

SỞ Y TẾ BẮC NINH  
**BỆNH VIỆN Y HỌC CỔ TRUYỀN**



Y ĐỨC - CHẤT LƯỢNG - THÂN THIỆN

**QUY TRÌNH GIÁM SÁT CHẤT LƯỢNG VỆ SINH  
AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BỆNH VIỆN**

Trách nhiệm	Người soạn thảo	Người kiểm tra	Người phê duyệt
Họ và tên	ĐD.CKI Trần Thị Hợi	Ths. BS Trần Đức Dũng	Ths.BS Nguyễn Văn Toàn
Chữ ký			
Chức vụ	TP. ĐD-DD	Phó Giám đốc	Giám đốc

	<b>SỞ Y TẾ BẮC NINH</b> <b>BỆNH VIỆN Y HỌC CỔ TRUYỀN</b>	Mã tài liệu	
		Phiên bản	01
	<b>Quy trình giám sát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại bệnh viện</b>	Ngày hiệu lực	
		Số trang	13

**THEO DÕI TÌNH TRẠNG SỬA ĐỔI** (*Tình trạng sửa đổi so với bản trước đó*)

<b>Trang</b>	<b>Hạng mục sửa đổi</b>	<b>Tóm tắt nội dung hạng mục sửa đổi</b>

## **I. MỤC ĐÍCH**

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) trong bệnh viện;
- Phòng ngừa, tránh để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong bệnh viện;
- Đảm bảo chất lượng, số lượng chế độ ăn bệnh lý.

## **II. PHẠM VI ỨNG DỤNG**

Áp dụng tại Bệnh viện Y học cổ truyền Bắc Ninh.

## **III. ĐỊNH NGHĨA**

### **1. Thuật ngữ: Không**

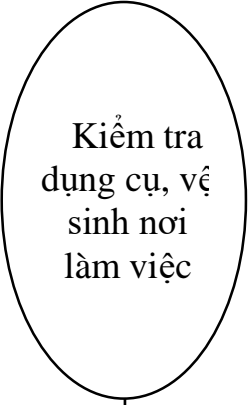


### **2. Chữ viết tắt.**


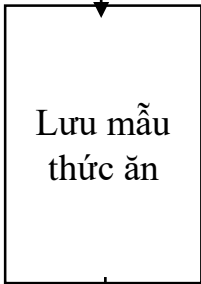

- DD: Dinh dưỡng
- ĐD: Điều dưỡng
- VSATTP: Vệ sinh an toàn thực phẩm
- CCCD: Căn cước công dân

### **3. Tổ chức thực hiện**

- Cán bộ tổ dinh dưỡng
- Nhân viên bếp ăn
- Nhân viên y tế các khoa liên quan.

#### 4. Nội dung quy trình

Trách nhiệm	Các bước thực hiện	Mô tả và biểu mẫu liên quan
Tổ Dinh dưỡng	 <p>Kiểm tra dụng cụ, vệ sinh nơi sinh nơi làm việc</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra dụng cụ nấu, dụng cụ đựng thực phẩm sống chín rõ ràng sạch sẽ.</li> <li>2. Kiểm tra nơi để đồ, nơi chứa thực phẩm, kho,...</li> <li>3. Kiểm tra nhân viên nấu ăn, nhân viên phục vụ trong bếp ăn có thực hiện đúng quy trình không</li> <li>4. Kiểm tra xung quanh khu vực nấu ăn (khu rửa dụng cụ, khu bán ăn, khu nước sôi...)</li> <li>5. Kiểm tra môi trường xung quanh nơi để thức ăn, đặc biệt là thức ăn chuẩn bị chia, đang chia và đã chia cho suất ăn.</li> </ol>
Tổ Dinh dưỡng	 <p>Giám sát nguyên liệu nhập vào</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra VSATTP nguyên liệu nhập vào định kỳ tại bếp ăn, 01 lần/tháng và đột xuất (Phiếu kiểm tra)</li> <li>2. Kiểm tra nguồn gốc xuất xứ thực phẩm nhập so với hợp đồng tại bếp + Nguồn thực phẩm + Người đưa thực phẩm: CCCD</li> <li>3. Kiểm tra chất lượng thực phẩm</li> <li>4. Kiểm tra định lượng</li> </ol>
Tổ Dinh dưỡng	 <p>Giám sát khâu sơ chế</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra dụng cụ chứa đựng phải sạch sẽ</li> <li>2. Đối với rau: + Rau được nhặt hết lá dập, úa, loại bỏ phần không ăn được. + Rửa rau theo nguyên tắc: rửa ít nhất 03 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.</li> <li>3. Đối với thịt cá: Trước khi chế biến rửa bằng nước sạch, loại bỏ phần không ăn được.</li> <li>4. Thực phẩm khi rửa xong phải có dụng cụ hứng nước ở dưới tránh nước bắn rơi ra sàn nhà.</li> </ol>

<b>Tổ Dinh dưỡng</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tuân thủ theo nguyên tắc một chiều, không để lẫn thức ăn sống - chín.</li> <li>2. Nhân viên trong quá trình chế biến phải mặc gọn gàng, sạch sẽ, đội mũ, đeo tạp dề.</li> <li>3. Dụng cụ chứa đựng thức ăn phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh, khô ráo, không còn nước.</li> <li>4. Kiểm tra chia có đúng thực đơn, số lượng, chất lượng của khẩu phần.</li> <li>5. Cách tính thực phẩm sống và cách tính thực phẩm chín (tỷ lệ hao hụt).</li> </ol>
<b>Tổ Dinh dưỡng</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nhân viên lấy mẫu phải đảm bảo vô khuẩn: đeo khẩu trang, găng tay, mũ.</li> <li>2. Dụng cụ lấy mẫu phải được tiệt khuẩn trước đó.</li> <li>3. Tiến hành lấy mẫu khi thức ăn vừa được chế biến xong.</li> <li>4. Mỗi loại thức ăn lấy khoảng 100g đối với thực phẩm đặc, 150ml đối với thực phẩm lỏng</li> <li>5. Chỉ mở nắp hộp lưu khi cho mẫu vào và đậy lại ngay sau đó.</li> <li>6. Ghi nhãn về đặc điểm mẫu, người lấy, thời gian.</li> <li>7. Để mẫu nguội trong phòng lưu mẫu.</li> <li>8. Đặt vào tủ lạnh với nhiệt độ 3-8 độ C</li> <li>9. Lưu mẫu trong vòng 24h, xét nghiệm mẫu nếu có vấn đề VSATTP.</li> <li>10. Ghi số lượng lưu mẫu vào sổ theo ngày</li> </ol>
<b>Tổ Dinh dưỡng</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Giám sát món ăn đã được nấu chín, đảm bảo chất lượng.</li> <li>2. Các món ăn có đúng theo thực đơn đã được xây dựng không.</li> <li>3. Giám sát chia suất ăn đảm bảo theo đúng định mức.</li> <li>4. Chú ý các suất ăn đặc biệt trong ngày.</li> <li>5. Giám sát trong suốt quá trình (từ 5h-21h hàng ngày): 02 người/ngày</li> </ol>

*Chú ý: Người cung cấp thực phẩm, nhân viên chế biến suất ăn... nếu vi phạm sẽ lập biên bản.*

#### **IV. TÀI LIỆU THAM KHẢO**

- Luật An toàn thực phẩm 2010.
- Thông tư số 18/2020/TT-BYT ngày 12/11/2020 của Bộ Y tế về Quy định hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện.
- Bộ tiêu chí chất lượng bệnh viện.
- Quyết định số 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 dịch vụ ăn uống”.

#### **V. HỒ SƠ**

<b>STT</b>	<b>Tên hồ sơ lưu</b>	<b>Người lưu</b>	<b>Nơi lưu</b>	<b>Thời gian lưu</b>
1	Phiếu kiểm tra		Tổ DD	1 năm
2	Tỷ lệ hao hụt thực phẩm		Tổ DD	
3	Số lưu mẫu		Tổ DD	1 năm
4	Biên bản vi phạm		Tổ DD	1 năm

## VI. PHỤ LỤC

### Mẫu 1: Phiếu kiểm tra

BỆNH VIỆN Y HỌC CỔ TRUYỀN  
TỔ DINH DƯỠNG

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

#### PHIẾU KIỂM TRA

Nội dung		Có	Không
1. Kiểm tra nguyên liệu nhập	- Nguồn gốc thực phẩm nhập so với hợp đồng		
	- Người đưa thực phẩm thuộc nơi cung cấp không ?		
	- Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm		
	- <i>Kiểm tra chất lượng của thực phẩm:</i>		
	+ Rau các loại có màu sắc tự nhiên, không héo úa ?		
	+ 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 có 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 ?		
	- <i>Rau có được thực hiện theo qui trình:</i>		
	+ Nhặt hết lá úa, loại bỏ phần không ăn được không ?		
	+ Rửa rau theo nguyên tắc không ?		
	- <i>Thịt cá có được rửa bằng nước sạch không ?</i>		
	+ 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 một chiều không ?		
	- Nhân viên có thực hiện nội qui trong khu chế biến không ?		
	- Có chia đúng suất ăn theo định mức không ?		

**Ghi chú:**

.....  
.....

Bắc Ninh , ngày.....tháng.....năm.....

**NGƯỜI KIỂM TRA**

**Mẫu 2: Tỷ lệ hao hụt thực phẩm (sống - chín)**

STT	Tên thực phẩm	Số lượng (g) sống	Số lượng (g) chín
1	Gạo tẻ máy	80	Cơm 160g
2	Gạo tẻ máy	100	Cơm 200g
3	Gạo tẻ máy	150	Cơm 300g
4	Ngô tươi	100	1 Bắp 200g
5	Bún	200	1 bát tô
6	Khoai lang	200	2 củ vừa
7	Bí xanh luộc	200	170g
8	Bí xanh xào	200	120g
9	Bí ngô xào	200	150g
10	Bắp cải luộc	200	160g
11	Rau muống luộc	250	200g
12	Rau cải ngọt luộc	200	170g
13	Giá xào	200	170g
14	Thịt kho tàu	100	50g
15	Thịt luộc	100	60g
16	Thịt rim	100	60g
17	Thịt băm	100	80g
18	Thịt gà	100	90g(2 miếng vừa)
19	Cá trắm rần	150	130g(1 khúc)
20	Cá trắm kho	150	110g(1 khúc)
21	Tôm đồng	100	60g
22	Cam	100	½ quả
23	Chuối	100	1 quả vừa
24	Thanh long	100	¼ quả vừa
25	Lê	100	½ quả vừa
26	Nhãn	100	9 quả
27	Xoài chín	100	1 má + 1 cạnh
28	Lạc hạt	100	70g (60 hạt)



## BIÊN BẢN VI PHẠM

- Thời gian:.....
- Địa điểm: .....
- Đại diện tổ Dinh dưỡng:.....
- Đại diện nhà ăn bệnh viện: .....
- Nội dung vi phạm:.....  
.....
- Xác định nguyên nhân:  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....
- Biện pháp khắc phục phòng ngừa:  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**ĐẠI DIỆN NHÀ ĂN BỆNH VIỆN**

**ĐẠI DIỆN TỔ DINH DƯỠNG**

## SỔ LƯU MẪU

Tên cơ sở: .....

Người kiểm tra: .....

Thời gian kiểm tra: ngày .....tháng .....năm .....

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 <sup>o</sup> 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)

Tên cơ sở: .....

Người kiểm tra: .....

Thời gian kiểm tra: ngày ....tháng ....năm.....

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: ngày....tháng.....năm .....

Địa điểm kiểm tra:.....

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

TT	Ca/bữa ăn ( <i>Bữa ăn, giờ ăn...</i> )	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong ( <i>ngày, giờ</i> )	Thời gian bắt đầu ăn ( <i>ngày, giờ</i> )	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn ( <i>màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...</i> )		Biện pháp xử lý/Ghi chú
							<i>Đạt</i>	<i>Không đạt</i>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)