SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI
BỆNH VIỆN SẢN – NHI TỈNH

Số: 246 /QĐ-BVSN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Quảng Ngãi, ngày 26 tháng 7 năm 2018

QUYẾT ĐỊNH

V/v ban hành Quy định đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện

GIÁM ĐỐC BỆNH VIỆN SẢN – NHI TỈNH QUẢNG NGÃI

Căn cứ Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ Y tế ban hành Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay;

Căn cứ Thông tư số 08/2011/TT-BYT ngày 26/01/2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế về hướng dẫn công tác dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện;

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

Căn cứ Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 16/2012/TT-BYT ngày 22/10/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 347/QĐ-UBND ngày 19 tháng 7 năm 2016 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về việc ban hành Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bệnh viện Sản – Nhi tỉnh Quảng Ngãi;

Căn cứ Quyết định số 575/QĐ-UBND ngày 26 tháng 10 năm 2016 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bệnh viện Sản – Nhi tỉnh Quảng Ngãi ban hành kèm theo Quyết định số 347/QĐ-UBND ngày 19/7/2016 của UBND tỉnh;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Dinh dưỡng,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Ban Giám đốc Bệnh viện, Trưởng khoa Dinh dưỡng, đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm tại Bệnh viện và các cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Đăng website BVSN;
- Lưu: VT, QLCL.

GIÁM ĐỐC

SỞ Y TẾ TỈNH QUẢNG NGÃI
BỆNH VIỆN SẢN NHI TỈNH QUẢNG NGÃI

Nguyễn Đình Tuyến

SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI
BỆNH VIỆN SẢN – NHI TỈNH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

QUY ĐỊNH

V/v đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện

(Ban hành kèm theo Quyết định số 246/QĐ-BVSN ngày 26 tháng năm 2018 của Giám đốc Bệnh viện Sản – Nhi tỉnh Quảng Ngãi)

I. Quy định chung

1. Phạm vi áp dụng

Quy định này quy định những điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm tại Bệnh viện.

2. Đối tượng áp dụng

Tất cả đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện.

II. Quy định cụ thể

1. Nhân sự tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm

1.1. Chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên

- Có giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế đối với người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (Giấy số 01): 01 năm/lần.

- Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế (Giấy số 02): 03 năm /lần.

- Tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm của Khoa Dinh dưỡng.

1.2. Đối với các nhân viên mới

- Báo cho Khoa Dinh dưỡng: số lượng, thông tin hành chính của nhân viên mới.

- Nhân viên mới nếu có giấy số 01 và giấy số 02: được phép làm việc tại đơn vị.

- Nhân viên mới không đầy đủ 02 loại giấy trên:

+ Phải được khoa Dinh dưỡng tập huấn trước khi làm việc.

+ Chỉ được làm ở các vị trí không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

+ Đeo bảng tên khác màu với nhân viên chính thức, nội dung cần có trên bảng tên: họ và tên kèm dòng chữ *"Nhân viên căng-tin tập sự"*.

1.3. Yêu cầu đối với nhân sự làm việc tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm

1.3.1. Vệ sinh cá nhân

- Không mặc đồng phục sẵn từ nhà vào nơi làm việc.

- Treo khẩu trang đúng nơi quy định trong phòng thay quần áo dành cho nhân viên.

- Trong giờ làm việc, phải mặc đồng phục hoặc trang phục bảo hộ theo quy định, nón bọc hết tóc, khẩu trang đeo kín mũi.

- Rửa tay các bước theo quy định, lau khô tay bằng khăn hoặc giấy lau tay sử dụng 01 lần, không chùi tay vào quần áo hay tạp dề.

- Không được phép ăn tại khu vực không phải nhà ăn.

- Không được ăn uống trong nhà kho hoặc phòng thay đồ.

- Vật dụng đựng nước uống để đúng nơi quy định.

- Đeo găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm sống - chín.

- Thay bao tay sau mỗi lần thay đổi công việc.

- Tuân thủ các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm (nguyên tắc 01 chiều từ sống đến chín, từ sạch đến dơ) tại mỗi khu vực.

- Nghiêm cấm hút thuốc.

1.3.2. Vệ sinh bàn tay

- Không đeo trang sức (vòng, nhẫn, đồng hồ), không để móng tay dài, không sơn móng tay.

- Rửa tay trước khi:

+ Tiếp xúc với thực phẩm.

+ Chế biến và ăn uống.

- Rửa tay sau khi:

+ Đi vệ sinh.

+ Tiếp xúc với thực phẩm sống.

+ Đụng tay vào thùng rác, rác.

+ Tiếp xúc với bề mặt bẩn.

+ Các loại hóa chất.

+ Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi, hoặc đụng tay vào quần áo, các bộ phận trên cơ thể, đụng tay vào súc vật.

- Nếu có vết xước bàn tay, ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đeo găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

2. Cơ sở vật chất

Bếp ăn dinh dưỡng phải có đủ các khu vực: nhà kho, phòng sơ chế, phòng chế biến, phòng phân chia thực phẩm, phòng ăn, nhà vệ sinh, phòng thay đồ và phòng nghỉ nhân viên.

Các đơn vị kinh doanh ăn uống, thực phẩm khác tùy theo quy mô có thể phân chia thành các phòng riêng biệt. Tuy nhiên, vẫn phải đảm bảo quy trình 01 chiều từ sống đến chín; từ sạch đến dơ; tất cả các khu vực phải đủ điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và có bảng tên cho từng khu vực.

2.1. Yêu cầu chung

- Trần nhà: phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị bám dính các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

- Nền nhà: phẳng, nhẵn, không gây trơn trợt, thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Hệ thống thông gió:

+ Đảm bảo thông thoáng cho các khu vực, dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh.

+ Hướng của hệ thống thông gió phải đảm bảo gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.

- Hệ thống chiếu sáng:

+ Được che chắn an toàn bằng hộp, lưới; tránh bị vỡ và đảm bảo các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

- Hệ thống xử lí chất thải:

+ Cống rãnh có lưới che chắn, không ứ đọng rác, không có mùi hôi.

+ Nước thải được thu gom trong hệ thống kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

+ Ống thoát nước thải tại các bồn rửa phải kín, không xả nước thải ra sàn nhà.

2.2. Yêu cầu riêng dành cho từng khu vực, phòng, kho

2.2.1. Kho: Gồm có kho thực phẩm khô, kho thực phẩm tươi sống, kho dụng cụ…

Tùy điều kiện thực tế, có thể không đầy đủ các kho nêu trên nhưng ít nhất phải có kho thực phẩm khô, tươi (chứa thực phẩm và các dụng cụ đựng thực phẩm) và kho chứa các sản phẩm còn lại (tạm gọi là kho dụng cụ).

a) Kho thực phẩm khô:

- Có đủ kệ và được làm bằng vật liệu chắc chắn để kê thực phẩm, kệ phải cách nền tối thiểu 20cm, cách tường 30cm, cách trần 50cm.

- Thực phẩm được bảo quản trên kệ.

- Có bảng phân công nhân viên chịu trách nhiệm bảo quản và vệ sinh kho.

- Kho phải được vệ sinh sạch sẽ, không có mạng nhện, ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

- Nếu kho được cất giữ chung với các dụng cụ chứa đựng thực phẩm (ly giấy, chén giấy, ly nhựa, chén nhựa, muỗng đũa, ...) thì phải có kệ riêng cho dụng cụ này.

- Thực phẩm được xếp gọn gàng, ngăn nắp, có bảng tên cho các loại thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm cho mỗi vị trí. Ví dụ: gạo, gia vị, bột mì, dụng cụ,...

b) Kho thực phẩm tươi:

- Có thể là 01 kho lạnh riêng hoặc chỉ bao gồm tủ lạnh, tủ cấp đông.

- Có lịch vệ sinh kho và được dán nơi dễ thấy.

+ Tủ lạnh:

* Có tủ lạnh riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

* Tủ lạnh để giữ thực phẩm sống đặt ở phòng sơ chế. Tủ lạnh giữ thực phẩm chín đặt ở phòng chế biến. Nếu chỉ có 1 tủ lạnh thì phải quy định ngăn giữ thực phẩm sống sạch (ở bên dưới), ngăn giữ thực phẩm chín (ở bên trên) và đặt ở phòng chế biến.

* Thực phẩm để trong tủ lạnh phải được bao gói kín, riêng từng loại, đặt ngăn nắp, đúng vị trí. Nên có bảng tên cho từng khu vực trong tủ lạnh.

* Các loại thực phẩm lưu trữ phải được sử dụng và hủy đúng thời gian quy định hoặc khuyến cáo.

* Có nhiệt kế kiểm tra nhiệt độ tủ lạnh: nhiệt độ vùng lưu trữ thực phẩm lạnh 0-5 độ C và nhiệt độ lưu trữ thực phẩm đông lạnh < 0 độ C.

+ Tủ cấp đông:

* Thực phẩm phải được giữ riêng từng loại (thịt, cá, ...).

* Thực phẩm phải được rửa sạch, giữ trong từng hộp riêng, có thể xếp chồng lên nhau nhưng không quá 2/3 thể tích tủ. Không nên giữ trong bao xốp, nếu có không được xếp chồng lên nhau.

* Có nhiệt kế kiểm tra nhiệt độ tủ đảm bảo < 0 độ C.

2.2.2. Phòng sơ chế

- Có đủ bồn để rửa thực phẩm.

- Có quy định: bồn rửa rau, bồn vo gạo, bồn rửa thịt cá và hải sản.

- Tuyệt đối không để thực phẩm dưới sàn nhà, phải có bàn sơ chế.

- Tuyệt đối không nấu nướng trong khu vực này.

- Có thùng rác có nắp đậy, bao rác màu xanh để chứa rác thực phẩm. Không dùng các dụng cụ chứa rác tạm bợ.

- Có bồn rửa tay, nước rửa tay, xà phòng rửa tay:

+ Rửa tay các bước theo quy định, lau khô tay bằng khăn hay giấy lau tay sử dụng 01 lần hoặc máy sấy khô tay, không lau chùi tay vào quần áo, tạp dề.

+ Bồn rửa tay có thể lắp đặt ở khu vực trước khi bước vào phòng sơ chế.

- Có tủ hoặc nơi cất giữ dụng cụ dùng cho thực phẩm sống (thớt, dao, thau, rổ, ...).

- Vệ sinh phòng và dụng cụ sau khi sơ chế xong.

- Nền không đọng nước, đọng rác.

- Không có ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

2.2.3. Phòng chế biến (phòng nấu)

- Không được để thực phẩm trên sàn, phải có đủ bàn để chứa thực phẩm đã được sơ chế, chuẩn bị chế biến. Vệ sinh mặt bàn trước khi để thực phẩm.

- Phân biệt rõ khu vực sống – chín, thực phẩm đi một chiều từ sống sang chín.

- Thực phẩm được nấu chín phải được chuyển ngay vào phòng phân chia.

- Phải có bồn rửa tay, nước rửa tay, xà phòng rửa tay và bồn nhỏ để rửa thực phẩm khi cần.

- Rửa tay theo các bước theo quy định, lau khô tay bằng khăn hay giấy lau tay sử dụng 01 lần hoặc máy sấy khô tay, không lau chùi tay vào quần áo, tạp dề.

- Có tủ hoặc nơi cất giữ dụng cụ dùng cho thực phẩm sống (thớt, dao, thau, rổ, ...).

- Vệ sinh phòng và dụng cụ sau khi sơ chế xong.

- Nền không đọng nước, đọng rác.

- Không có ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

2.2.4. Phòng phân chia thực phẩm chín hoặc ăn ngay

- Luôn đóng kín.

- Có tạp dề, dép riêng cho nhân viên làm việc ở phòng phân chia thực phẩm chín (tạp dề, dép phải có dấu hiệu để phân biệt với các phòng khác: màu sắc hoặc kiểu dáng, ...).

- Phòng và bàn phải được vệ sinh bằng dụng cụ riêng (khăn lau bàn, cây lau nhà, xô lau nhà, ...).

- Có tủ cất giữ dụng cụ ăn (chén, dĩa, ...).

- Chổi quét nhà, cây lau nhà và giẻ lau phải được tập kết ở 01 khu vực, không cất giữ trong khu vực này.

- Có gắn bảng quy định ***"Thay tạp dề, dép khi vào phòng"*** ở nơi dễ nhìn.

- Có bồn rửa tay, nước rửa tay, xà phòng rửa tay.

- Rửa tay các bước theo quy định, lau khô tay bằng khăn hay giấy lau tay sử dụng 01 lần hoặc máy sấy khô tay, không lau chùi tay vào quần áo, tạp dề.

- Chuyển dụng cụ sang phòng rửa trong vòng 02 giờ sau khi sử dụng.

- Vệ sinh phòng theo lịch.

- Nền không đọng nước, đọng rác.

- Không có ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

2.2.5. Phòng ăn

- Có phòng ăn riêng cho người bệnh và nhân viên, thoáng mát.

- Có bồn rửa tay, nước rửa tay, xà phòng rửa tay (01 bồn rửa tay/50 nhân viên), có khăn tay hoặc giấy lau tay sử dụng 01 lần hoặc máy sấy khô tay.

- Thùng rác có bao rác, có nắp đậy, đổ rác 4 giờ/ lần hoặc khi đến 2/3 thùng rác.

- Thực phẩm để trong phòng này phải được bao gói và có nắp đậy.

- Vệ sinh phòng theo lịch.

- Nền không đọng nước, đọng rác.

- Không có ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

2.2.6. Phòng rửa

- Rửa vật dụng (khay, chén, dĩa, đũa, muỗng, ...) tại các bồn rửa chuyên dùng.

- Rất hạn chế việc rửa vật dụng dưới sàn nhà, trừ các vật dụng có kích thước lớn (đường kính ≥ 50 cm). Ví dụ: nồi nấu lớn, rổ lớn, xe đẩy thức ăn, xe thu gom vật dụng dơ, …

- Không để vật dụng dơ, thức ăn thừa qua đêm.

- Có bảng tên cho các tủ, khu vực chuyên để vật dụng sạch.

- Không có ruồi, gián, côn trùng, động vật gây bệnh.

2.2.7. Nhà vệ sinh

- Bố trí riêng biệt với khu chế biến thực phẩm.

- Ít nhất phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người ăn.

- Cửa nhà vệ sinh không được thông vào khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Có bồn rửa tay, nước rửa tay, xà phòng rửa tay, thùng rác có nắp đậy.

- Có bảng chỉ dẫn ***"Rửa tay sau khi đi vệ sinh"*** ở nơi dễ nhìn.

2.2.8. Phòng thay đồ bảo hộ lao động, đồng phục nhân viên

- Có tủ để giữ đồ dùng cá nhân của nhân viên, không để vật dụng linh tinh bên ngoài.

- Có sào phơi hoặc tủ, kệ cất giữ riêng biệt trang phục đi làm và đồng phục, đồ bảo hộ lao động.

- Vệ sinh phòng theo lịch.

2.2.9. Phòng nghỉ

- Sạch sẽ, gọn gàng.

- Có tủ để giữ đồ cá nhân của nhân viên.

- Vệ sinh phòng theo lịch.

3. Trang thiết bị, dụng cụ, phục vụ sơ chế, chế biến

- Phải có một bộ trang thiết bị, dụng cụ dùng cho thực phẩm sống và một bộ dùng cho thực phẩm chín, cụ thể: dao, thớt, thau, rổ, dao bào, … Chọn chất liệu dễ làm sạch, có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dáng. Nhân viên phải biết rõ quy định này khi sử dụng (có thể hỏi bất kì nhân viên nào có mặt trong khu vực).

- Các hộp đựng gia vị phải có nhãn, ghi rõ tên từng loại gia vị, có nắp đậy kín.

- Phương tiện vận chuyển thức ăn: xe đẩy phải kín, giữ ấm cho thức ăn, giỏ xách phải có nắp đậy kín.

4. Trang thiết bị, dụng cụ ăn uống

- Đồ dùng phục vụ ăn uống (muỗng, đũa, nĩa, mâm, ly, ...) dễ làm sạch, chịu nhiệt, nên có dạng phẳng, không hoa văn hoặc đường chạm nổi, ưu tiên các vật liệu như thép không gỉ, inox, thủy tinh.

- Đồ đựng và bao gói thực phẩm (sử dụng lưu trữ tại chỗ hoặc dùng cho khách hàng đem về) được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, phải được rửa sạch, không thủng, không gỉ sét, có nắp đậy kín, dễ làm sạch.

- Sử dụng đúng hướng dẫn của nhà sản xuất, tuân thủ những quy định chung và những khuyến cáo có liên quan.

5. Các mặt hàng kinh doanh, nguyên liệu chế biến, phụ gia thực phẩm

- Các mặt hàng kinh doanh, nguyên liệu chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản phải có nguồn gốc (hóa đơn, chứng từ), xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định, có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy kiểm dịch.

- Bảo quản hàng kinh doanh theo đúng khuyến cáo của nhà cung cấp hoặc các quy định bảo quản chung. Không kinh doanh, sử dụng các mặt hàng, nguyên phụ liệu quá hạn sử dụng.

- Thực phẩm khô sau khi lấy xong phải được cột kĩ hoặc đậy nắp kín.

- Thực phẩm tươi phải được bao gói riêng biệt khi cất giữ trong kho. Phân chia các khu vực riêng biệt cho thực phẩm sạch – dơ, sống – chín.

- Thực phẩm được nấu chín phải được giữ nóng ở nhiệt độ > 60 độ C.

- Thời gian từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 2 giờ.

6. Lưu mẫu thực phẩm

Tiến hành lưu mẫu món ăn, thức uống khi cung cấp từ 30 suất/ món trong cùng một thời điểm.

6.1. Yêu cầu đối với nhân viên lấy mẫu

- Là người được đơn vị giao nhiệm vụ lưu mẫu và bảo quản.

- Đã qua lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Trước khi tiến hành lấy mẫu, người thực hiện phải mang, mặc bảo hộ lao động chuyên dùng, rửa tay với xà phòng trước khi cầm đến dụng cụ lấy mẫu.

6.2. Dụng cụ lấy mẫu, bảo quản và vận chuyển mẫu

- Dụng cụ lấy mẫu: dao, muỗng, nĩa, thìa, kẹp gắp, … được khử trùng sạch sẽ trước khi đưa vào sử dụng.

- Dụng cụ chứa mẫu thức ăn (lọ lưu mẫu): lọ hoặc hộp có nắp đậy kín, bằng vật liệu có thể chịu được khử trùng bằng nhiệt độ, có nắp đậy kín (tốt nhất là thủy tinh, inox, ...).

- Hộp nhựa có nắp (hộp đựng mẫu): dùng chứa các lọ lưu mẫu thức ăn, dùng để lưu mẫu theo cử ăn (niêm phong toàn bộ suất ăn trên hộp nhựa này).

- Vật dùng để niêm phong: giấy mỏng, keo dán, bút lông dầu, bút bi.

- Bảo quản hộp đựng mẫu trong tủ lạnh.

- Đá kho, thùng ướp lạnh được sử dụng trong trường hợp chuyển mẫu đi xét nghiệm.

6.3. Khối lượng lưu mẫu

- Thức ăn đặc ≥ 100g/món ăn.
- Củ quả, trái cây ≥ 300g/loại.
- Rau ≥ 100g/loại.
- Rau thập cẩm ≥ 100g/loại.
- Thực phẩm lỏng ≥ 300g/món (nước lèo, nước ép, ...).
- Nước uống các loại ≥ 300g/món uống.

6.4. Nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn

- Từ 0 đến dưới 5 độ C

- Tốt nhất là có tủ lưu mẫu thức ăn riêng tại đơn vị.

- Trong trường hợp dùng chung với việc lưu giữ thực phẩm khác, các thức ăn khác phải cho vào dụng cụ chứa có nắp đậy kín, để riêng với ngăn để hộp đựng mẫu.

Lưu ý: Mẫu thực phẩm không được để đông lạnh ở nhiệt độ âm (đông đá).

6.5. Thông tin ghi trên lọ lưu mẫu, hộp đựng mẫu

- Phiếu thông tin dán trên hộp đựng mẫu cần có những nội dung sau: tên món ăn; ngày; giờ lấy mẫu; người lấy mẫu.

- Nếu trong hộp chứa nhiều lọ lưu mẫu, đến đánh số trên từng lọ lưu mẫu bằng chất đánh dấu không phai (ví dụ: như bút xóa, sơn, ...). Ghi trên phiếu thông tin tên món ăn, nước tương ứng với từng số trên lọ lưu mẫu.

- Tại đơn vị phải có sổ theo dõi việc lưu và hủy mẫu.

6.6. Thời gian lưu mẫu

- Ít nhất là 24 giờ sau khi thực hiện lưu mẫu.

- Sau thời gian này, nếu không có sự cố về ngộ độc thực phẩm thì mẫu lưu được hủy.

6.7. Vận chuyển mẫu

Khi có ngộ độc thực phẩm hoặc kiểm tra mẫu lưu theo yêu cầu: mẫu thực phẩm làm lạnh phải được chuyển đến phòng xét nghiệm trong dụng cụ chuyên dụng hoặc đồ chứa riêng, được bao gói với những chất làm lạnh thích hợp để duy trì nhiệt độ từ 0 đến dưới 5 độ C và gửi đến phòng xét nghiệm bằng phương tiện nhanh nhất.

III. Tổ chức thực hiện

1. Khoa Dinh dưỡng chịu trách nhiệm hướng dẫn triển khai thực hiện Quy định này theo đúng thẩm quyền. Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy định về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện.

2. Các cơ sở kinh doanh ăn uống, thực phẩm trong Bệnh viện nghiêm túc thực hiện đúng quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, góp phần nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe nhân dân.

3. Căn cứ Quy định này, các cá nhân, đơn vị có liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc phải kịp thời phản ánh về khoa Dinh dưỡng để báo cáo với Giám đốc Bệnh viện./.