

Số: / QĐ-TTĐD&CSNCC

Khánh Hòa, ngày tháng năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm tại Trung tâm

**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM ĐIỀU DƯỠNG VÀ CHĂM SÓC
NGƯỜI CÓ CÔNG TỈNH KHÁNH HÒA**

Căn cứ Quyết định số 2058/QĐ-UBND ngày 31/8/2023 của UBND tỉnh về việc điều chuyển chức năng, nhiệm vụ, tổ chức lại Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công - Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa thành Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Quyết định số 1431/QĐ-SLĐTBXH ngày 31 tháng 10 năm 2023 của Sở Lao động – Thương binh và Xã hội Khánh Hòa về việc phê duyệt Quy chế tổ chức và hoạt động của Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Nghiệp vụ.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm tại Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công tỉnh Khánh Hòa.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký, thay thế Quyết định số 52/QĐ-TTNCCCTXH ngày 04/4/2022.

Điều 3. Trưởng Phòng Nghiệp vụ, Trưởng Phòng Hành chính – Tổng hợp, viên chức, người lao động Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công tỉnh Khánh Hòa, chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi Nhận:

- Như điều 3 (VBĐT);
- Lưu VT, P. NV.

GIÁM ĐỐC

Trần Thị Ngọc Thùy

QUI TRÌNH SƠ CHẾ, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-TTĐD&CSNCC ngày / /2024 của Giám đốc Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công tỉnh Khánh Hòa)

I. Mục đích

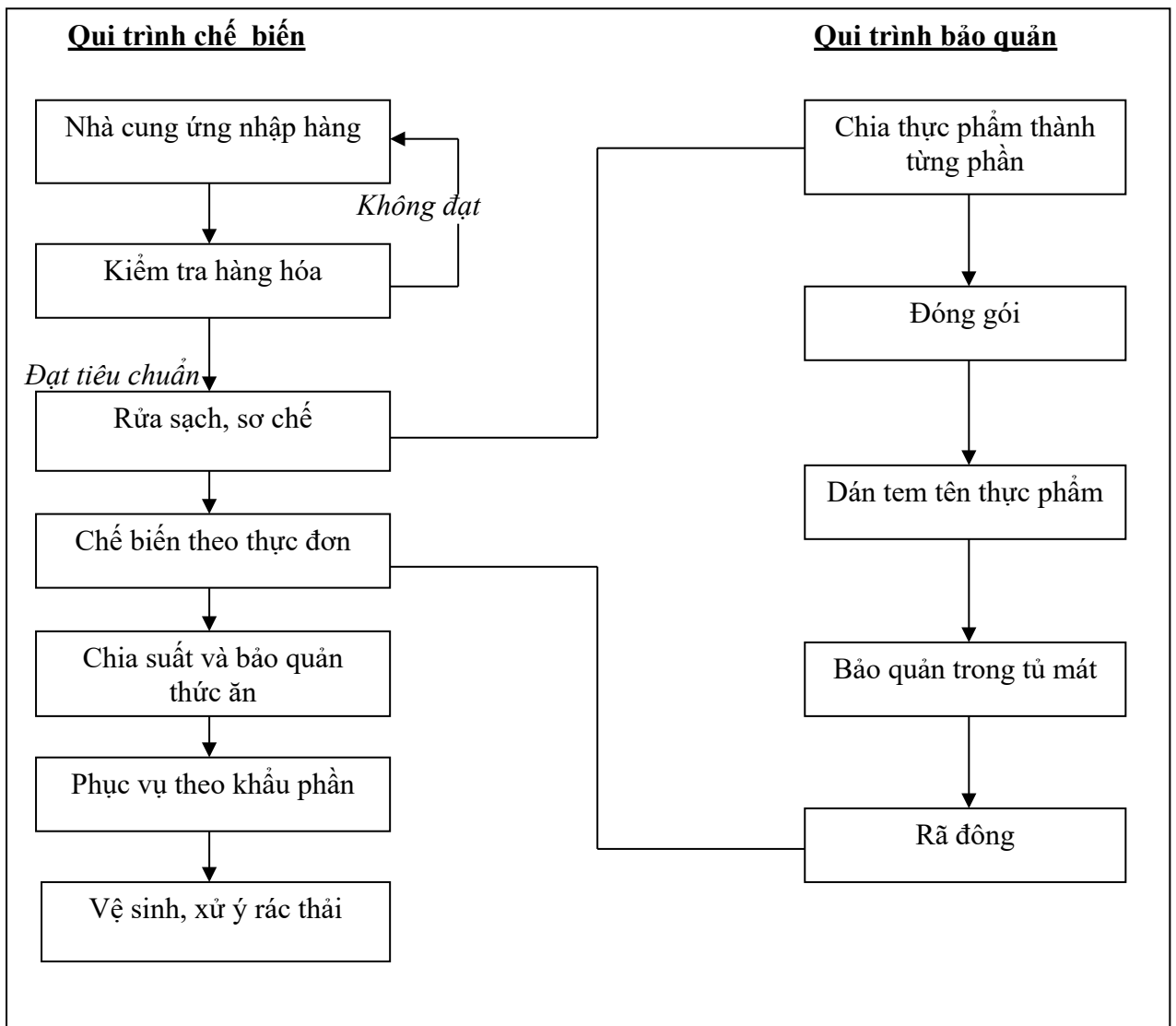
Nhằm hướng dẫn thực hiện kiểm soát và đảm bảo đúng quy trình chế biến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

II. Phạm vi áp dụng

Áp dụng tại Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công tỉnh Khánh Hòa

III. Nội dung

1. Sơ đồ thực hiện



Bước 1: Tổ chức kiểm tra nguyên liệu đầu vào

- Tiếp phẩm phối hợp với nhân viên bếp kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại thực phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan)
- Kiểm tra đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập và bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm
- Đối với nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu thì trả lại nhà cung ứng.

Bước 2: Tổ chức sản xuất

1. Về con người:

- Nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/năm, đảm bảo không mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi.
- Nhân viên trực tiếp chế biến phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm
- Nhân viên phải mặc đúng trang phục bảo hộ theo qui định, có mũ chụp tóc, khẩu trang.
- Phải vệ sinh cá nhân sạch sẽ, móng tay được cắt ngắn, rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch cả lòng bàn tay và mu bàn tay, cổ tay, các khe ngón tay và mu bàn tay. Rửa tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm sống, chín; trước khi chế biến thức ăn
- Không ho, hắt hơi, xì mũi, hút thuốc, nhai kẹo, cười, nói to trong khu vực chế biến.

2. Sơ chế thực phẩm trước khi chế biến:

- Thực phẩm, hàng hóa sau khi nhập về phải được phân loại, sơ chế tại khu vực sơ chế riêng và bảo quản đúng qui định theo qui trình bếp ăn một chiều.
- Sử dụng dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho thực phẩm chưa qua chế biến. Thực phẩm được bảo quản đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Trong công tác rửa sạch, sơ chế các thực phẩm như rau, củ, quả, thịt, cá... phải được vệ sinh sạch sẽ gọt vỏ, cắt gốc, rửa sạch và ngâm qua nước muối với nồng độ thấp hoặc xử lý bằng máy ozon (nếu có). Phân loại sơ bộ trước khi chuyển vào khu vực chế biến theo thực đơn, số còn lại không chế biến chia thành từng phần bảo quản trong tủ đông.

3. Quá trình chế biến thực phẩm phải được đảm bảo các yêu cầu sau:

- Khu vực bếp ăn không cho người không có nhiệm vụ ra vào.
- Các dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa phải được vệ sinh sạch sẽ và tẩy trùng.

- Khu vực chế biến phải khô ráo, được trang bị quạt hút khói, hút mùi. Khi chế biến phải sử dụng găng tay và bộ dụng cụ riêng cho thực phẩm chín, sống.

- Cổng rãnh khu vực nhà bếp luôn được thông thoáng, không ứ đọng, có nắp che đầy.

- Bàn chế biến và bàn chia thức ăn phải riêng biệt và đảm bảo sạch sẽ, gọn gàng.

- Những món ăn sống được nấu tại bàn ăn, sau khi chia xong bảo quản trong tủ lạnh chờ đến khi khách ăn mới mang ra.

4. Bảo quản thực phẩm sau khi chế biến

- Thực phẩm sau khi nấu chín chuyển qua bàn chia, bàn chia phải giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm

- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

Bước 3. Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

1. Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (đính kèm biểu mẫu)

- Kiểm tra chủng loại và giấy tờ đi kèm

2. Kiểm tra trong quá trình chế biến (đính kèm biểu mẫu)

- Kiểm tra điều kiện vệ sinh từ bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong

- Đánh giá cảm quan món ăn

- Ghi chép ngày bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn

3. Kiểm tra trước khi ăn (đính kèm biểu mẫu)

- Kiểm tra món ăn đối chiếu với thực đơn

- Kiểm tra việc chia thức ăn

- Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ

- Đánh giá cảm quan món ăn nếu có bất thường cần có biện pháp xử lý

4. Lưu mẫu thức ăn

- Từ 30 xuất ăn trở lên phải thực hiện lưu mẫu thức ăn

- Nhân viên bếp lấy mẫu thực phẩm để lưu, được lưu trong tủ lạnh riêng trong nhiệt độ thích hợp (khoảng 2-8°C), thời gian ít nhất 24 giờ

- Hàng ngày cán bộ y tế sẽ tiến hành kiểm tra lưu mẫu và có bản xác nhận kèm theo

Bước 4. Tổ chức bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh

- Thực phẩm sau khi sơ chế sạch sẽ số còn lại không chế biến chia thành từng phần, đóng gói bảo quản trong tủ đông đối với các loại thịt, cá; bảo quản trong tủ mát đối với các loại rau, củ, quả,...

- Không để thực phẩm chế biến dùng ăn ngay chung với thực phẩm chưa chế biến
- Hộp đựng thực phẩm luôn có nắp đậy
- Không để quá nhiều làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh
- Thực phẩm mới chế biến xong cần để nguội ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-20 phút trước khi cho vào tủ lạnh

Bước 5. Vệ sinh, xử lý rác thải

a. Vệ sinh

- Vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ chế biến thức ăn tại khu vực qui định
- Dụng cụ phải được gác trên cao khô ráo
- Vệ sinh sạch sẽ sàn nhà từng khu vực bằng nước lau sàn.

b. Xử lý rác thải

- Rác được phân loại và đổ vào cuối ngày, các thùng rác phải có nắp đậy, cách xa khu vực chế biến
- Thức ăn thừa phải bỏ vào thùng chứa có nắp đậy, để đúng nơi qui định và xử lý vào cuối ngày.

IV. Tổ chức thực hiện

Cán bộ viên chức, người lao động Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công có trách nhiệm thực hiện tốt quy trình này.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có vấn đề vướng mắc tổng hợp ý kiến cho phòng Nghiệp vụ trình Lãnh đạo Trung tâm xem xét điều chỉnh phù hợp./.