UBND TỈNH BẮC GIANG **SỞ Y TẾ**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 312 /HD-SYT	*Bắc Giang, ngày* 10 *tháng* 11 *năm 2023*

HƯỚNG DẪN
Triển khai nhân rộng mô hình "cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm an toàn thực phẩm

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể [1]; điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) [2] đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được quy định tại Luật ATTP, các Nghị định của Chính phủ và Thông tư của Bộ Y tế.

Từ năm 2019 đến nay, Sở Y tế và UBND các huyện, thành phố đã chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan trong chỉ đạo triển khai xây dựng mô hình điểm, nhân rộng mô hình cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bảo đảm ATTP, với loại hình: "Nhà hàng ăn uống", "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn", "Bếp ăn tập thể" tại 188 doanh nghiệp, trường học, hộ kinh doanh cá thể. Kết quả điều tra, đánh giá 178 tổ chức, cá nhân triển khai mô hình bảo đảm ATTP trên địa bàn tỉnh, giai đoạn 2019 - 2023 cho thấy 94,7% cơ sở thực phẩm triển khai mô hình duy trì đạt các tiêu chí ATTP (10 cơ sở thực phẩm ngừng hoạt động); kết quả triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đã góp phần nâng cao ý thức, trách nhiệm chấp hành quy định pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP, chủ động phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Để tiếp tục nâng cao trách nhiệm chấp hành quy định pháp luật về ATTP, chủ động phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm (gọi chung là sự cố về ATTP) tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh. Sở Y tế hướng dẫn các đơn vị, địa phương, cơ sở thực phẩm triển khai nhân rộng mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP như sau:

I. CĂN CỨ THỰC HIỆN

1. Luật ATTP ngày 17/6/2010; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của 11 luật có liên quan đến quy hoạch ngày 15/6/2018 *(Luật ATTP).*

---

[1] Theo khoản 5 Điều 2 Luật ATTP.

[2] Theo khoản 6 Điều 2 Luật ATTP: "Điều kiện bảo đảm ATTP là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người".

2. 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 ATTP *(Nghị định số 15/2018/NĐ-CP);* Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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 *(Nghị định số 155/2018/NĐ-CP).*

3. 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 ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" *(Quyết định số 1246/QĐ-BYT).*

4. Quyết định số 15/2019/QĐ-UBND ngày 27/6/2019 của UBND tỉnh Quy định phân cấp và trách nhiệm quản lý nhà nước (QLNN) về ATTP thuộc lĩnh vực y tế trên địa bàn tỉnh Bắc Giang; Quyết định số 23/2021/QĐ-UBND ngày 01/7/2021 của UBND tỉnh sửa đổi, bổ sung một số điểm, khoản của Điều 3 Quyết định số 15/2019/QĐ-UBND ngày 27/6/2019 của UBND tỉnh.

5. Kế hoạch số 95/KH-BCĐLN ngày 01/6/2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh về việc triển khai Quyết định số 426/QĐ-TTg ngày 21/4/2023 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Kế hoạch thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường bảo đảm an ninh, ATTP trong tình hình mới trên địa bàn tỉnh Bắc Giang.

6. Hướng dẫn số 4735/HD-BCĐLN ngày 21/8/2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh về việc hướng dẫn triển khai công tác quản lý nhà nước về ATTP thuộc lĩnh vực y tế trên địa bàn tỉnh Bắc Giang.

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nâng cao ý thức, trách nhiệm chấp hành quy định pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP của các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh nhằm chủ động kiểm soát mối nguy ô nhiễm và phòng ngừa sự cố về ATTP.

2. Triển khai có trọng tâm, trọng điểm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn theo phân cấp quản lý; tập trung triển khai đối với các cơ sở thực phẩm có nhiều suất ăn trong ngày hoặc tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP cần được kiểm soát chặt chẽ.

3. Việc triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP cần có sự quan tâm chỉ đạo, phối hợp chặt chẽ của Sở Y tế; UBND huyện, thành phố; Sở Giáo dục và Đào tạo; Ban Quản lý các khu công nghiệp và sự phối hợp, chủ động thực hiện của các đơn vị chức năng thuộc các ngành, các địa phương và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh.

III. NỘI DUNG, QUY TRÌNH TRIỂN KHAI MÔ HÌNH BẢO ĐẢM ATTP

1. Quy định pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm tổ chức triển khai và duy trì thực hiện đúng, đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật *(Chi tiết tại Phụ lục 1).*

2. Đối tượng thực hiện: Mô hình bảo đảm ATTP được triển khai tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống với các loại hình sau:

a) Đối tượng thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Nhà hàng ăn uống (trừ nhà hàng trong khách sạn).

- Cơ sở chế biến suất ăn sẵn.

- Căng - tin.

- Cửa hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

- Quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

b) Đối tượng không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Nhà hàng trong khách sạn.

- Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.

3. Tiêu chí mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP

Trên cơ sở quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, tiêu chí mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP được xây dựng với thang điểm đánh giá **100 điểm/29 tiêu chí ATTP**. Trong đó, cụ thể hóa một số chỉ tiêu trong từng tiêu chí để chủ động kiểm soát mối nguy ô nhiễm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, giảm thiểu ô nhiễm do rác thải nhựa, cụ thể như sau: *(Chi tiết tại Phụ lục 2).*

a) Yêu cầu về thủ tục hành chính (Không áp dụng đối với Nhà hàng trong khách sạn; Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm được quy định tại điểm g, h Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP): **03** điểm, gồm 02 tiêu chí: *(i) Giấy chứng nhận kinh doanh; (ii) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.*

b) Yêu cầu về điều kiện ATTP (áp dụng với các loại hình): **91 điểm**, trong đó:

- Quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở: **39 điểm**, gồm 08 tiêu chí: *(i) Địa điểm, môi trường; (ii) Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm và ăn uống; (iii) Cống rãnh khu vực chế biến thực phẩm (nhà bếp), nơi ăn uống; (iv) Hệ thống chiếu sáng; (v) Yêu cầu thu gom, xử lý chất thải rắn, nước thải; (vi) Nhà vệ sinh; (vii) Nước sạch phục vụ việc chế biến, kinh doanh; (viii) Hệ thống thông gió.*

- Quy định về trang thiết bị, dụng cụ: **10 điểm**, gồm 04 tiêu chí: *(i) Dụng cụ chứa đựng thực phẩm; (ii) Dụng cụ nấu nướng, chế biến thực phẩm; (iii) Dụng cụ ăn uống; (iv) Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng.*

- Quy định đối với người chế biến, kinh doanh thực phẩm: **09 điểm**, gồm 03 tiêu chí: *(i) Quy định về sức khỏe; (ii) Tuân thủ quy định về kiến thức ATTP; (iii) Tuân thủ quy định thực hành vệ sinh ATTP.*

- Quy định đối với thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm: **18 điểm**, gồm 05 tiêu chí: *(i) Kho/ khu vực tập kết, chứa thực phẩm; (ii) Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; (iii) Bảo quản thực phẩm; (iv) Chế biến thực phẩm; (v) bày bán/ trưng bày thực phẩm.*

- Quy định về thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm, mẫu thức ăn: **12 điểm**, gồm 03 tiêu chí: *(i) Thực hiện kiểm thực 3 bước; (ii) Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu thực phẩm; (iii) Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn 24 giờ.*

- Quy định về điều kiện vận chuyển: **03 điểm**, gồm 02 tiêu chí: *(i) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm không gây ô nhiễm cho thực phẩm, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; (ii) Thiết bị, dụng cụ phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi vận chuyển thực phẩm*

c) Tiêu chí về triển khai giám sát điều kiện bảo đảm ATTP (áp dụng với các loại hình):

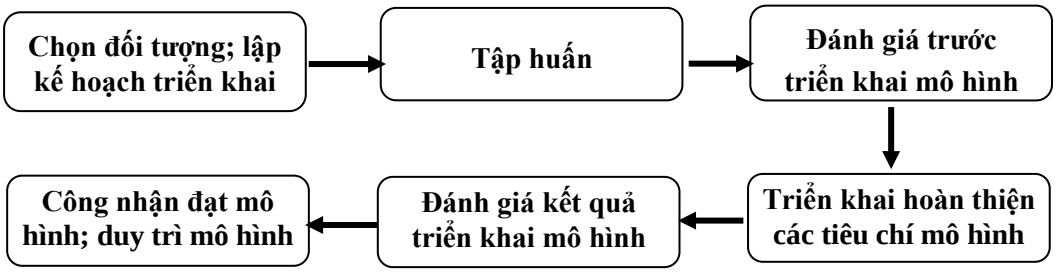
- Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP như Nhà hàng ăn uống (trừ nhà hàng trong khách sạn); cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng-tin; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín: **04 điểm**.

- Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP như Nhà hàng trong khách sạn; bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm: **07 điểm**.

d) Tiêu chí về triển khai giảm thiểu rác thải nhựa (áp dụng với các loại hình): **02 điểm**.

4. Quy trình, thời gian, nội dung triển khai mô hình bảo đảm ATTP

4.1. Quy trình triển khai



4.2. Thời gian triển khai: Thời gian tính từ khi lập kế hoạch và triển khai đến khi đánh giá, thông báo kết quả nhân rộng mô hình khoảng 4 - 6 tháng; thời

gian cụ thể do các đơn vị chủ trì triển khai nhân rộng mô hình nêu rõ trong kế hoạch thực hiện hằng năm *(lưu ý: việc triển khai thực hiện mô hình bảo đảm ATTP tại trường học cần bảo đảm phù hợp với năm học quy định của ngành GD&ĐT)*

4.3. Nội dung triển khai

4.3.1. Chọn đối tượng thực hiện mô hình và xây dựng kế hoạch triển khai:

- Hằng năm, căn cứ danh sách cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hiện đang quản lý theo phân cấp, tiến hành rà soát, lập danh sách, dự kiến số lượng cơ sở thực phẩm tham gia thực hiện mô hình bảo đảm ATTP.

- Gửi văn bản đến cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo danh sách dự kiến tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP để tạo sự đồng thuận, tự nguyện đăng ký tham gia nhân rộng mô hình của tổ chức, cá nhân; chốt danh sách các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP.

- Xây dựng kế hoạch triển khai mô hình bảo đảm ATTP hằng năm của địa phương/ đơn vị.

4.3.2. Tập huấn triển khai mô hình bảo đảm ATTP:

- Thành phần: Đại diện đơn vị chức năng tham gia chỉ đạo, triển khai mô hình bảo đảm ATTP; đại diện tổ chức, cá nhân được chọn triển khai mô hình bảo đảm ATTP; người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tham gia triển khai mô hình bảo đảm ATTP...

- Nội dung: Phổ biến kế hoạch triển khai mô hình; tập huấn bồi dưỡng kiến thức cơ bản về ATTP, hướng dẫn thực hành các tiêu chí bảo đảm ATTP, nội dung điều tra, giám sát, hướng dẫn, chấm điểm, đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP trước, trong, sau khi triển khai mô hình bảo đảm ATTP.

4.3.3. Điều tra, đánh giá, hướng dẫn mô hình bảo đảm ATTP:

a) Thành lập tổ chuyên môn triển khai mô hình bảo đảm ATTP:

Đơn vị chức năng được giao nhiệm vụ chủ trì triển khai mô hình bảo đảm ATTP (Chi cục ATVSTP; phòng Y tế; Trung tâm Y tế...): Chủ trì/ phối hợp với đơn vị liên quan thành lập tổ chuyên môn triển khai mô hình bảo đảm ATTP; phân công nhiệm vụ cho từng thành viên (tối thiểu có 02 cán bộ phụ trách 01 mô hình) để tiến hành điều tra, đánh giá, hướng dẫn thực hiện tiêu chí ATTP trước, trong quá trình triển khai mô hình bảo đảm ATTP.

b) Điều tra, đánh giá, hướng dẫn mô hình bảo đảm ATTP: Tiến hành điều tra, đánh giá, chấm điểm, xếp loại và hướng dẫn thực hiện/ duy trì các tiêu chí ATTP trước, trong, sau triển khai tại mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP như sau:

- Hình thức, phương pháp thực hiện: Sử dụng biểu mẫu để điều tra, đánh giá, điều kiện bảo đảm ATTP, chấm điểm, xếp loại, hướng dẫn cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thực hiện/ duy trì các tiêu chí ATTP *(tham khảo phụ lục 3)*, với hình thức: Kết hợp giữa quan sát, hỏi đáp để so sánh với quy định; tiến hành đánh giá, chấm điểm, hướng dẫn hoàn thiện/ duy trì đối với từng chỉ tiêu, tiêu chí trong bảng kiểm bảo đảm trung thực, chính xác, khách quan.

- Đánh giá, xếp loại:

+ Cơ sở thực phẩm đạt tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP: Đạt từ 91 - 100 điểm.

+ Cơ sở thực phẩm đạt từ 90 điểm trở xuống, tiến hành xếp loại (A, B, C) để làm căn cứ quản lý, hướng dẫn, giám sát:

* Xếp loại A: Số điểm đạt từ 81 - 90 điểm.

* Xếp loại B: Số điểm đạt từ 60 đến 80 điểm.

* Xếp loại C: Số điểm đạt dưới 60 điểm.

c) Nội dung hướng dẫn thực hiện các tiêu chí của mô hình bảo đảm ATTP:

- Hình thức thực hiện: Triển khai lồng ghép trong quá trình điều tra, đánh giá trước, trong, sau thực hiện mô hình bảo đảm ATTP để tuyên truyền, tư vấn, hướng dẫn trực tiếp về kiến thức, thực hành đúng ATTP cho người quản lý, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm của cơ sở thực phẩm theo hình thức "Cầm tay chỉ việc", kết hợp với các hình thức thông tin, tư vấn khác như: Hướng dẫn bằng văn bản; gửi hình ảnh, video qua Zalo, điện thoại, internet ...

- Nội dung thực hiện:

+ Thông tin, phổ biến, quán triệt quy định pháp luật về ATTP cho người quản lý, người chế biến, kinh doanh thực phẩm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhằm nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm chấp hành pháp luật về ATTP, trách nhiệm bảo đảm ATTP của người đứng đầu cơ sở thực phẩm và tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức, thực hành ATTP của người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm *(tham khảo Phụ lục 1).* Phổ biến những điều cần biết về ATTP; cách lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, hợp vệ sinh; "5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn"; "10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm"...

+ Hướng dẫn cơ sở thực phẩm chủ động đầu tư cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng, bổ sung đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm và ăn uống để đạt đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật ATTP; khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP *(căn cứ nội dung chỉ tiêu, tiêu chí ATTP chưa đạt yêu cầu trong bảng kiểm tại Phụ lục 3 để hướng dẫn).*

+ Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế; thực hiện lưu mẫu nguyên liệu thực phẩm để truy xuất nguồn gốc khi cần thiết:

* *Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước:* Lập sổ theo đúng mẫu quy định; thực hiện ghi chép đầy đủ các thông tin trong sổ khi tiến hành kiểm thực 3 bước theo quy định tại Điều 3, 4, 5 Quyết định số 1246/QĐ-BYT; Thông tin kiểm tra tại bước 1, 2, 3 được thực hiện, ghi chép theo đúng mẫu số 1, 2, 3 Phụ lục 1 ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

* *Thực hiện lưu mẫu thức ăn:* Việc tổ chức lưu mẫu thức ăn 24 giờ bảo đảm yêu cầu về dụng cụ lưu mẫu, lấy mẫu thức ăn, bảo quản mẫu thức ăn lưu theo quy định tại Điều 6, 7, 8 Quyết định số 1246/QĐ-BYT; ghi thông tin mẫu thức ăn lưu theo mẫu số 4, lập sổ theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu theo mẫu số 5 Phụ lục 2 ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

* *Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu thực phẩm để truy xuất nguồn gốc khi cần thiết:* Cơ sở thực phẩm chủ trì, phối hợp với đơn vị cung ứng thực phẩm để bố trí thiết bị, dụng cụ, vật tư và tiến hành lấy, lưu mẫu thực phẩm khi nhập vào, thời gian lưu mẫu ít nhất 24 giờ kể từ thời điểm nhập thực phẩm, nhằm thuận lợi cho việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm, quy trách nhiệm cho tổ chức, cá nhân khi xảy ra các sự cố về ATTP (khi cần thiết), chú trọng thực hiện lưu mẫu đối với một số nguyên liệu thực phẩm, nhóm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm cao như: Kem, đá thực phẩm; sữa và sản phẩm sữa; thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm tươi sống hoặc đông lạnh; rau, quả tươi sống; thủy sản và sản phẩm thủy sản đông lạnh….; bảo đảm lượng mẫu thực phẩm lưu đủ để kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP *(tham khảo tại phụ lục 4)*.

+ Hướng dẫn cơ sở thực phẩm chủ động đầu tư các biển/ bảng quy trình, pano tuyên truyền về bảo đảm ATTP, nhằm nâng cao kiến thức và ý thức, trách nhiệm thực hành đúng ATTP, chủ động phòng ngừa ô nhiễm chéo, với quy cách hợp lý và được lắp đặt tại các vị trí tương ứng với từng khâu trong sơ chế, chế biến thực phẩm, vệ sinh thiết bị, dụng cụ; người chế biến thực phẩm có thể đọc được nội dung và quan sát để thực hành ATTP; đầu tư biển mô hình bảo đảm ATTP sau khi được đơn vị chức năng đánh giá, công nhận đạt tiêu chí mô hình *(tham khảo mẫu tại phụ lục 5)*.

+ Triển khai tự giám sát bảo đảm ATTP:

* *Thành lập, duy trì Tổ giám sát ATTP*: Cơ sở thực phẩm ban hành văn bản thành lập/ phân công nhiệm vụ cho cán bộ, nhân viên thực hiện giám sát bảo đảm ATTP, thành phần từ 2 - 4 người/tổ, gồm: 01 lãnh đạo quản lý/01 lãnh đạo phòng chức năng/ bếp trưởng và 01 - 03 cán bộ, nhân viên có liên quan *(cán bộ, nhân viên*

phụ trách ATTP; cán bộ đại diện tổ chức công đoàn hoặc đại diện người lao động; đối với trường học, mời đại diện Hội phụ huynh học sinh tham gia).

** Hình thức giám sát ATTP:*

✓ Tổ chức tự giám sát thường xuyên/ đột xuất việc thực hiện các điều kiện bảo đảm ATTP; kịp thời phát hiện, ngăn chặn việc sử dụng thực phẩm không bảo đảm chất lượng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, không bảo đảm ATTP tại cơ sở thực phẩm; việc thực hiện phải được lập sổ/ văn bản để theo dõi, đánh giá kết quả thực hiện các tiêu chí ATTP *(tham khảo phụ lục 6).*

✓ Định kỳ (từ 1 - 3 tháng/ lần), sử dụng bảng kiểm để tự đánh giá, chấm điểm tiêu chí ATTP, kịp thời phát hiện các chỉ tiêu, tiêu chí chưa đạt yêu cầu, có biện pháp duy trì, khắc phục các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật và tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP *(Bảng kiểm tại phụ lục 3)*.

4.3.4. Đánh giá, thông báo kết quả và lắp biển thông tin mô hình ATTP:

- Đánh giá, chấm điểm, xếp loại mô hình bảo đảm ATTP: Thực hiện theo nội dung tại điểm a, tiểu mục 4.3.2, mục 4, phần III của Hướng dẫn này.

- Thông báo mô hình đạt tiêu chí ATTP: Tổ chuyên môn căn cứ kết quả đánh giá, chấm điểm, xếp loại sau triển khai mô hình đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chủ động tham mưu với cơ quan có thẩm quyền/ Thủ trưởng đơn vị ban hành văn bản thông báo đến cơ sở thực phẩm về việc công nhận đạt/ chưa đạt (xếp loại A, B, C) tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP (thời gian ban hành văn bản gửi đến cơ sở thực phẩm trong vòng 10 ngày làm việc kể từ thời điểm có kết quả đánh giá, chấm điểm mô hình sau triển khai).

- Treo biển mô hình bảo đảm ATTP: Đơn vị chủ trì triển khai mô hình bảo đảm ATTP hoặc cơ sở thực phẩm đạt tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP, chủ động đầu tư biển mô hình có nội dung đúng với từng loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống và năm được đơn vị chức năng công nhận; triển khai lắp đặt biển mô hình tại vị trí hợp lý *(nội dung theo mẫu tại phụ lục 5).*

5. Kiểm tra, giám sát việc duy trì thực hiện tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP và quy định về treo biển mô hình bảo đảm ATTP sau khi được công nhận "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP

Thông qua kết quả kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất hằng năm của đơn vị chức năng, việc treo biển mô hình bảo đảm ATTP được thực hiện như sau:

- Đối với cơ sở thực phẩm duy trì tốt các tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 91-100 điểm)*: Duy trì treo biển mô hình bảo đảm ATTP tại cơ sở thực phẩm.

- Đối với cơ sở thực phẩm không duy trì tốt các tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt từ 90 điểm trở xuống)*: Đơn vị chức năng thông báo bằng văn bản đến cơ sở thực phẩm, trong đó ghi rõ nội dung không đạt tiêu chí ATTP, thời gian

yêu cầu khắc phục, thời gian tiến hành giám sát, đánh giá, chấm điểm lại điều kiện bảo đảm ATTP... Sau khi có kết quả đánh giá, xếp loại lại đối với cơ sở thực phẩm, đơn vị chức năng có trách nhiệm:

+ Đối với cơ sở thực phẩm đã đầu tư, khắc phục đạt tiêu chí mô hình ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 91 - 100 điểm)*: Thông báo bằng văn bản đến cơ sở thực phẩm để tiếp tục duy trì việc treo biển mô hình bảo đảm ATTP.

+ Đối với cơ sở thực phẩm không khắc phục hoặc đã khắc phục điều kiện ATTP nhưng không đạt tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 60 - 90 điểm, được xếp loại A/ B/ C):*

* Thông báo bằng văn bản yêu cầu thời gian cụ thể để cơ sở thực phẩm tự gỡ bỏ biển thông tin mô hình bảo đảm ATTP đã treo, đồng thời có trách nhiệm giám sát việc thực hiện nội dung này.

* Trong thời gian cơ sở thực phẩm đã gỡ bỏ biển mô hình bảo đảm ATTP, nếu cơ sở thực phẩm tiếp tục đầu tư, khắc phục và tự đánh giá, chấm điểm đạt tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP, cơ sở thực phẩm gửi văn bản đến đơn vị chức năng đề nghị triển khai đánh giá, chấm điểm và quyết định việc treo lại biển mô hình bảo đảm ATTP khi số điểm đạt 91 - 100 điểm.

+ Đối với cơ sở thực phẩm để xảy ra sự cố về ATTP hoặc vi phạm quy định pháp luật về ATTP hoặc có số điểm đạt dưới 60 điểm: Trong quá trình thanh tra, kiểm tra chấp hành quy định ATTP hoặc tổ chức điều tra, khắc phục sự cố về ATTP, các đoàn/tổ chuyên môn thuộc đơn vị chức năng yêu cầu cơ sở thực phẩm tự gỡ bỏ ngay biển mô hình bảo đảm ATTP đã treo *(nội dung yêu cầu gỡ bỏ biển mô hình bảo đảm ATTP được ghi trong biên bản điều tra/ thanh tra, kiểm tra ATTP).*

+ Trường hợp cơ sở thực phẩm có sự thay đổi loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống khác với loại hình đã thực hiện triển khai mô hình bảo đảm ATTP: Cơ sở thực phẩm có trách nhiệm tự gỡ bỏ biển mô hình bảo đảm ATTP đã lắp đặt, đồng thời thông báo bằng văn bản cho đơn vị chủ trì triển khai mô hình ATTP để tiến hành đánh giá, chấm điểm, công nhận, quyết định việc treo biển mô hình bảo đảm ATTP phù hợp với loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống ở thời điểm hiện tại *(khi số điểm đạt 91 - 100 điểm)* hoặc tổ chức quản lý, giám sát theo quy định *(khi kết quả chấm điểm đạt 60 - 90 điểm, được xếp loại A/ B/ C).*

6. Báo cáo kết quả triển khai

- Tổ chuyên môn có trách nhiệm tổng hợp kết quả, báo cáo định kỳ với thủ trưởng đơn vị chủ trì triển khai mô hình bảo đảm ATTP về tiến độ, chất lượng thực hiện, những khó khăn, kiến nghị, đề xuất biện pháp thực hiện trong quá trình hướng dẫn cơ sở thực phẩm triển khai mô hình bảo đảm ATTP.

- Đơn vị chủ trì triển khai mô hình bảo đảm ATTP báo cáo bằng văn bản về kết quả triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP với cơ quan cấp trên trước ngày 30/11 hằng năm; đồng thời kết quả thực hiện được đơn vị, địa phương tổng hợp trong mục 4, phần I - Mẫu báo cáo tại Phụ lục 16, ban hành kèm theo Quyết định số 845/QĐ-UBND ngày 04/11/2019 của UBND tỉnh về việc ban hành Danh mục báo cáo định kỳ phục vụ mục tiêu QLNN trên địa bàn tỉnh Bắc Giang.

7. Kinh phí

- Kinh phí triển khai duy trì mục tiêu y tế về ATTP.

- Đề nghị UBND huyện, thành phố chủ động bố trí ngân sách địa phương để triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP.

- Kinh phí huy động từ các nguồn hợp pháp khác; kinh phí đầu tư của tổ chức, cá nhân tham gia triển khai mô hình bảo đảm ATTP.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Nghiệp vụ Y

Tham mưu Giám đốc Sở Y tế chủ trì/ phối hợp với cơ quan liên quan chỉ đạo, triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP; đề xuất nội dung nhân rộng mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP trong Kế hoạch triển khai công tác QLNN về ATTP hằng năm của BCĐLN về ATTP tỉnh để chỉ đạo các cơ quan, đơn vị triển khai thực hiện.

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

- Phối hợp với phòng Nghiệp vụ Y tham mưu Giám đốc Sở Y tế chủ trì/ phối hợp với cơ quan liên quan triển khai Hướng dẫn này; hỗ trợ phòng Y tế, TTYT huyện, thành phố, khu công nghiệp tỉnh triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP (khi cần thiết và theo đề nghị của đơn vị); tổng hợp khó khăn, kiến nghị của địa phương, đơn vị về triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP, báo cáo Giám đốc Sở Y tế để có biện pháp triển khai cho phù hợp.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc trách nhiệm quản lý theo phân công, phân cấp; thực hiện chế độ báo cáo theo quy định.

- Bố trí kinh phí được phân bổ hằng năm để triển khai mô hình bảo đảm ATTP như tập huấn, hỗ trợ vật tư, trang thiết bị, dụng cụ để tuyên truyền kiến thức, pháp luật, thực hành bảo đảm ATTP; biển, bảng, quy trình về ATTP...

3. Phòng Y tế, TTYT huyện, thành phố, khu công nghiệp tỉnh: Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao trong quản lý, tham gia QLNN về ATTP để chủ động triển khai nội dung sau:

- Chủ trì/ phối hợp trong việc tham mưu UBND, BCĐLN về ATTP huyện, thành phố/ Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh/ Sở Y tế chỉ đạo, triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP theo nội dung của Hướng dẫn này; thực hiện chế độ báo cáo theo quy định.

- Chủ trì/ phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc trách nhiệm quản lý theo phân công, phân cấp.

- Đề xuất UBND huyện, thành phố / Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh/ Sở Y tế quan tâm đầu tư kinh phí để triển khai thực hiện nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP.

4. Đối với cơ sở thực phẩm triển khai mô hình bảo đảm ATTP

- Đối với "Nhà hàng ăn uống", "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn", "Bếp ăn tập thể" được công nhận đạt tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP từ năm 2019 - 2023: Chấp hành đúng, đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật; tiếp tục duy trì, triển khai thực hiện các chỉ tiêu, tiêu chí mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP theo nội dung Hướng dẫn này.

- Đối với "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" triển khai mô hình bảo đảm ATTP từ năm 2024 trở đi:

+ Tổ chức triển khai chấp hành đúng, đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật.

+ Định kỳ đầu tư cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng; trang thiết bị, dụng cụ để đáp ứng yêu cầu về điều kiện ATTP theo quy định; tuân thủ đúng quy định về sức khỏe, tập huấn kiến thức, thực hành vệ sinh ATTP đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.

+ Chủ động đầu tư, lắp đặt vật tư tuyên truyền, hướng dẫn thực hành ATTP (pano, biển/ bảng quy trình) phù hợp về nội dung, quy cách tại từng khâu trong quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản, ăn uống...để nâng cao kiến thức và ý thức, trách nhiệm thực hành đúng ATTP, chủ động phòng ngừa ô nhiễm chéo.

+ Phối hợp chặt chẽ với đơn vị chức năng, tổ chuyên môn triển khai mô hình bảo đảm ATTP để hoàn thiện, khắc phục kịp thời các chỉ tiêu, tiêu chí chưa đạt yêu cầu và duy trì thực hiện tốt các điều kiện bảo đảm ATTP.

+ Triển khai tự kiểm tra, giám sát toàn bộ quá trình kinh doanh ăn uống của cơ sở thực phẩm; chủ động lưu mẫu nguyên liệu thực phẩm phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi cần thiết; tích cực thực hiện giảm thiểu rác thải nhựa tại cơ sở thực phẩm, góp phần bảo vệ môi trường.

+ Đầu tư, lắp đặt biển mô hình bảo đảm ATTP sau khi được đơn vị chức năng đánh giá đạt tiêu chí mô hình và công nhận.

5. Kiến nghị

5.1. Đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo chỉ đạo các đơn vị trực thuộc

- Thường xuyên tuyên truyền, hướng dẫn cho học sinh, sinh viên về kiến thức, thực hành đúng ATTP, các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, thực hành tốt vệ sinh cá nhân để phòng bệnh.

- Các trường học có tổ chức, triển khai kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ cán bộ, giáo viên, học sinh, sinh viên phải thực hiện đúng, đầy đủ quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP.

- Các trường học tham gia triển khai mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP:

+ Chủ động đầu tư cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng, trang thiết bị, dụng cụ, đáp ứng đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật và tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP.

+ Chủ động lưu mẫu nguyên liệu thực phẩm phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi cần thiết; tích cực thực hiện giảm thiểu rác thải nhựa, góp phần bảo vệ môi trường; chủ trì, phối hợp với Hội phụ huynh học sinh triển khai thường xuyên/ đột xuất việc tự kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm ATTP.

+ Phối hợp chặt chẽ với đơn vị chức năng trong triển khai mô hình bảo đảm ATTP; chủ động hoàn thiện, khắc phục kịp thời chỉ tiêu, tiêu chí chưa đạt yêu cầu và duy trì thực hiện tốt các điều kiện bảo đảm ATTP.

5.2. Đề nghị Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh

- Phối hợp với các đơn vị chức năng, Công đoàn các khu công nghiệp tuyên truyền, phổ biến kiến thức, thực hành đúng về ATTP cho người quản lý, người lao động của doanh nghiệp trong các khu công nghiệp tỉnh.

- Hướng dẫn doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các khu công nghiệp chủ động đầu tư nguồn lực để đáp ứng đầy đủ quy định pháp luật về điều kiện ATTP; tích cực tham gia nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP và phòng ngừa các sự cố về ATTP.

- Phối hợp với các ngành chức năng tiến hành thanh tra, kiểm tra định kỳ/ đột xuất, giám sát, hướng dẫn về ATTP và xử trí, khắc phục các sự cố về ATTP tại doanh nghiệp trong các khu công nghiệp theo quy định.

5.3. Đề nghị UBND, BCĐLN về ATTP các huyện, thành phố

- Chỉ đạo các đơn vị chức năng của địa phương tham mưu, triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền quản lý theo phân cấp.

- Bố trí kinh phí hằng năm để triển khai mô hình "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" bảo đảm ATTP theo nội dung Hướng dẫn này và kế hoạch của địa phương.

Hướng dẫn này thay thế Hướng dẫn số 441/HD-SYT ngày 20/12/2021 của Sở Y tế tỉnh Bắc Giang về việc triển khai nhân rộng mô hình "Nhà hàng ăn uống", "Bếp ăn tập thể", "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc, đề nghị các cơ quan, đơn vị, địa phương, cơ sở thực phẩm phản ánh bằng văn bản gửi về Sở Y tế *(qua đơn vị tổng hợp: Chi cục ATVSTP; email: chicucatvstp@bacgiang.gov.vn)* để tìm biện pháp giải quyết cho phù hợp với quy định./.

Nơi nhận:
- UBND tỉnh (B/cáo);
- BQL các KCN tỉnh;
- Sở Giáo dục và Đào tạo; (P/hợp)
- UBND huyện, thành phố;
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- Chi cục ATVSTP;
- PYT, TTYT huyện, thành phố;
- Trung tâm Y tế các KCN tỉnh;
- Các phòng thuộc Sở Y tế;
- Website Sở Y tế;
- Lưu: VT, NVY.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ Y TẾ
TỈNH BẮC GIANG

Từ Quốc Hiệu