

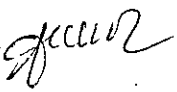
SỞ Y TẾ TỈNH QUẢNG NINH
BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH

-----o0o-----



QUY TRÌNH
GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Mã hiệu: QT DD-03
Lần ban hành: 01
Ngày ban hành: 09/12/2022

Trách nhiệm	Soạn thảo	Kiểm tra	Phê duyệt
Chức vụ	Bs khoa Dinh dưỡng	Trưởng khoa	Giám đốc
Chữ ký			
Họ và tên	Nguyễn Thị Ngoan	Trần Thị Thu Hương	Nguyễn Bá Việt

515

11505

11505

11505

11505

11505

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã:	QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH:	01
		Ngày hiệu lực:	09/12/2022
		Trang:	1/12

1. Những người có liên quan phải đọc, hiểu và thực hiện theo đúng nội dung của tài liệu này
2. Nội dung trong tài liệu này có hiệu lực như sự chỉ đạo của Giám đốc.
3. Tài liệu được sử dụng phải được phê duyệt, các bản sao phải có dấu hiệu kiểm soát.

SỬA ĐỔI TÀI LIỆU

Lần sửa đổi	Trang / Phần liên quan sửa đổi	Nội dung sửa đổi	Ngày sửa đổi	Ngày hiệu lực

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 2/12

1. MỤC ĐÍCH

Đảm bảo ATVSTP trong bệnh viện

Kiểm soát tình trạng ngộ độc thực phẩm trong bệnh viện

2. PHẠM VI ÁP DỤNG

Áp dụng tại bệnh viện đa khoa tỉnh Quảng Ninh

3. TÀI LIỆU VIỆN DẪN

Luật ATTP năm 2010.

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

Thông tư số 18/2020/TT-BYT ngày 12/11/2020 của Bộ Y tế Quy định hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện

Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 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”

4. ĐỊNH NGHĨA/VIẾT TẮT

BV: Bệnh viện

KDD: Khoa Dinh dưỡng

LS: Lâm sàng

ATVSTP: An toàn vệ sinh thực phẩm

5. NỘI DUNG

Trách nhiệm	Các bước thực hiện	Mô tả/tài liệu liên quan
Nhân viên khoa DD	Bước 1: Kiểm tra vệ sinh dụng cụ, nơi làm việc	- Kiểm tra dụng cụ nấu, dụng cụ đựng thực phẩm sống chín rõ ràng, sạch sẽ - Kiểm tra nơi để đồ, nơi chứa đựng thực phẩm, kho... - Kiểm tra nhân viên phục vụ trong bếp ăn có thực hiện đúng quy định không? - Kiểm tra xung quanh khu vực nấu ăn (khu rửa dụng cụ, khu chế biến..) - Kiểm tra môi trường xung quanh nơi để thức ăn đã chế biến, đặc biệt là thức ăn chuẩn bị chia, đang chia và đã chia cho chế độ.
Nhân viên khoa DD	Bước 2: Giám sát nguyên liệu nhập vào	-Kiểm tra ATVSTP thực phẩm nhập tại bếp (BM 01/DD -03) + Nguồn gốc thực phẩm. + Người đưa thực phẩm: CMT,... -Kiểm tra chất lượng thực phẩm -Kiểm tra định lượng

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 3/12

		-Kiểm tra định kỳ nguồn gốc thực phẩm (BM02/DD-03) (Quy định tuần thứ 2 của tháng 1- tháng 7)
Nhân viên khoa DD	Bước 3: Giám sát khâu sơ chế	- Kiểm tra dụng cụ chứa đựng phải sạch sẽ - Đối với rau: + Rau nhặt hết lá úa, dập, loại bỏ phần không ăn được + Rửa rau theo nguyên tắc: Rửa ít nhất 3 lần bằng nước sạch, dưới vòi nước chảy hoặc rửa đến khi sạch. Rửa cả tàu lá, cả củ, miếng to rồi mới được thái - Đối với thịt cá: + Trước khi chế biến phải rửa bằng nước sạch, loại bỏ những phần không ăn được. + Thực phẩm khi rửa xong phải có dụng cụ hứng nước ở dưới tránh nước bắn rơi ra nền, sàn nhà
Nhân viên khoa DD	Bước 4: Giám sát khâu chế biến	- Tuân thủ theo nguyên tắc 1 chiều, không để lẫn thức ăn sống chín - Nhân viên trong quá trình chế biến phải mặc đồng phục, đội mũ, đeo khẩu trang - Dụng cụ chứa đựng thức ăn phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh, khô ráo không còn nước - Kiểm tra chế biến thực phẩm có đúng thực đơn, số lượng, chất lượng của khẩu phần ăn. - Tính thực phẩm sống và tính thực phẩm chín (tỷ lệ hao hụt) theo từng thời kỳ.
Nhân viên khoa DD	Bước 5: Lưu mẫu thức ăn	- Nhân viên lấy mẫu phải đeo khẩu trang, găng tay, bao tóc. - Dụng cụ lấy mẫu phải đảm bảo sạch sẽ, an toàn. - Tiến hành lấy mẫu khi thức ăn vừa chế biến xong. - Thức ăn đặc lấy 100g, thức ăn lỏng lấy 150ml - Chỉ mở nắp hộp lưu mẫu khi cho thức ăn vào và đậy lại ngay sau đó. - Ghi nhãn về đặc điểm mẫu, người lấy, thời gian. - Để mẫu nguội trong phòng lưu mẫu - Đặt vào tủ lạnh nhiệt độ 3-8 độ C - Lưu mẫu trong 24 giờ - Ghi sổ lưu mẫu vào sổ theo ngày. (Theo BM03/DD-03)
Nhân viên khoa DD	Bước 6: Giám sát phân chia thức ăn cho người bệnh nội trú	-Giám sát món ăn đã được nấu chín, đảm bảo chất lượng. -Kiểm tra chia có đúng thực đơn, số lượng, chất lượng theo thực đơn đã xây dựng -Chú ý các suất ăn đặc biệt, bữa phụ trong ngày, -Kiểm tra suất ăn được sắp xếp vào phương tiện vận chuyển đến bệnh phòng (BM 02/DD -02)

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 4/12

Nhân viên khoa DD	Bước 7: Giám sát các điểm dịch vụ trong bệnh viện	-Giám sát ATVSTP nơi bán hàng: + Bàn ghế, môi trường, dụng cụ nơi bán hàng + Người bán hàng có ăn mặc theo đúng quy định (quần áo, khẩu trang, tạp dề,...) + Thực phẩm, hàng hóa nơi bày bán có còn hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng? Có được che đậy tránh côn trùng, ruồi, muỗi,... + Nơi bán hàng có đảm bảo thông thoáng sạch sẽ, thoáng mát,....
-------------------	--	---

6. BIỂU MẪU/PHỤ LỤC

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu / Phụ lục
1.	BM 01/DD - 03	Phiếu kiểm tra ATVSTP
2.	BM 02/DD - 03	Biên bản kiểm tra định kỳ nguồn gốc thực phẩm
3.	BM 03/DD - 03	Lưu mẫu thức ăn
4.	BM 04/DD - 02	Biên bản vi phạm ATVSTP
5.	PL01/DD - 03	Quy định nhân viên chế biến, phục vụ
6.	PL02/DD - 03	Hướng dẫn rửa dụng cụ ăn uống
7.	PL03/DD-03	Kiểm thực 3 bước

7. HỒ SƠ LƯU TRỮ

TT	Tên hồ sơ	Nơi lưu
1.	Phiếu kiểm tra ATVSTP	Khoa DD
2.	Biên bản kiểm tra định kỳ nguồn gốc thực phẩm	Khoa DD, Công ty đầu thầu
3.	Sổ lưu mẫu thức ăn	Khoa DD
4.	Quy định nhân viên chế biến, phục vụ	Khoa DD,
5.	Hướng dẫn rửa dụng cụ ăn uống	Khoa DD
6.	Sổ kiểm thực 3 bước	Khoa DD

Lưu ý: Hồ sơ lưu 2 năm . Hết hạn hủy hồ sơ.

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 5/12

**BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH
KHOA DINH DƯỠNG**

BM01/DD-03

PHIẾU KIỂM TRA ATVSTP

1. Kiểm tra nguyên liệu nhập:	Có	Không
- Nguồn gốc thực phẩm nhập so với hợp đồng:		
- Người đưa thực phẩm thuộc nơi cung cấp không?		
- Giấy chứng nhận VSATTP		
- Kiểm tra chất lượng của thực phẩm:		
+ Rau các loại có ngon không ?		
+ Thịt lợn có mùi, màu sắc bình thường không?		
+ Thịt gà có màu sắc tự nhiên, độ đàn hồi cao không?		
+ Thịt bò màu có đỏ đậm, thớ mịn không?		
+ Đậu phụ có màu trắng đục, mùi đặc trưng không?		
+ Cá có tươi, mang đỏ tươi, vẩy cá dính chặt vào thân không?		
+ Gạo, lạc, đỗ... có đảm bảo không? (không mốc, sạn...)		
2. Kiểm tra khâu sơ chế:		
- Dụng cụ chứa đựng có sạch sẽ không?		
- Rau có được thực hiện theo qui trình:		
+ Nhặt hết lá úa, loại bỏ phần không ăn được không?		
+ Rửa rau theo nguyên tắc không?		
- Thịt cá có được rửa bằng nước sạch không?		
+ Có loại bỏ phần không ăn được không?		
- Có đảm bảo vệ sinh sau khi sơ chế không?		
3. Kiểm tra khâu chế biến:		
- Có tuân thủ theo nguyên tắc 1 chiều không?		
- Nhân viên có thực hiện nội qui trong khi chế biến không?		
- Có nấu đúng thực đơn, suất, chất lượng, số lượng không?		
4. Kiểm tra khâu chia, bán suất ăn		
- Nhân viên có tuân thủ quy định về trang phục khi chia bán?		
- Chia có đúng thực đơn, đúng định lượng, số lượng không?		

Xác nhận của nhà ăn BV

Ngày tháng năm
Người kiểm tra

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 7/12

**BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH
KHOA DINH DƯỠNG**

BM03/DD-03

SỔ LƯU MẪU THỨC ĂN

Người chế biến:.....

Ngày ăn:.....

Đối tượng ăn:.....

Nhiệt độ tủ bảo quản mẫu: 2-8°C

STT	Tên món	Khối lượng mẫu	Dụng cụ đựng	Thời gian lấy mẫu	Người lưu mẫu	Chất lượng mẫu	Thời gian hủy	Người hủy mẫu
I	Sáng:							
II	Trưa:							
III	Chiều:							

NGƯỜI GIÁM SÁT

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 8/12

SỞ Y TẾ QUẢNG NINH
BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH

BM.04/DD-03
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN VI PHẠM

- Thời gian
- Địa điểm:
- Đại diện khoa Dinh dưỡng:
-
- Đại diện đơn vị dịch vụ:
-
- Nội dung vi phạm:
-
- Xác định nguyên nhân:
-
- Hành động khắc phục phòng ngừa:
-

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ DỊCH VỤ

Ngày tháng năm
KHOA DINH DƯỠNG

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 9/12

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH
KHOA DINH DƯỠNG

PL01/DD-03
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

QUY ĐỊNH NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN, PHỤC VỤ TẠI NHÀ ĂN BỆNH VIỆN

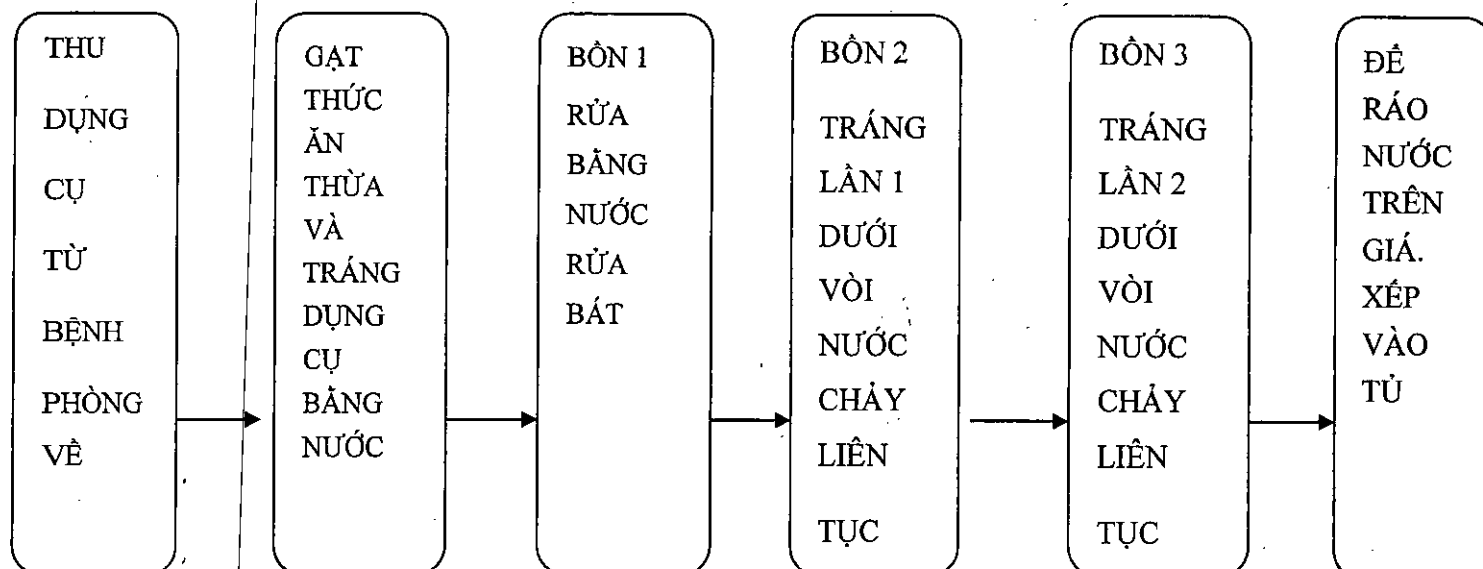
- Yêu cầu nhân viên bếp thực hiện đúng quy trình ATVSTP
- Khám sức khỏe khi tuyển dụng và định kỳ ít nhất mỗi năm 1 lần. Khi khám sức khỏe ngoài kiểm tra chung cần chú ý đến các bệnh truyền nhiễm như lao, lỵ,... và các bệnh ngoài da, bệnh đường hô hấp, tiêu hóa và phải xét nghiệm phân để phát hiện người lành mang vi khuẩn gây bệnh (thương hàn, lỵ trực trùng, hiun, sán,...) Những người mắc các bệnh sau đây không được tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm:
 - + Thương hàn, lỵ, viêm gan truyền nhiễm,...
 - + Lao đang tiến triển
 - + Giang mai ở thời kỳ lây, lậu cấp diễn
 - + Loét lở có mủ
 - + Những bệnh da liễu có lây như ghẻ, hắc bào,...
 - + Bệnh sán đái, sán phân
 - + Bệnh nấm mốc ở đầu và da, móng tay,...
 - + Những người lành mang vi khuẩn đường ruột
- Trường hợp mắc các bệnh truyền nhiễm tuyệt đối không được làm việc
- Đối với thực phẩm chín khi chia tuyệt đối phải đi găng
- Đối với nhân viên chia suất ăn chế độ bệnh lý đảm bảo chia đúng đủ số lượng định lượng
- Đảm bảo vệ sinh khu bếp
 - Trước khi làm việc phải thực hiện: mặc đồng phục bếp, đội mũ, đeo khẩu trang, rửa tay bằng xà phòng,....

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 10/12

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH
KHOA DINH DƯỠNG

PL02/DD-03

HƯỚNG DẪN CÁC BƯỚC RỬA DỤNG CỤ ĂN UỐNG



BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Ti trang: 11/12

PL03/DD-03

KIỂM THỰC BA BƯỚC

Tên cơ sở:
 Người kiểm tra:
 Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm
 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, bảo 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)

BỆNH VIỆN ĐA KHOA TỈNH QUẢNG NINH	QUY TRÌNH	Mã: QT DD-03
	GIÁM SÁT AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	Lần BH: 01
		Ngày hiệu lực: 09/12/2022
		Trang: 12/12

Tên cơ sở:
 Người kiểm tra:
 Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm
 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: ngàythángnăm
 Địa điểm kiểm tra:.....

Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 2)

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)