

- **Đối với người ăn uống:** Rửa tay sạch bằng xà phòng, dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn. Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn. Giữ khoảng cách an toàn với người cùng bàn ăn. Bỏ rác đúng nơi quy định.

- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: Thực hiện theo Phương án số /PA-THLB ngày / /2025 của Trường Tiểu học Long Biên v/v Xử lý khi có sự cố về ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và sửa học đường xảy ra trong nhà trường năm học 2025 -2026.

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ với những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh thực phẩm có Giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống phải tuân thủ đúng các quy định về ATTP trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Ban giám hiệu thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận thực phẩm, chế biến, chia ăn, tổ chức ăn cho HS.

- Giám sát nhân viên y tế trong việc triển khai kế hoạch VSATTP tại trường

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khi thực hiện công tác bán trú.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh.

- Thực hiện ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng sản phẩm nước tinh khiết đóng bình của Công ty Lavie đã được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày.

- Có đầy đủ vòi và bồn rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho HS.

4. Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm

- Thành lập tổ kiểm tra, giám sát bếp ăn bán trú, đảm bảo VSATTP; Phân công nhiệm vụ từng thành viên.

- Xây dựng cụ thể các nội dung cần giám sát, đối tượng được giám sát, thành phần giám sát, thời gian giám sát (**Phụ lục**)

- Phối hợp tổ chức đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho CB GVNV tại trường

- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm và xử lý đúng quy trình về VSATTP

- Chuẩn bị đầy đủ số thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

IV. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Hiệu trưởng:

- Chỉ đạo chung, xây dựng các kế hoạch, ban hành quyết định và phân công nhiệm vụ cụ thể từng thành viên trong nhà trường thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức thực hiện công tác giám sát chặt chẽ, thường xuyên tất cả các bộ phận liên quan

- Phối hợp với Phòng Văn hóa – Xã hội và TYT phường triển khai các biện pháp điều tra, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, dịch bệnh tại trường.

- Chịu trách nhiệm mọi vấn đề về VSATTP trong nhà trường.

2. Phó Hiệu trưởng:

- Giám sát chặt chẽ quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm, chia thức ăn, tổ chức ăn cho học sinh của giáo viên.

- Chỉ đạo giáo viên, NV thực hiện đúng quy trình tổ chức ăn cho HS theo Kế hoạch số 263/KH-THLB ngày 04/9/2025 của Trường TH Long Biên về Công tác bán trú năm học 2025 - 2026.

3. Nhân viên Y tế:

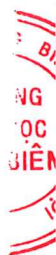
- Phụ trách công tác triển khai các hoạt động đảm bảo VSATTP trong trường học theo KH.

- Theo dõi sát tình hình sức khỏe học sinh, kịp thời thông báo cho BGH khi thấy có biểu hiện bất thường suất ăn của học sinh hoặc nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm; những trường hợp mắc/ nghi ngờ mắc bệnh để kịp thời thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch bệnh.

- Trực tiếp kiểm tra lưu mẫu thức ăn ngày hàng về số lượng, các món ăn trong ngày.

- Thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi ký giao nhận để phòng chống ngộ độc thức ăn.

- Tuyên truyền giáo dục cho học sinh bằng nhiều hình thức.



4. Giáo viên:


- Chỉ đạo giáo viên, NV thực hiện đúng quy trình tổ chức ăn cho HS theo Kế hoạch số 263/KH-THLB ngày 04/9/2025 của Trường TH Long Biên về Công tác bán trú năm học 2025 - 2026.

- Phối hợp thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục HS về VSATTP.
- Giám sát công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5. Lao công, bảo vệ:

- Chỉ đạo giáo viên, NV thực hiện đúng quy trình tổ chức ăn cho HS theo Kế hoạch số 263/KH-THLB ngày 04/9/2025 của Trường TH Long Biên về Công tác bán trú năm học 2025 - 2026.

- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định.
- Nhắc nhở học sinh, phụ huynh vứt rác đúng nơi quy định.

Trên đây là kế hoạch thực hiện đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm năm học 2025 - 2026, đề nghị CBGVNV nghiêm túc thực hiện. 

Nơi nhận:

- CBGVNV, HS: để thực hiện;
- CMHS: để tuyên truyền và phối hợp t/h
- Lưu VT.



Nguyễn Thị Hằng

PHỤ LỤC
CÁC NỘI DUNG TỰ KIỂM TRA, GIÁM SÁT BẾP ĂN
VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM HỌC 2025 -2026
(Kèm theo KH số 79/KH-THLB ngày 05/9/2025 của trường TH Long Biên)

TT	Nội dung	Thành phần giám sát	Thời gian thực hiện	Công việc cụ thể khi thực hiện KT, GS	Ghi chú
1	Giám sát nguồn gốc, nguyên liệu nhập vào	Thành viên tổ giám sát; CMHS	Hàng ngày	- Kiểm tra nguồn gốc, nguyên liệu nhập vào nhà trường theo hợp đồng và hồ sơ năng lực của công ty Hoa Sữa.	
2	Giám sát khâu nhập thực phẩm, giám sát tình trạng cảm quan của thực phẩm	GV, NV theo lịch phân công; Đại diện CMHS	Từ 6h15p các ngày trong tuần	- Cân kiểm tra định lượng, đánh giá tình trạng cảm quan của thực phẩm, ghi Sổ giao nhận thực phẩm, Biên bản giám sát hàng ngày. - Nếu thực phẩm không đạt y/c, người KT b/c BGH phụ trách để có biện pháp xử lý kịp thời như: Loại bỏ thực phẩm ô nhiễm; Thu hồi thực phẩm đã chế biến; Loại bỏ danh mục thực đơn;... - BGH kiểm tra, so sánh đối chiếu số lượng thực phẩm hàng ngày và kiểm tra đột xuất.	Đại diện CMHS có thể GS theo lịch hoặc đột xuất
3	Giám sát điều kiện cơ sở vật chất, môi trường nơi chế biến	GV, NV theo lịch phân công; Đại diện CMHS; NV y tế; BGH	Tại thời điểm GS khâu nhập thực phẩm và đột xuất	Kiểm tra các ND sau: - Bếp có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh. - Khu vực sơ chế, sàn bếp luôn sạch sẽ, khô ráo, hệ thống thoát nước tốt. - Các chất tẩy rửa để tách biệt	

				<p>khu vực chế biến thức ăn và có biển cảnh báo.</p> <p>- Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.</p>	
4	<p>Giám sát thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm</p>	<p>GV, NV theo lịch phân công; Đại diện CMHS; NV y tế; BGH</p>	<p>Tại thời điểm bất kì trong quá trình chế biến</p>	<p>- Người trực tiếp chế biến thức ăn đảm bảo thực hành vệ sinh cá nhân: trang phục riêng, mũ, khẩu trang, giày dép riêng khi vào khu vực chế biến, sử dụng găng tay dùng 1 lần khi tiếp xúc thực phẩm chín.</p>	
5	<p>Giám sát dụng cụ chế biến, tiếp xúc với thực phẩm</p>	<p>GV, NV theo lịch phân công; Đại diện CMHS; NV y tế; BGH</p>	<p>Tại thời điểm bất kì trong quá trình chế biến</p>	<p>- Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến;</p> <p>- Có đủ dụng cụ chia, gắp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày.</p>	
6	<p>Giám sát kho bảo quản thực phẩm</p>	<p>Đại diện CMHS; NV y tế; BGH</p>	<p>1 lần/tháng hoặc đột xuất</p>	<p>- Cửa ra vào luôn kín, có lưới chắn côn trùng</p> <p>- Thực phẩm đóng thùng, bao, túi... phải để trên các giá, kệ kê cách mặt đất ít nhất 15 cm</p> <p>- Kho được sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo yêu cầu kỹ thuật, có quạt thông gió.</p> <p>- Có biện pháp phòng chống chuột, côn trùng, gián, các môi nguy hóa học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản tại kho.</p>	
7	<p>Giám sát</p>	<p>Đại diện</p>	<p>Hàng</p>	<p>Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức</p>	<p><i>Thực</i></p>

lưu mẫu thức ăn	Tổ giám sát; NVYT; BGH	ngày	<p>ăn</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.</p> <p>Điều 7. Lấy mẫu thức ăn</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Lượng mẫu thức ăn:</p> <p>a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.</p> <p>b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.</p> <p>3. Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.</p> <p>Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu</p> <p>1. 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.</p>	<p><i>hiện theo điều 6, 7, 8 tại Quyết định số 1246/QĐ -BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế</i></p>
-----------------	------------------------------	------	--	--

				<p>2. 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.</p> <p>3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.</p>	
--	--	--	--	---	--