**PHỤ LỤC HƯỚNG DẪN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

**TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**I. Các văn bản quy định về đảm bảo ATTP:**

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH 12 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;

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về việc quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

- Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế về việc Ban hành quy chuẩn kĩ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

- Quyết định 1246/QĐ- BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Quyết định 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế về việc quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

- Các văn bản có liên quan còn hiệu lực.

**II. Hồ sơ pháp lý và giấy tờ liên quan:**

* Giấy Phép đăng kí kinh doanh.
* Giấy chứng nhận cơ ở đủ điều kiện về ATTP có thời hạn 3 năm.
* Danh sách nhân viên được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.
* Hồ sơ khám sức khoẻ định kì 1 năm/lần.
* Phiếu kiểm nghiệm nước định kỳ dùng cho chế biến (đối với cơ sở không sử dụng nước máy để sản xuất, chế biến, nấu nướng); hoặc Hợp đồng cung cấp nước máy, hóa đơn tiền nước tháng gần nhất.
* Hợp đồng trách nhiệm cung cấp nguyên liệu, phụ gia, thực phẩm; Hóa đơn, chứng từ về nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm;
* Sổ lưu mẫu thức ăn, sổ nhập nguyên liệu, thực đơn,…

**III. Quy định về điều kiện đảm bảo ATTP:**

**1. Điều kiện về vị trí, cơ sở vật chất:**

**1. 1 Vị trí:**

Vị trí nơi sản xuất chế biến kinh doanh thực phẩm cần được bố trí ở nơi không bị ngập nước, đọng nước và cách biệt với nguồn ô nhiễm như: cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc gia cầm, khu vực có ô nhiễm môi trường do các hoạt động sản xuất công nghiệp, xây dựng, giao thông… hoặc có các biện pháp ngăn ngừa giảm thiểu và loại bỏ hữu hiệu các nguy cơ ô nhiễm từ môi trường.

**1.2 Yêu cầu thiết kế bố trí khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống:**

- Khu vực sơ chế, chế biến và bảo quản thực phẩm riêng biệt, sạch sẽ, có sự cách biệt giữa khu chế biến và không chế biến, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục bảo hộ, khu nhà ăn để tránh ô nhiễm chéo.

- Trần nhà: kín, không dột thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc, đọng nước và các chất bẩn.

- Sàn nhà: dễ cọ rửa, không trơn, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.

- Tường và góc tường nhà: Tường phải phẳng, sáng màu, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, không thấm nước, dễ cọ rửa và khử trùng.

- Khu vực ăn uống cho khách đảm bảo vệ sinh, nhà ăn và nơi chế biến thực phẩm phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Kho chứa đựng và bảo quản thực phẩm của cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

- Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ; đối với nước giếng hoặc nguồn nước khác phải đảm bảo các tiêu chí về nguồn nước (cách xa nguồn ô nhiễm và tránh được các tác nhân xấu xâm nhập như nước mưa, nước thải, côn trùng, động vật...); phải tuân thủ theo quy định tại Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế về việc Ban hành quy chuẩn kĩ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt; Thiết bị chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và vệ sinh.

- Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh: Cống rãnh ở khu vực sơ chế, chế biến phải sạch sẽ, thông thoát, không ứ đọng và được đậy kín.

- Phòng thay quần áo bảo hộ lao động: Khuyến khích bố trí phòng thay đồ bảo hộ lao động riêng biệt.

- Nhà vệ sinh sạch sẽ, cách biệt với khu chế biến, phòng ăn

**2. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ:**

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm (dụng cụ nấu nướng, ăn uống như bát đĩa…), phải được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm; dễ làm sạch, tẩy trùng và bảo dưỡng.

- Phải được làm bằng vật liệu không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không hấp thụ, không thôi nhiễm vào thực phẩm, không bị ăn mòn hay gây ô nhiễm sản phẩm. Trong trường hợp cần thiết phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, tẩy trùng, giám sát các mối nguy về VSATTP.

- Phương tiện rửa tay và khử trùng tay:

+ Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực chế biến, nhà ăn cho mọi người trong cơ sở và người tiêu dùng sử dụng.

+ Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng 1 lần hay máy sấy khô tay.

+ Có đầy đủ dung dịch sát khuẩn tay được Bộ Y tế cho phép sử dụng.

* Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Có thiết bị và biện pháp phòng chống côn trùng và động vật hiệu quả (không có côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, khu vực ăn uống); Phải sử dụng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp bảo đảm phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.
* Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng: có đầy đủ trang phục bảo hộ lao động (Quần áo, giày, dép, mũ, khẩu trang, găng tay...).

- Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm: Sạch sẽ, làm bằng vật liệu an toàn, được rửa sạch, giữ khô và riêng biệt cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; thiết bị phải được thiết kế để có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ.

- Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín.

- Có đầy đủ các thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến; thiết bị, dụng cụ để khách kẹp, gắp, xúc thức ăn đảm bảo sạch sẽ và an toàn.

- Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định: Có tủ lưu mẫu hoặc ngăn lưu mẫu riêng, đảm bảo sạch sẽ; các hộp đựng mẫu lưu làm bằng inox hoặc thủy tinh, đảm bảo thể tích, khối lượng mẫu lưu.

- Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy.

- Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế…); Có đầy đủ trang thiết bị đảm bảo ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

**3. Điều kiện về con người:**

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm sử dụng trang phục bảo hộ lao động đầy đủ (Quần áo, giày, dép, mũ, khẩu trang, găng tay...), cắt ngắn móng tay, không đeo trang sức khi chế biến.

- Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước đúng kỹ thuật theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng đủ điều kiện về kiến thức, sức khoẻ và thực hành an toàn thực phẩm.

+ Về kiến thức: Người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

*+ Về sức khỏe:* Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất chế biến kinh doanh, dịch vụ ăn uống phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ khám sức khỏe ít nhất 1 năm/lần.

**4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước:**

- Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn, có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế, có nguồn gốc rõ ràng và còn hạn sử dụng.

- Nước dùng trong sơ chế, chế biến thực phẩm phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và được kiểm nghiệm ít nhất 1 lần/năm theo quy định.

- Thực phẩm sử dụng để chế biến đã được công bố tiêu chuẩn, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ.