SỞ Y TẾ HÀ NỘI

HƯỚNG DẪN ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC

Bác Sỹ: Nguyễn Thanh Thủy
Phòng chuyên môn nghiệp vụ – Chi cục
An toàn vệ sinh thực phẩm, Sở Y tế Hà Nội

http://dichvudanhvanban.com

NỘI DUNG

- Giới thiệu một số văn bản quản lý mới
- Hướng dẫn chuyên môn của mô hình
- Công tác tự quản lý, giám sát các tiêu chí về ATTP của BATT trường học
- Phương pháp phòng chống NĐTP
- Kết luận và kiến nghị

Một số văn bản pháp quy mới về ATTP

Nghị định 15/2018/NĐ-CP

- Quy định chi tiết một số điều về Luật ATTP
- Có hiệu lực thi hành từ ngày 02/02/ 2018.
- Cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận CS đủ ĐK ATTP: Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm

Nghị định số 115/20118/NĐ-CP

- Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
- Có hiệu lực thi hành từ ngày 20/10/2018.
- Thay thế nghị định số 178/NĐ-CP về xử lý vi phạm HC về ATTP.
- Đối với cùng một hành vi VPHC thì mức phạt tiền đối với tổ chức gấp 02 lần mức phạt tiền đối với cá nhân.

- BATT: mức tiền phạt từ 1-15 triệu đồng

Nghị định số 155/2018/NĐ-CP

- Sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc PVQL của BYT
- Bãi bỏ thông tư 15,16,26,30,47 của BYT
- Có hiệu lực từ ngày 12/11/2018

Một số văn bản pháp quy mới về ATTP

Nghị định số 124/2021/NĐ-CP: Sửa đổi bổ sung một số điều của nghị định 115/2018/NĐ-CP và nghị định 117/2020/NĐ-CP

- **Có hiệu lực từ ngày 01/01/2022**
- Bổ sung khoản 1: Phạt tiền từ 1-3 triệu đồng với hành vi "Không đảm bảo ngăn ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến trong bố trí bếp ăn".
- Sửa đổi bổ sung khoản 2: Phạt tiền từ 3-5 triệu đồng với hành vi "Cống rãnh thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị ứ đọng, không được che kiến" và "Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh".
- Sửa đổi, bổ sung khoản 3: Phạt tiền từ 5-7 triệu đồng đối với hành vi "Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm" và "Chủ cơ sở không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP".

I. MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ ATTP

1

An toàn thực phẩm **là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.**

2

Ngộ độc thực phẩm **là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.**

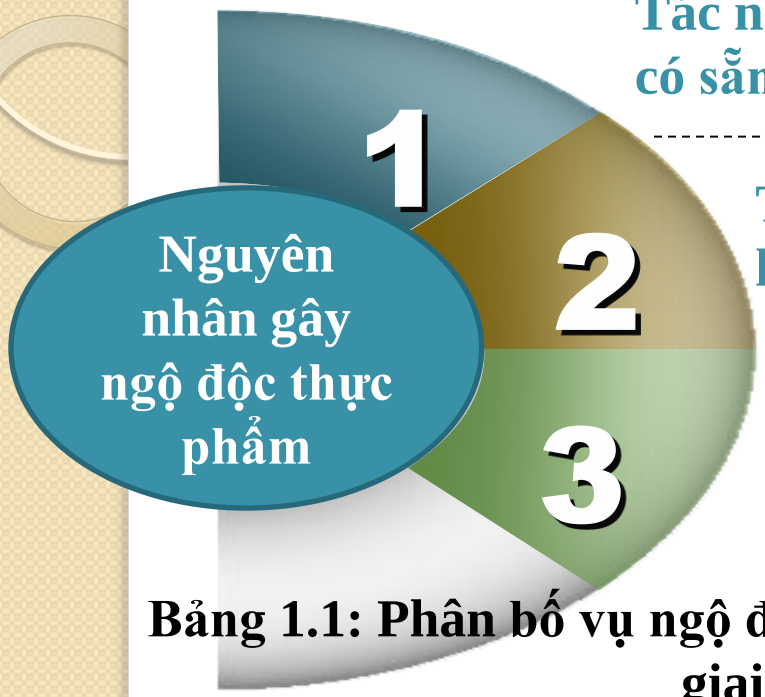
3

Bếp ăn tập thể **là một cơ sở kinh doanh DVAU tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, để ăn ngay, có địa điểm cố định**

PHÂN LOẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

1. Theo quy mô (số lượng người ăn)
2. -Theo địa điểm ăn uống
3. -Theo phương thức phân phối
4. -Theo đối tượng ăn uống

II. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM



Tác nhân sinh học: vi khuẩn, virus, chất độc có sẵn trong tự nhiên…

Tác nhân hóa học: chất bảo quản, chất làm trắng bột, hóa chất bảo vệ thực vật..

Tác nhân vật lý: dị vật, kim loại, thủy tinh, đất, cát….

Bảng 1.1: Phân bố vụ ngộ độc thực phẩm tại Hà Nội so với cả nước giai đoạn 2019-2020

Năm	Số vụ		Tỷ lệ %	Số mắc		Tỷ lệ %	Số chết		Tỷ lệ %
	HN	Cả nước		HN	Cả nước		HN	Cả nước	
2019	1	76	1,32	12	1.926	0,62	0	8	0
2020	5	48	10,4	74	870	8,5	3	22	13,6

TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM

* Trên địa bàn Thành phố Hà Nội:

- Năm 2021 ghi nhận không có vụ ngộ độc thực phẩm nào
- Năm 2022 ghi nhận không có vụ ngộ độc thực phẩm nào trên địa bàn. Tuy nhiên có 05 trường hợp ngộ độc Methanol trong đó 01 trường hợp tử vong. 01 trường hợp Hôn mê co giật hạ Natri trong máu do dùng café Hoàng Gia, hỗ trợ giảm cân. 05 trường hợp sốc phản vệ do phản ứng phụ thực phẩm.
- 6 tháng đầu Năm 2023 có 01 bệnh nhân ngộ độc Methanol tại Mê Linh, toan chuyển hóa nặng. 01 vụ RLTH với 15 học sinh lớp 6 trường THCS Hoàng Mai, Hoàng Mai do sử dụng trà sữa trân châu đường đen. 01 vụ RLTH với 07 học sinh lớp 7 trường THCS thị trấn Yên Viên, Gia Lâm do sử dụng bánh piza và trà chanh. 01 vụ ngộ độc thực phẩm tại trường tiểu học Kim Giang, Thanh Xuân với 72 học sinh khối 2 do sử dụng gà file chiên xù, XN nhiễm vi khuẩn Bacillus cereus.

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- **Ngộ độc thực phẩm (ngộ độc thức ăn)** hay còn gọi là trúng thực, là hiện tượng người bị trúng độc, ngộ độc do ăn, uống phải những loại thực phẩm nhiễm khuẩn, nhiễm độc hoặc có chứa chất gây ngộ độc hoặc thức ăn bị biến chất, ôi thiu, vượt quá nồng độ chất bảo quản, chất phụ gia cho phép.

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- Nguyên nhân
- 1. Do thực phẩm bị nhiễm khuẩn (từ vi khuẩn, virus, ký sinh trùng, nấm mốc...);
- 2. Bị nhiễm các chất hóa học (kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất phụ gia...);
- 3. Bị biến chất khi để quá lâu hoặc bản thân thực phẩm có chứa chất độc (cá nóc, gan cóc, nấm độc...).

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO VI SINH VẬT

- *Do vi khuẩn thương hàn (Salmonella)*: Thường gặp do ăn thức ăn có nguồn gốc động vật bị nhiễm vi khuẩn thương hàn: gỏi thịt cá, thịt gia cầm: gà, vịt, cá, trứng, sữa...
- Bệnh thường biểu hiện sau khi ăn khoảng 4 giờ đến 48 giờ, thấy: sốt, đau bụng, buồn nôn và nôn, đi ngoài nhiều lần trong ngày, đi ngoài phân có máu - mũi... nếu không được điều trị kịp thời và đúng cách, người bệnh có thể tử vong.

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- *Do vi khuẩn tụ cầu vàng (Staphylococcus aureus):*
- Thường gặp do ăn thức ăn giàu đạm bị nhiễm vi khuẩn tụ cầu như: thịt, cá, trứng, sữa, các loại súp... Vi khuẩn tụ cầu có nhiều trên da, họng khi bị viêm nhiễm và có trong không khí, nước... nên quá trình chế biến và bảo quản không hợp vệ sinh rất dễ nhiễm. Triệu chứng NĐTP xuất hiện sớm trong 30 phút đến 4 giờ sau khi ăn. Người bệnh thường nôn thức ăn vừa ăn xong, đi ngoài nhiều lần phân toàn nước, mệt mỏi, có thể có đau đầu hôn mê nếu nhiễm phải độc tố của tụ cầu. Bệnh không được điều trị kịp thời dễ tử vong do mất nước và điện giải.

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- *Do vi khuẩn độc thịt (Clostridium botulium):* Đây là loại vi khuẩn kỵ khí có nha bào, thường có trong thức ăn đóng hộp, để lâu.
- Biểu hiện ngộ độc thường sau khi ăn 2 giờ đến 48 giờ, có các dấu hiệu: buồn nôn, nôn, chóng mặt, nhức đầu, mệt mỏi, khó thở và hôn mê. Nếu không được điều trị và xử lý kịp thời, tỷ lệ tử vong rất lớn.

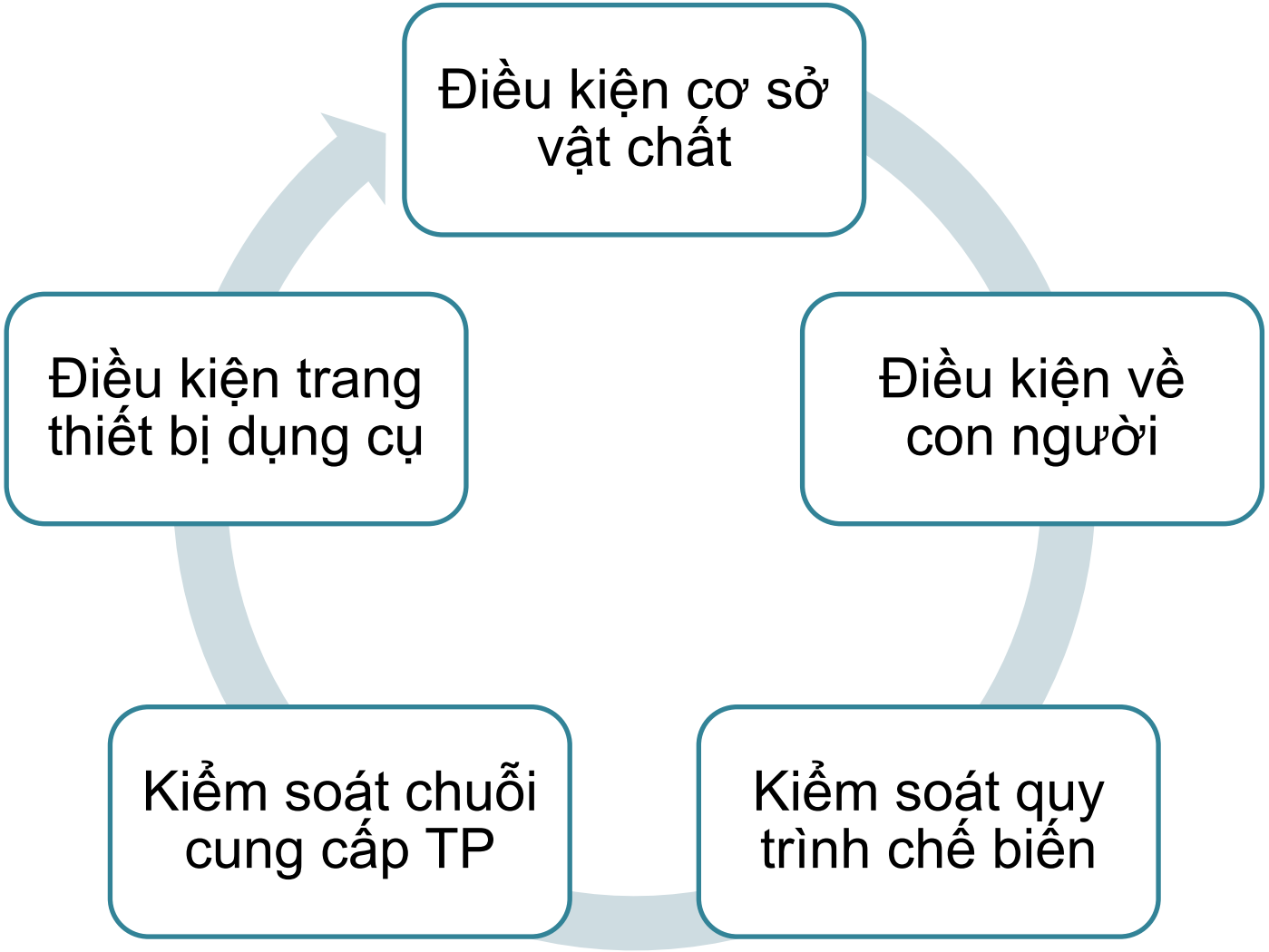
NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- *Do* vi khuẩn Escherichia coli (E.coli):
- Vi khuẩn này có nhiều trong phân người và gia súc. Trong quá trình chế biến thiếu vệ sinh, không có thói quen rửa tay trước khi ăn hay trước khi chế biến thực phẩm, bảo quản thực phẩm không tốt để các loại côn trùng xâm nhập mang theo vi khuẩn E.coli từ phân, rác vào thức ăn.
- Biểu hiện ngộ độc thức ăn do nhiễm E.coli thường sau 4 giờ đến 48 giờ có các dấu hiệu đau bụng đi ngoài phân có máu hay nhiều nước tùy theo từng loại vi khuẩn E.coli.

II. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM

- Trong năm 2020 ghi nhận 02 vụ ngộ độc thực phẩm có liên quan đến trường tiểu học, cụ thể như sau:
- + Ngày 10/9/2020 tại Trường tiểu học Tiên Dương, xã Tiên Dương, huyện Đông Anh, Hà Nội với 22 người mắc, không có tử vong. Nguyên nhân được xác định do vi sinh vật.
- + Ngày 12/9/2020 tại Trường tiểu học Lê Hữu Tựu, xã Nguyên Khê, huyện Đông Anh, Hà Nội với 11 người mắc, không có tử vong. Nguyên nhân được xác định do vi sinh vật.
- Cả 2 trường tiểu học trên đều có mô hình tổ chức bếp ăn tập thể là thuê nhà thầu vào nấu tại chỗ.

TRÁCH NHIỆM CỦA BGH NHÀ TRƯỜNG TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM



TRÁCH NHIỆM CỦA BGH NHÀ TRƯỜNG TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Có trách nhiệm bảo đảm ATTP trong trường học, không để xảy ra NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm
- Cán bộ nhà trường và học sinh cùng tham gia thực hiện các quy định về ATTP, hoạt động tuyên truyền về ATTP.
- Xây dựng, thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học

TRÁCH NHIỆM CỦA BGH NHÀ TRƯỜNG TRONG CÔNG TÁC QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Phối hợp với chính quyền địa phương trong kiểm soát các cửa hàng, hàng rong không đủ điều kiện vệ sinh ở xung quanh khu vực trường học
- Đưa nội dung ATTP vào chương trình giáo dục các cấp học để cung cấp kiến thức, thực hành về ATTP cho cán bộ nhà trường và học sinh
- Xây dựng các mô hình điểm về ATTP trong trường học, các lớp học mẫu về đảm bảo ATTP
- Chủ động giám sát và kiểm tra công tác đảm bảo ATTP trong phạm vi nhà trường

CÁC TIÊU CHÍ CỦA MÔ HÌNH

Tiêu chí về năng lực quản lý

- 6 tiêu chí

Tiêu chí về điều kiện ATTP

- 10 tiêu chí

Tiêu chí về năng lực tự quản lý

- Có kế hoạch đảm bảo ATTP BATT
- Quyết định thành lập tổ tự giám sát
- Có sổ theo dõi nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm

Tiêu chí về năng lực tự quản lý

- Có lịch phân công KTGS BATT, biên bản làm việc với CSSX định kỳ, đột xuất
- Xây dựng phương án xử lý khắc phục sự cố ATTP
- Có GCN/cam kết, nguồn gốc niêm yết công khai tại trường

Tiêu chí về điều kiện ATTP

Vị trí

- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm
- Có diện tích phù hợp.
- Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu, dễ vệ sinh.

Nơi chế biến

- Phân khu rõ ràng. Thực phẩm sống chín riêng biệt.
- Sơ chế trên bàn cao 60cm
- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

Tiêu chí về điều kiện ATTP

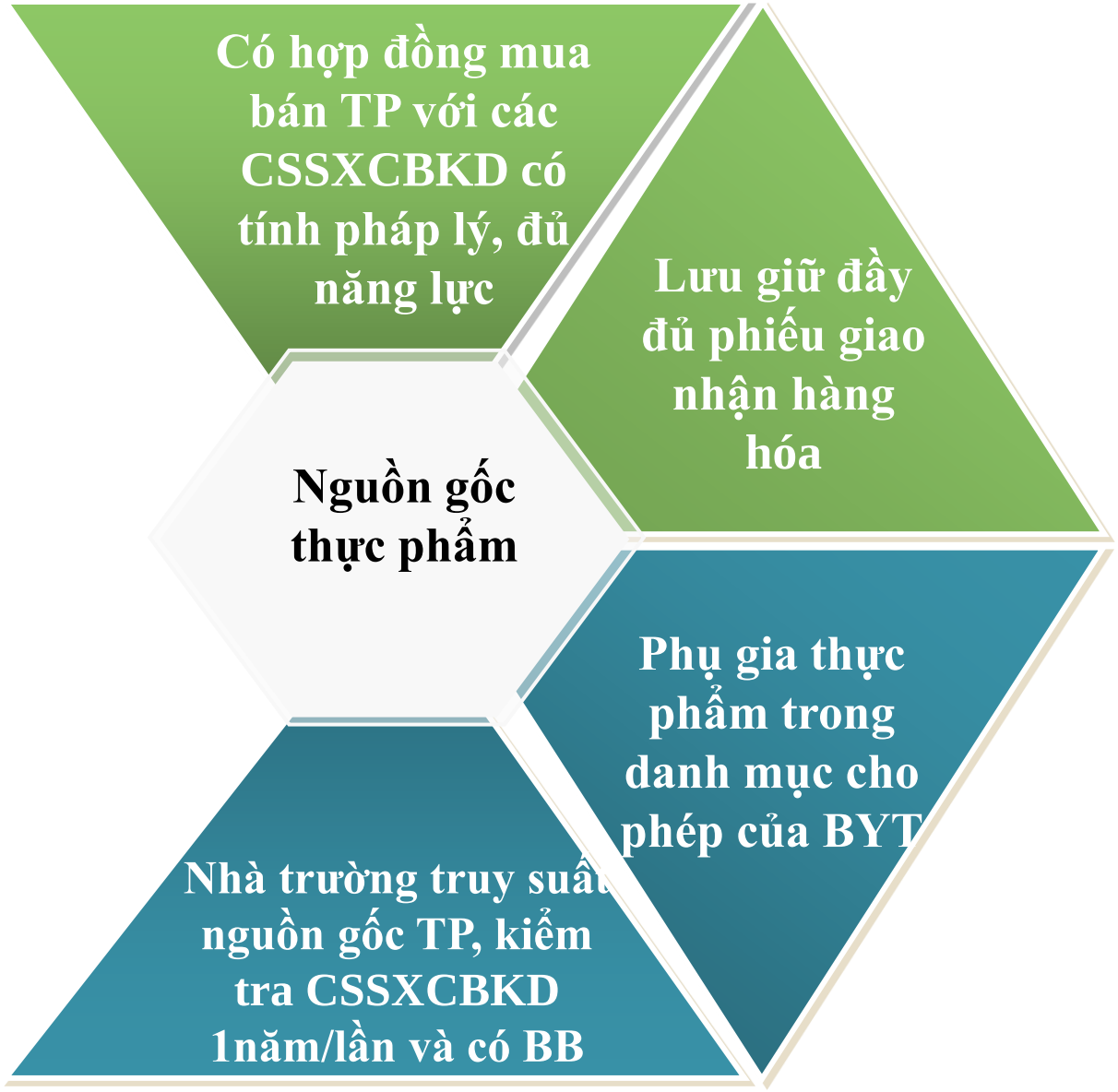
Trang thiết bị dụng cụ

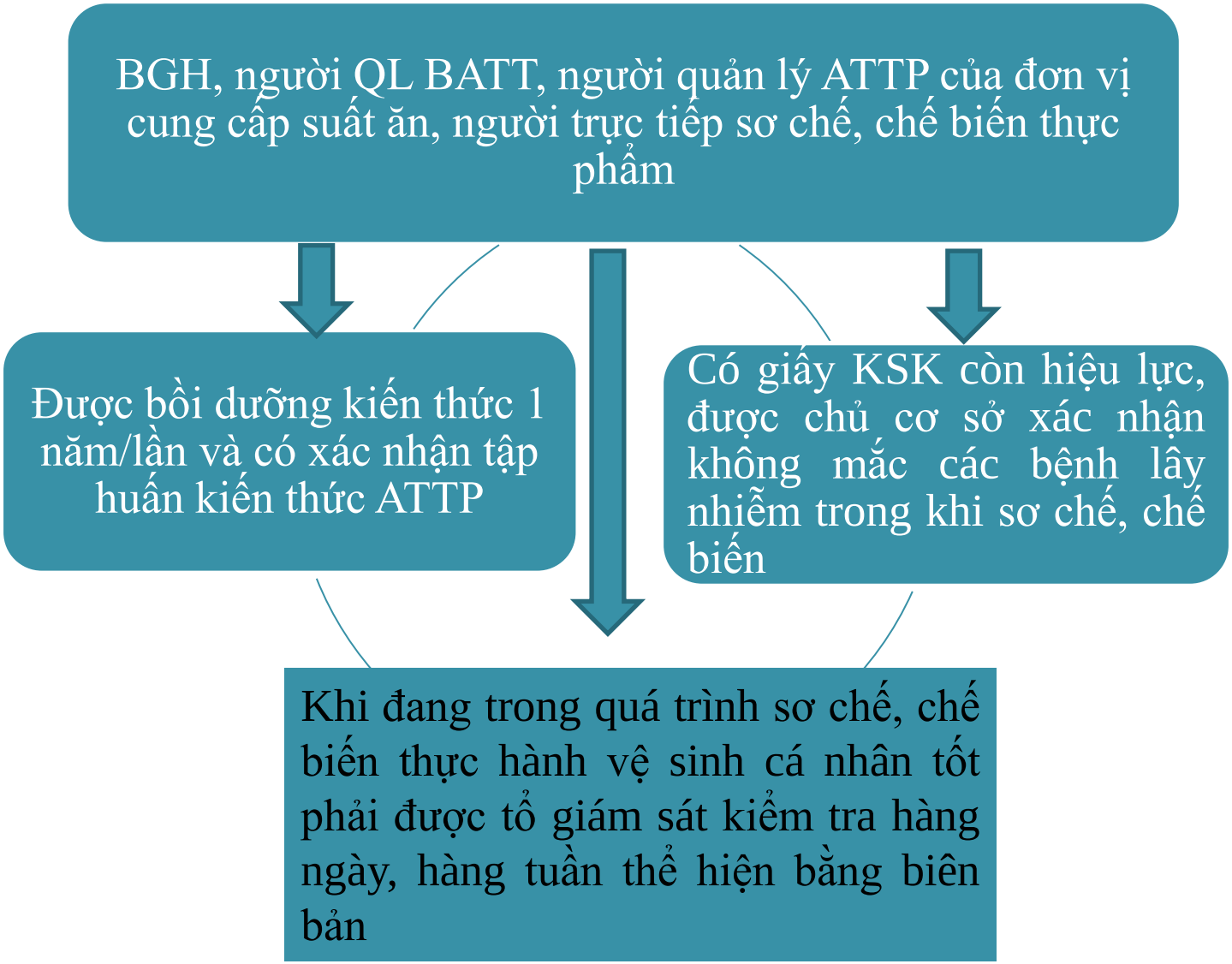
- Dễ lau rửa, không bị thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Không để hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản.

Có dụng cụ đựng rác thải, vận chuyển đi trong ngày

Đủ nước sạch phù hợp quy định

Ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định từ 24-48h trong tủ lạnh


Có hợp đồng mua bán TP với các CSSXCBKD có tính pháp lý, đủ năng lực
Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận hàng hóa
Nguồn gốc thực phẩm
Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT
Nhà trường truy suất nguồn gốc TP, kiểm tra CSSXCBKD 1năm/lần và có BB


BGH, người QL BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm
Được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/lần và có xác nhận tập huấn kiến thức ATTP
Có giấy KSK còn hiệu lực, được chủ cơ sở xác nhận không mắc các bệnh lây nhiễm trong khi sơ chế, chế biến
Khi đang trong quá trình sơ chế, chế biến thực hành vệ sinh cá nhân tốt phải được tổ giám sát kiểm tra hàng ngày, hàng tuần thể hiện bằng biên bản

Kho bảo quản TP khô, bao gói: Có trang bị hệ thống PC côn trùng, có giá kệ kê cao thực phẩm
Bảo quản thực phẩm
Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, bảo đảm nhiệt độ, không để sống chín lẫn lộn

Dao thớt sống – chín riêng

Có bàn cao để sơ chế, chế biến thực phẩm

Dụng cụ đựng suất ăn bằng Inox

Tủ bảo quản dụng cụ có lưới phòng chống côn trùng

Có giá kệ kê cao thực phẩm

Có khu vực rửa tay

Hệ thống cống rãnh kín, khai thông thường xuyên

Phụ lục 1: MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC BA BƯỚC

Tên cơ sở:……
Người kiểm tra:……..
Thời gian kiểm tra: ngày….. tháng…… năm……..
Địa điểm kiểm tra:……

Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (*ngày, giờ*)	Khối lượng (*kg/lít….*)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (*màu, mùi vị, trạng thái, bao quản…*)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (*vi sinh, hóa lý*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng,				*Đạt*	*Không đạt*	*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*	*(14)*	*(15)*

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (*ngày, giờ*)	Khối lượng (*kg/lít…*)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (*T° thường/ lạnh…*)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (*nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
						Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng,	Địa chỉ, điện thoại				*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*	*(14)*	*(15)*

Tên cơ sở:……
Người kiểm tra:……..
Thời gian kiểm tra: ngày….. tháng…… năm……..
Địa điểm kiểm tra:……

Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)

TT	Ca/bữa ăn (*Bữa ăn, giờ ăn…*)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (*tên, số lượng...*)	Số lượng/ số suất ăn	Thời gian sơ chế xong (*ngày, giờ*)	Thời gian chế biến xong (*ngày, giờ*)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh (*từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong*)			Kiểm tra cảm quan thức ăn (*màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Người tham gia chế biến	*Trang thiết bị dụng cụ*	*Khu vực chế biến và phụ trợ*	*Đạt*	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*	*(13)*

Tên cơ sở:……
Người kiểm tra:……..
Thời gian kiểm tra: ngày….. tháng…… năm……..
Địa điểm kiểm tra:……

Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)

TT	Ca/bữa ăn (*Bữa ăn, giờ ăn…*)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (*ngày, giờ*)	Thời gian bắt đầu ăn (*ngày, giờ*)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (*màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản…*)		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							Đạt	*Không đạt*	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*

Phụ lục 2: MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu

Bữa ăn: ……..(sáng/trưa/tối).
Tên mẫu thức ăn: ……
Thời gian lấy:……..giờ……phút…….ngày…….tháng……..năm……..
Người lấy mẫu (*Họ tên và chữ ký*):……..

Tên cơ sở:……
Địa điểm thực hiện……

Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu

TT	Tên mẫu thức ăn	*Bữa ăn (giờ ăn…)*	Số lượng suất ăn	Khối lượng/ thể tích mẫu (*gam/ml*)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C)	Thời gian lấy mẫu (*giờ, ngày, tháng, năm*)	Thời gian hủy mẫu (*giờ, ngày, tháng, năm*)	Ghi chú (*chất lượng mẫu thức ăn lưu…*)	Người lưu mẫu (*ký và ghi rõ họ tên*)	Người hủy mẫu (*ký và ghi rõ họ tên*)
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*	*(12)*

III. THỰC TRẠNG CÔNG TÁC ĐẢM BẢO ATTP TRONG BATT

1. Thực trạng ATTP tại BATT

Việc đảm bảo ATTP BATT đang là vấn đề khó khăn do một số nguyên nhân

01

- Chưa kiểm soát được nguồn nguyên liệu thường xuyên.

02

- Thực hiện kiểm thực 3 bước tại các BATT không được đồng nhất.
- Một số nơi không có phòng ăn riêng mà bố trí ăn tại khu vực lớp học, phòng đa năng

03

Quản lý và nhân viên thiếu kiến thức về ATTP và không thực hành vệ sinh tốt trong quá trình CBTP

IV. Một số định hướng quản lý

Định hướng quản lý ATTP bếp ăn tập thể tập trung vào

Kiểm soát nguyên liệu đầu vào

- Kiểm soát nguồn: vùng trồng trọt, chăn nuôi.
- Kiểm soát lúc nhập nguyên liệu.
- Ký hợp đồng với cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn.

Kiểm thực 3 bước

- B1. Kiểm soát thực phẩm đầu vào
- B2. Kiểm soát trong quá trình chế biến.
- B3. Kiểm soát trước khi ăn.
- B4. Lưu mẫu thức ăn.

PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ KHI CÓ NĐTP

Giai đoạn 1

- KCB tại phòng y tế
- Thông báo đến CQ QLNN, Hội PHHS

Giai đoạn 2

- Thành lập phòng khám dã chiến
- Chuyển BN lên tuyến trên

Giai đoạn 3

- Điều tra nguyên nhân, xác định bữa ăn nguyên nhân, thức ăn nguyên nhân
- Tổng vệ sinh, khử trùng môi trường

Quy trình giám sát sữa học đường

B1. GS khi nhận sữa

- GS nguồn gốc, chất lượng lô sữa khi nhập về.
- Kiểm tra đánh giá tình trạng cảm quan

B2: Giám sát quá trình uống sữa:

- Địa điểm môi trường không bị ảnh hưởng, không gây ô nhiễm.
- Trang thiết bị, dụng cụ uống sữa, chứa đựng sữa đảm bảo
- Bảo đảm vệ sinh đối với người trực tiếp tham gia phục vụ, chia sữa và người trực tiếp uống sữa (HS có tiền sử dị ứng)
- Bảo đảm trong bảo quản, vận chuyển.

B3: Lưu mẫu và lấy mẫu xét nghiệm:

- Lưu mẫu theo lô sữa
- Kiểm thực 3 bước hàng ngày khi tổ chức uống sữa

Tồn tại

1. Truy suất nguồn gốc thực phẩm chưa thực hiện thường xuyên
2. Tổ giám sát không lập BB hàng ngày mà chỉ nhắc nhở, chưa giám sát chất lượng thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân
3. Ban PH không được phép kiểm tra đột xuất, sự vào cuộc còn hình thức, chưa kiểm soát theo kiểm thực 3 bước
4. Tuyên truyền và KTGS hạn chế do dịch bệnh COVID

Kiến nghị

2

BGH các trường

- ❖ Duy trì TGS, thực hiện truy suất nguồn gốc tại CS SX, CB, KD.
- ❖ Có KH tự cải tạo, nâng cấp CSVC.
- ❖ Công khai nguyên liệu, có hình ảnh mẫu suất ăn.
- ❖ Tăng số lần GS, chất lượng BBGS của TGS, chú trọng GS ĐK bếp và thực hành VS cá nhân.
- ❖ Quản lý thông tin, khi có sự cố ATTP thông báo đến PHHS, không để tình trạng thông tin không chính xác lọt ra ngoài.

1

PYT, TTYT, P.GD&ĐT

- ✓ HD các trường thực hiện tiêu chí.
- ✓ Tham gia cùng TGS tại trường hàng ngày.
- ✓ KTGS theo chuyên đề, nhắc nhở, XLVP theo quy định.

TRÂN TRỌNG CẢM ƠN

http://dichvudanhvanban.com