

Số: /BC-ATTP

Bắc Giang, ngày tháng năm 2023

BÁO CÁO

Kết quả triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2023

Căn cứ Kế hoạch số 38/KH-SYT ngày 09/02/2023 của Sở Y tế Bắc Giang về triển khai công tác quản lý nhà nước (QLNN) về an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc lĩnh vực y tế trên địa bàn tỉnh năm 2023; Hướng dẫn số 441/HD-SYT ngày 20/12/2021 của Sở Y tế 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.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Bắc Giang báo cáo kết quả triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023 tại các doanh nghiệp thuộc trách nhiệm quản lý của Chi cục, như sau:

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO, TRIỂN KHAI

1. Chi cục ATVSTP: Ban hành các văn bản, kế hoạch, như sau:

- Công văn số 33/ATTP-NV ngày 13/3/2023 về việc tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023.

- Kế hoạch số 23/KH-ATTP ngày 21/3/2023 về việc triển khai mô hình bảo đảm ATTP năm 2023.

- Quyết định số 16/QĐ-ATTP ngày 03/4/2023 về việc thành lập Tổ chuyên môn triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023.

- Công văn số 69/ATTP-NV ngày 14/4/2023 về việc dự kiến cấp vật tư, sản phẩm truyền thông cho các doanh nghiệp tham gia nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023.

- Công văn số 155/ATTP-NV ngày 14/4/2023 về việc cấp phát pano, dụng cụ, biểu mẫu và bảng quy trình thực hành.

- Công văn số 158/ATTP-NV ngày 17/7/2023 về việc tham mưu đẩy nhanh tiến độ triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023 và báo cáo danh sách cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được công nhận đạt mô hình bảo đảm ATTP giai đoạn 2019 - 2022.

- Thông báo số 84/TB-ATTP ngày 21/09/2023 về kết quả triển khai mô hình bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2023.

2. Doanh nghiệp tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023: *Chi tiết tại phụ lục 1 đính kèm.*

3. Triển khai tập huấn, hướng dẫn tổ chức thực hiện

3.1. Tổ chức tập huấn, hướng dẫn về ATTP cho các cơ sở thực phẩm tham gia nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP

- Tổ chức 01 lớp tập huấn cho 30 người là chủ cơ sở thực phẩm (người quản lý), người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm tại 12 địa điểm kinh doanh của 10 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023, cán bộ Chi cục ATVSTP và các đơn vị liên quan. Nội dung: Phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP; kế hoạch triển khai xây dựng nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP, hướng dẫn thực hành về kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn chín/ thực phẩm sống...

- Tổ chức điều tra, đánh giá việc thực hiện tiêu chí bảo đảm ATTP của từng mô hình trước và sau khi can thiệp tại các doanh nghiệp tham gia triển khai nhân rộng mô hình; định kỳ triển khai hướng dẫn trực tiếp theo hình thức "cầm tay chỉ việc" về thực hiện các tiêu chí bảo đảm ATTP của mô hình để cho chủ doanh nghiệp có biện pháp cải tạo khắc phục và hoàn thiện các tiêu chí chưa đạt yêu cầu để kịp thời phục vụ đánh giá đầu ra đúng tiến độ kế hoạch đã cam kết thực hiện.

3.2. Triển khai hoạt động truyền thông

- Triển khai cấp cho các doanh nghiệp tham gia nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP: Pano tuyên truyền, tờ rơi, bảng hướng dẫn quy trình thực hành chế biến, vệ sinh dụng cụ để truyền tải các thông điệp về đảm bảo ATTP nhằm tác động thay đổi nhận thức, thực hành đến người lao động trong doanh nghiệp để chủ động kiểm soát, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Hỗ trợ doanh nghiệp các lớp tập huấn kiến thức về ATTP cho người tiếp xúc với thực phẩm tại cơ sở thực phẩm.

4. Xử lý số liệu: Số liệu điều tra, đánh giá được làm sạch và xử lý, phân tích bằng phần mềm tin học Exel.

5. Đánh giá mô hình bảo đảm ATTP: Sử dụng mẫu phiếu đánh giá bằng hình thức chấm điểm theo các tiêu chí đánh giá về bảo đảm ATTP. Nếu tổng số điểm đạt từ 91/100 điểm trở lên, đủ điều kiện để được công nhận mô hình “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn”/ “Nhà hàng ăn uống” bảo đảm ATTP năm 2023.

II. KẾT QUẢ TRIỂN KHAI CÁC MÔ HÌNH BẢO ĐẢM ATTP

1. Kết quả triển khai mô hình “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” bảo đảm ATTP

1.1. Kết quả đánh giá chung: 11/11 (chiếm 100%) địa điểm kinh doanh của 09 doanh nghiệp tham gia triển khai mô hình có kết quả đánh giá sau triển khai đạt

số điểm trung bình là 98,8 điểm, tăng trung bình 12,2 điểm so với trước triển khai (cụ thể tại phụ lục 1 đính kèm). Cụ thể các nhóm chỉ tiêu như sau:

- 100% các mô hình duy trì thực hiện đạt yêu cầu về thủ tục hành chính (TTHC).
- Thực hiện các yêu cầu về điều kiện ATTP: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 98,8% so với điểm chuẩn và tăng 12,4% so với trước triển khai; cụ thể: Các chỉ tiêu có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn như: "Yêu cầu đối với con người", "Điều kiện vận chuyên"; các chỉ tiêu đạt 100% so với điểm chuẩn và tăng so với trước triển khai như: "Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ" tăng 1,1% so với trước triển khai, "Yêu cầu đối với thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm" tăng 0,5% so với trước triển khai, "Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn" tăng 34,4% so với trước triển khai; chỉ tiêu: "Yêu cầu đối với cơ sở" đạt 98,7% so với điểm chuẩn, tăng 7,3% so với trước triển khai; chỉ tiêu "Tổ chức tự kiểm soát ATTP" đạt 92,7% so với điểm chuẩn, tăng 80% so với trước triển khai; chỉ tiêu "Thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa" đạt 63,6% so với điểm chuẩn, tăng 63,6% so với trước triển khai (Kết quả chi tiết tại bảng 1, phụ lục 2 đính kèm).

1.2. Kết quả đánh giá đối với các nhóm tiêu chí cụ thể

- *Việc chấp hành nhóm tiêu chí yêu cầu về cơ sở:* Sau triển khai các mô hình đạt điểm trung bình 98,6% so với điểm chuẩn, tăng 6,6% so với trước triển khai. Cụ thể như sau: Các chỉ tiêu có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn: "Địa điểm, môi trường", "Hệ thống chiếu sáng", "Yêu cầu rửa tay trước khi chế biến thực phẩm/ trước khi ăn", "Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc cho người chế biến thực phẩm", "Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và làm vệ sinh". Các chỉ tiêu đạt 100% so với điểm chuẩn và tăng so với trước triển khai gồm: "Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng" tăng 9,1% so với trước triển khai, "Yêu cầu thu gom, xử lý chất thải rắn, nước thải" tăng 36,4% so với trước triển khai, "Nhà vệ sinh" tăng 9,1% so với trước triển khai, "Hệ thống thông gió" tăng 14,3% so với trước triển khai. Ngoài ra, các chỉ tiêu: "Thiết kế, điều kiện khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm, ăn uống" đạt 96,7%, tăng 5,0% so với trước triển khai, "Cống rãnh khu vực chế biến thực phẩm, ăn uống" đạt 95,5%, tăng 22,7 % so với trước triển khai. Điều này cho thấy, sau khi có can thiệp chủ doanh nghiệp đã đầu tư, cải tạo khắc phục các nội dung tồn tại đối với các tiêu chí yêu cầu về cơ sở và đạt được kết quả cao so với điểm chuẩn (Kết quả chi tiết tại bảng 2, phụ lục 2 đính kèm).

- *Việc thực hiện đối với nhóm tiêu chí về trang thiết bị, dụng cụ:* Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 1,2% so với trước triển khai. Các chỉ tiêu: "Dụng cụ nấu nướng, chế biến", "Dụng cụ ăn uống" và "Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng bảo đảm an toàn" có kết quả đánh giá trước,

sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn. Chỉ tiêu "Dụng cụ chứa đựng thực phẩm" có kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100%, tăng 3,0% so với trước triển khai (*Kết quả cụ thể tại bảng 3, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện các tiêu chí về người tiếp xúc với thực phẩm*: Kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn; các doanh nghiệp tham gia mô hình thực hiện tốt đối với chỉ tiêu này (*Kết quả cụ thể tại bảng 4, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện nhóm các tiêu chí về thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm*: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 0,5% so với trước triển khai. Cụ thể: "Kho/ khu vực tập kết, chứa thực phẩm" tăng 1,8% so với trước triển khai; "Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến", "Yêu cầu đối với bao bì chứa đựng thực phẩm", "Bảo quản thực phẩm", "Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh", "Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính/thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất ≥ 60 cm" duy trì đạt 100% so với điểm chuẩn (*Kết quả cụ thể tại bảng 5, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện các tiêu chí về kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn*: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 35% so với trước triển khai, cụ thể: Chỉ tiêu "Thực hiện kiểm thực 03 bước theo quy định của Bộ Y tế" có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn; chỉ tiêu "Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến ăn uống" tăng 74,2% so với trước triển khai; chỉ tiêu "Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế" tăng 6,1% so với trước triển khai. Sau khi can thiệp các doanh nghiệp xây dựng mô hình đã duy trì thực hiện tốt việc lưu mẫu thực phẩm sống để phục vụ việc tìm nguyên nhân nếu xảy ra sự cố về ATTP và là cơ sở để xác định trách nhiệm của đơn vị cung cấp nguyên liệu về kiểm soát chất lượng của thực phẩm (*Kết quả cụ thể tại bảng 6, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện các tiêu chí về vận chuyển suất ăn*: Kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn (*Kết quả chi tiết tại bảng 7, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện giám sát ATTP và thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa*:

+ Chỉ tiêu giám sát ATTP: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 92% so với điểm chuẩn, tăng 75% so với trước triển khai; cụ thể: Chỉ tiêu "Triển khai giám sát việc thực hành trong sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển suất ăn" đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 90,9% so với trước triển khai; chỉ tiêu "Phối hợp với đơn vị

mua suất ăn triển khai giám sát chất lượng suất ăn trước khi phục vụ người lao động ăn ca” đạt 81,8% so với điểm chuẩn, tăng 63,6% so với trước triển khai.

+ Chỉ tiêu thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 63,6% so với điểm chuẩn, tăng 63,6% so với trước triển khai.

(Kết quả chi tiết tại bảng 8, phụ lục 2 đính kèm).

2. Kết quả triển khai đối với mô hình “Nhà hàng ăn uống” đảm bảo ATTP

2.1. Kết quả đánh giá chung: 01/01 (chiếm 100%) doanh nghiệp tham gia triển khai mô hình có kết quả đánh giá sau triển khai đạt số điểm là 98,0 điểm, tăng 19,0 điểm so với trước triển khai. Cụ thể các nhóm chỉ tiêu như sau:

- 100% mô hình duy trì thực hiện đạt yêu cầu về TTHC.
- Thực hiện các yêu cầu về điều kiện ATTP: Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 98% so với điểm chuẩn, tăng 19,4% so với trước triển khai. Các chỉ tiêu thực hiện đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng so với trước triển khai như: "Yêu cầu với cơ sở" tăng 17,9% so với trước triển khai, "Yêu cầu đối với thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm" tăng 10,5% so với trước triển khai, "Kiểm thực 03 bước, lưu mẫu thức ăn" tăng 58,3% so với trước triển khai, "Triển khai giám sát về ATTP..." tăng 100% so với trước triển khai *(Kết quả chi tiết tại bảng 9, phụ lục 2 đính kèm).*

2.2. Kết quả đánh giá đối với các nhóm tiêu chí cụ thể

- *Việc chấp hành nhóm tiêu chí yêu cầu về cơ sở:* Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 17,9% so với trước triển khai. Các chỉ tiêu có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn như: "Địa điểm, môi trường", "Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng", "Cổng rãnh khu vực chế biến thực phẩm, ăn uống", "Hệ thống chiếu sáng", "Yêu cầu thu gom, xử lý chất thải rắn, nước thải", "Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc cho người chế biến thực phẩm", "Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và làm vệ sinh" và "Hệ thống thông gió". Các chỉ tiêu có điểm đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn và tăng so với trước triển khai, như: "Thiết kế, điều kiện khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm, ăn uống" tăng 38,5% so với trước triển khai; "Nhà vệ sinh" tăng 33,3% so với trước triển khai và "Yêu cầu rửa tay trước khi chế biến thực phẩm/ trước khi ăn" tăng 20% so với trước triển khai *(Kết quả chi tiết tại bảng 10, phụ lục 2 đính kèm).*

- *Việc thực hiện đối với nhóm tiêu chí về trang thiết bị, dụng cụ:* Kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn; doanh nghiệp tham gia mô hình thực hiện tốt đối với tiêu chí này *(Kết quả chi tiết tại bảng 11, phụ lục 2 đính kèm).*

- *Việc thực hiện các tiêu chí về người tiếp xúc với thực phẩm:* Kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn; doanh nghiệp tham gia mô hình thực hiện tốt đối với tiêu chí này (*Kết quả chi tiết tại bảng 12, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện nhóm các tiêu chí về thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm:* Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100 % so với điểm chuẩn, tăng 10,5% so với trước triển khai. Các chỉ tiêu có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn như: "Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến", "Yêu cầu đối với bao bì chứa dụng cụ thực phẩm", "Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh" và "Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính/ thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất ≥ 60 cm". Các chỉ tiêu có kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn và tăng so với trước triển khai, như: "Kho/ khu vực tập kết, chứa thực phẩm" tăng 20% so với trước triển khai, "Bảo quản thực phẩm" tăng 50% so với trước triển khai (*Kết quả chi tiết tại bảng 13, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện các tiêu chí về kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn:* Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 58,3% so với trước triển khai. Chỉ tiêu "Thực hiện kiểm thực 03 bước theo quy định của Bộ Y tế" có kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn. Các chỉ tiêu có điểm đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn và tăng so với trước triển khai như: "Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến ăn uống" tăng 100% so với trước triển khai; chỉ tiêu "Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế" tăng 40% so với trước triển khai (*Kết quả chi tiết tại bảng 14, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện các tiêu chí về vận chuyển suất ăn:* Kết quả đánh giá trước, sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn; doanh nghiệp tham gia mô hình thực hiện tốt đối với tiêu chí này (*Kết quả chi tiết tại bảng 15, phụ lục 2 đính kèm*).

- *Việc thực hiện giám sát ATTP và thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa:*

+ *Chỉ tiêu chí giám sát ATTP:* Kết quả đánh giá sau triển khai đạt 100% so với điểm chuẩn, tăng 100% so với trước triển khai; điều này cho thấy doanh nghiệp sau khi được các tổ chuyên môn hướng dẫn đã thực hiện việc giám sát được chất lượng thực phẩm từ các quá trình nhập, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm hàng ngày đảm bảo ATTP.

+ *Chỉ tiêu chí thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa:* Kết quả đánh giá trước, sau triển khai chưa đạt yêu cầu; doanh nghiệp chưa quan tâm, triển khai đến việc thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa tại cơ sở.

(*Kết quả chi tiết tại bảng 16, phụ lục 2 đính kèm*).

II. MỘT SỐ NHẬN XÉT

1. Những kết quả đạt được

- Việc triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP nhận được sự quan tâm chỉ đạo thường xuyên của Sở Y tế; Chi cục ATVSTP Bắc Giang đã tích cực, chủ động chủ trì/ phối hợp chặt chẽ với Phòng Quản lý doanh nghiệp - Ban Quản lý các khu công nghiệp; Trung tâm Y tế các khu công nghiệp và các doanh nghiệp tham gia triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đạt tiến độ kế hoạch, có kết quả cao.

- 11/11 (chiếm 100%) địa điểm kinh doanh của 09 doanh nghiệp triển khai mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP với số điểm trung bình là 98,8 điểm, tăng 12,2% so với trước triển khai. Việc triển khai mô hình nâng cao trách nhiệm của chủ doanh nghiệp trong việc kiểm soát chất lượng, ATTP; từng bước giám sát, kiểm soát chặt chẽ các nguy cơ ô nhiễm thực phẩm của từng công đoạn chế biến, cung cấp và vận chuyển suất ăn.

- 01/01 (chiếm 100%) doanh nghiệp triển khai đạt đủ số điểm yêu cầu của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP với số điểm là 98,0 điểm, tăng 19,0% so với trước triển khai; kết quả này góp phần chủ động phòng ngừa các sự cố về ATTP, nếu duy trì tốt sẽ tạo được niềm tin của người tiêu dùng.

- Việc triển khai mô hình bảo đảm ATTP đã lượng giá được các tiêu chí bảo đảm ATTP, tạo điều kiện thuận lợi trong việc tự theo dõi, đánh giá kết quả chấp hành điều kiện ATTP của tổ chức, cá nhân, đồng thời cơ quan chức năng sẽ thuận lợi trong việc kiểm soát, đánh giá và xếp loại cơ sở thực phẩm.

- Việc triển khai nhân rộng các mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" và "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP đã làm thay đổi ý thức, trách nhiệm của chủ cơ sở thực phẩm; kiến thức và thực hành đúng của người tiếp xúc với thực phẩm được nâng cao hơn.

2. Khó khăn, tồn tại

- Doanh nghiệp đã nhận thức việc thực hiện các yêu cầu về bảo đảm ATTP góp phần kiểm soát tốt về bảo đảm ATTP và chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; tuy nhiên, việc thực hiện tự kiểm tra, đánh giá để kịp thời cải tạo, bổ sung về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ còn chưa thường xuyên nên vẫn luôn tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP và xảy ra các sự cố về ATTP.

- Việc quản lý ATTP theo chuỗi, dựa trên quản lý nguy cơ và truy xuất nguồn gốc chưa thực hiện được rộng khắp nên việc kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi sống, đông lạnh trước khi đưa vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn gặp nhiều khó khăn, luôn tiềm ẩn mất ATTP và xảy ra các sự cố về ATTP.

- Vẫn còn doanh nghiệp chưa quan tâm, triển khai đến việc thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa tại cơ sở.

IV. PHƯƠNG HƯỚNG TRIỂN KHAI TRONG THỜI GIAN TỚI

Nhằm nâng cao hiệu quả, hiệu lực QLNN về ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh, Chi cục ATVSTP Bắc Giang đề xuất một số nhiệm vụ, phương hướng triển khai, thực hiện trong thời gian tới như sau:

1. Tăng cường tập huấn, phổ biến, tư vấn cho người quản lý, người chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc đối tượng quản lý trên địa bàn tỉnh về kiến thức, thực hành đúng ATTP; hướng dẫn tổ chức, cá nhân chủ động đầu tư, chấp hành đầy đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định pháp luật trong quá trình kinh doanh dịch vụ ăn uống.

2. Việc đầu tư đủ nguồn lực, chủ động chấp hành đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP là trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống, đồng thời cần gắn trách nhiệm của người đứng đầu doanh nghiệp với việc bảo đảm ATTP, phòng chống các sự cố về ATTP; tăng cường sự phối hợp của các đơn vị chức năng với cơ sở thực phẩm để triển khai bảo đảm tiến độ, chất lượng, mang tính bền vững, phân công rõ người, rõ việc, thực hiện đạt kết quả cao.

3. Nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác kiểm tra, giám sát đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; kiên quyết xử lý các vi phạm pháp luật về ATTP; đặc biệt tăng cường triển khai công tác giám sát, hướng dẫn doanh nghiệp tổ chức bếp ăn tập thể thực hiện các quy định về điều kiện ATTP; chủ động xây dựng các phương án và kịp thời xử trí, khắc phục khi có các sự cố về ATTP xảy ra tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

4. Tiếp tục triển khai nhân rộng mô hình cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bảo đảm ATTP theo chỉ đạo, hướng dẫn của Sở Y tế.

V. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

1. Đề nghị các cơ quan quản lý nhà nước về ATTP: Tăng cường chỉ đạo, triển khai các hoạt động truyền thông pháp luật, kiến thức và thực hành về ATTP, chú trọng kiến thức liên quan về quản lý nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm và tăng cường triển khai công tác kiểm tra, giám sát, hướng dẫn việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP; tiếp tục vận động các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống tiếp tục triển khai nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP trong thời gian tới.

2. Đề nghị Trung tâm Y tế các khu công nghiệp tỉnh: Tăng cường triển khai các hoạt động truyền thông pháp luật, kiến thức và thực hành về ATTP, giám sát, hướng dẫn các doanh nghiệp trên địa bàn các khu công nghiệp tỉnh chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP; chủ động xây dựng kế hoạch triển khai nhân

rộng mô hình bảo đảm ATTP đối với doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các khu công nghiệp tỉnh cho phù hợp, hiệu quả, bảo đảm không trùng chéo.

3. Đề nghị các doanh nghiệp được công nhận đạt tiêu chí mô hình “Nhà hàng ăn uống”/ “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” bảo đảm ATTP năm 2023 duy trì tốt kết quả đạt được; kịp thời đầu tư nguồn lực để nâng cấp về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị sử dụng trong hoạt động kinh doanh, chế biến, ăn uống, bảo quản thực phẩm; chấp hành đúng điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định, chủ động phòng ngừa các sự cố về ATTP nhằm góp phần bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Trên đây là báo cáo kết quả triển khai xây dựng nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP năm 2023 của Chi cục ATVSTP Bắc Giang./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế (B/cáo);
- Ban Quản lý các KCN tỉnh (B/cáo);
- Trung tâm Y tế các KCN tỉnh;
- Các DN tham gia triển khai mô hình bảo đảm ATTP năm 2023;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng thuộc Chi cục;
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**

Lê Anh Tuấn

PHỤ LỤC 1:**DANH SÁCH****Doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống đạt tiêu chí mô hình
“Nhà hàng ăn uống”/ “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” bảo đảm ATTP năm 2023***(Kèm theo Báo cáo số /BC-ATTP ngày / /2023 của Chi cục ATVSTP Bắc Giang)*

TT	Tên doanh nghiệp	Địa chỉ trụ sở	Địa chỉ triển khai mô hình	Kết quả		
				Số điểm trước khi triển khai	Số điểm đạt sau khi triển khai	Kết luận
I	Mô hình điểm “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” bảo đảm ATTP					
1	Công ty TNHH dịch vụ và thương mại Tân Sihal	Số 19 khu tái định cư Đàng Lâm 1, P. Thành Tô, Quận Hải An, TP. Hải Phòng.	Lô E, KCN Quang Châu, xã Quang Châu, huyện Việt Yên, Bắc Giang (BATT số 02 Công ty TNHH Luxshare- ICT.	88/100	98/100	Đạt mô hình “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” đảm bảo ATTP năm 2023
2	Công ty TNHH một thành viên XNK NPA	Lô 149-150 đường Yết Kiêu, phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Bắc Giang.	Lô T, KCN Quang Châu, xã Quang Châu, huyện Việt Yên, Bắc Giang (Khu nhà ăn Công ty TNHH Luxshare- ICT (Việt Nam).	84/100	99/100	
3	Công ty TNHH Foseca Việt Nam	Số 18, đường 10, khu công nghiệp, đô thị và dịch vụ Vsp Bắc Ninh, xã Đại Đồng, Tiên Du, Bắc Ninh.	BATT Công ty TNHH Luxshare-ICT, Lô T, KCN Quang Châu, xã Quang Châu, huyện Việt Yên, Bắc Giang.	89/100	100/100	
4			Nhà ăn tầng 1, Khu E Công ty TNHH Luxshare ICT (Vân Trung), Lô CNSG-01, CNSG-03, CNSG-05, CNSG-08, HCDV2, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, huyện Việt Yên, Bắc Giang.	89/100	100/100	
5	Công ty TNHH Life Bridge Việt Nam- Chi nhánh Hà Nội	Phòng 701, tầng 7, tòa nhà Sông Đà 9, đường Phạm Hùng, phường Mỹ Đình 2, quận Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội	BATT Công ty TNHH Luxshare- ICT (Vân Trung), Lô CNSG-01, CNSG-03, CNSG-05, CNSG-08, HCDV2, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, Việt Yên, Bắc Giang.	89/100	100/100	

6	Công ty TNHH Olive	Số 49, đường số 23 (Thành phố Giao Lưu), phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội;	BATT Công ty TNHH Luxshare-ICT (Vân Trung), Lô CNSG-01, CNSG-03, CNSG-05, CNSG-08, HCDV2, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang.	82/100	98/100	
7	Công ty TNHH Olive	Số 49, đường số 23 (Thành phố Giao Lưu), phường Cổ Nhuế 2, Quận Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội;	Nhà ăn F12 Công ty TNHH New Wing Interconnect Technology Bắc Giang, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang.	90/100	100/100	
8	Công ty CP Bảo Long Bắc Ninh- Cơ sở số 2 Bắc Giang	Thôn Bói, xã Thượng Lan, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang.	BATT Công ty TNHH New Wing Interconnect Technology (Bắc Giang); Lô CN 08A, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, Việt Yên, Bắc Giang.	86/100	99/100	
9	Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Quang Kim	C13, đường Hồ Xuân Hương, KĐT An Huy, Vũ Ninh, Bắc Ninh;	BATT Công ty TNHH New Wing Interconnect Technology (Bắc Giang); Lô CN 06, KCN Vân Trung, xã Vân Trung, Việt Yên, Bắc Giang.	90/100	99/100	Đạt mô hình “Cơ sở chế biến suất ăn sẵn” đảm bảo ATTP năm 2023
10	Công ty cổ phần thương mại và dịch vụ EXNT Vina	Thôn Đình Cả, xã Quang Minh, Việt Yên, Bắc Giang	Tại trụ sở chính	80/100	97/100	
11	Công ty TNHH Young Sun Vina	Đường Nguyễn Quyền, phường Võ Cường, TP Bắc Ninh, tỉnh Bắc Ninh	Thôn Vân Cốc 3, xã Vân Trung, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang	86/100	97/100	
II Mô hình điểm “Nhà hàng ăn uống” bảo đảm ATTP						
12	Công ty TNHH Vương Anh BBQ	Số 26 đường Nguyễn Thị Lưu, phường Trần Phú, TP Bắc Giang, tỉnh Bắc Giang	Nhà hàng Buffet lẩu Trung Hoa Hipot; số 1A đường Nguyễn Thị Lưu, phường Trần Phú, TP Bắc Giang, tỉnh Bắc Giang.	79/100	98/100	Đạt mô hình “Nhà hàng ăn uống” đảm bảo ATTP năm 2023

PHỤ LỤC 2:**TỔNG HỢP****Số liệu chi tiết kết quả triển khai nhân rộng
các mô hình bảo đảm ATTP năm 2023***(Kèm theo Báo cáo số /BC-ATTP ngày / /2023 của Chi cục ATVSTP Bắc Giang)***I. Kết quả đánh giá triển khai nhân rộng mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP năm 2023****Bảng 1:** *Kết quả đánh giá chung thực hiện nhóm tiêu chí về ATTP đối với cơ sở của mô hình "cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP*

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Trước triển khai		Sau triển khai		
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
I	Yêu cầu về thủ tục hành chính	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
II	Yêu cầu về điều kiện ATTP	98	84,6	86,4	96,8	98,8	+12,4
1	Yêu cầu đối với cơ sở	35	32,0	91,4	34,5	98,7	+7,3
2	Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ	8	7,9	98,9	8,0	100,0	+1,1
3	Yêu cầu đối với con người	11	11,0	100,0	11,0	100,0	0,0
4	Yêu cầu đối với thực phẩm, bảo quản, chế biến	19	18,9	99,5	19,0	100,0	+ 0,5
5	Kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn	14	9,2	65,6	14,0	100,0	+ 34,4
6	Điều kiện vận chuyển	5	5,0	100,0	5,0	100,0	+ 0,0
7	Tổ chức tự kiểm soát ATTP	5	0,6	12,7	4,6	92,7	+ 80,0
8	Thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa	1	0,0	0,0	0,6	63,6	+ 63,6
Cộng		100	86,6	86,6	98,8	98,8	+ 12,2

Bảng 2: Kết quả đánh giá đối với nhóm tiêu chí vệ sinh cơ sở của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Địa điểm, môi trường	3	3,0	100,0	3,0	100,0	+ 0,0
2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	2	1,8	90,9	2,0	100,0	+ 9,1
3	Thiết kế, điều kiện khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm, ăn uống	11	10,1	91,7	10,6	96,7	+ 5,0
4	Cống rãnh khu vực chế biến thực phẩm, ăn uống	2	1,5	72,7	1,9	95,5	+ 22,7
5	Hệ thống chiếu sáng	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
6	Yêu cầu thu gom, xử lý chất thải rắn, nước thải	3	1,9	63,6	3,0	100,0	+ 36,4
7	Nhà vệ sinh	3	2,7	90,9	3,0	100,0	+ 9,1
8	Yêu cầu rửa tay trước khi chế biến thực phẩm/ trước khi ăn	5	5,5	100,0	5,0	100,0	+ 0,0
9	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc cho người chế biến thực phẩm	1	1,0	100,0	1,0	100,0	+ 0,0
10	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và làm vệ sinh	1	1	100,0	1	100,0	+ 0,0
11	Hệ thống thông gió	2	1,7	85,7	2	100,0	+ 14,3
Cộng		35	32,2	92,0	34,5	98,6	+ 6,6

Bảng 3: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu trang thiết bị, dụng cụ của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Dụng cụ chứa đựng thực phẩm	3	2,9	97,0	3,0	100,0	+ 3,0
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
3	Dụng cụ ăn uống	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
4	Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng bảo đảm an toàn	1	1,0	100,0	1,0	100,0	+ 0,0
Cộng		8	7,9	98,8	8,0	100,0	+ 1,2

Bảng 4: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí đối với chủ cơ sở và người tiếp xúc với thực phẩm của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

T T	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Yêu cầu về sức khỏe	3	3,0	100,0	3,0	100,0	+ 0,0
2	Yêu cầu về tập huấn kiến thức ATTP	3	3,0	100,0	3,0	100,0	+ 0,0
3	Yêu cầu thực hành vệ sinh của người trực tiếp chế biến thức ăn	5	5,0	100,0	5,0	100,0	+ 0,0
Cộng		11	11,0	100,0	11,0	100,0	+ 0,0

Bảng 5: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí về thực phẩm, bảo quản thực phẩm của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước can thiệp		Sau khi can thiệp		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Kho/ khu vực tập kết, chứa thực phẩm	5	4,9	98,2	5,0	100,0	+ 1,8

2	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
3	Yêu cầu đối với bao bì chứa đựng thực phẩm	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
4	Bảo quản thực phẩm	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
5	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	5	5,0	100,0	5,0	100,0	0,0
6	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính/thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất ≥ 60 cm	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
Cộng		19	18,9	99,5	19,0	100,0	+0,5

Bảng 6: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí về kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thực phẩm (lưu mẫu thực phẩm chín và thực phẩm sống) của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Trước triển khai		Sau triển khai		
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Thực hiện kiểm thực 3 bước	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
2	Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu, phụ gia thực phẩm	6	1,5	25,8	6,0	100,0	+ 74,2
3	Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn 24 giờ	6	5,6	93,9	6,0	100,0	+ 6,1
Cộng		14	9,1	65,0	14,0	100,0	+ 35,0

Bảng 7: Kết quả thực hiện các chỉ tiêu đối với nhóm tiêu chí về yêu cầu thực hiện vận chuyển, bảo quản vận chuyển của mô hình "Cơ sở chế biến suất ăn sẵn" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; không làm ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch.	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
2	Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay trong suốt quá trình vận chuyển	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
3	Phải có nội quy quy định về chế độ bảo đảm ATTP trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
4	Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
5	Thiết bị, dụng cụ phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển thực phẩm	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
Tổng số		5	5,0	100,0	5,0	100,0	0,0

Bảng 8: Kết quả thực hiện các chỉ tiêu đối với nhóm tiêu chí về triển khai giám sát về ATTP và thực hiện tốt việc giảm thiểu chất thải nhựa trong quá trình chế biến, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm tại cơ sở

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
I	Triển khai giám sát về ATTP						
1	Triển khai giám sát việc thực hành trong sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển xuất ăn	3	0,3	9,1	3,0	100,0	+90,9
2	Phối hợp với đơn vị mua suất ăn triển khai giám sát chất lượng suất ăn trước khi phục vụ người lao động ăn ca	2	0,4	18,2	1,6	81,8	+63,6
Tổng số		5	0,7	17,0	4,6	92,0	+75,0
II	giảm thiểu chất thải nhựa						
1	Phối hợp với đơn vị mua suất ăn triển khai giám sát chất lượng suất ăn trước khi phục vụ người lao động ăn ca	1	0,0	0,0	0,6	63,6	+63,6
Tổng số		1	0,0	0,0	0,6	63,6	+63,6

II. Kết quả đánh giá triển khai nhân rộng mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP" năm 2023

Bảng 9: Kết quả đánh giá chung thực hiện nhóm tiêu chí về ATTP đối với mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
A	Yêu cầu về thủ tục hành chính	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
B	Yêu cầu về điều kiện ATTP	98	77,0	78,6	96,0	98,0	+ 19,4
I	Yêu cầu đối với cơ sở	39	32,0	82,1	39,0	100,0	+ 17,9
II	Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ	10	10,0	100,0	10,0	100,0	+0,0
III	Yêu cầu đối với người chế biến, kinh doanh thực phẩm	11	11,0	100,0	11,0	100,0	+ 0,0
IV	Yêu cầu đối với thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm.	19	17,0	89,5	19,0	100,0	+ 10,5
V	Chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn	12	5,0	41,7	12,0	100,0	+ 58,3
VI	Điều kiện vận chuyển	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
VII	Triển khai giám sát về ATTP để thực hiện thường xuyên việc giám sát quá trình nhập, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và phục vụ ăn uống tại các địa điểm cung cấp suất ăn.	3	0,0	0,0	3,0	100,0	+ 100,0
VIII	Thực hiện giảm thiểu chất thải nhựa trong quá trình chế biến, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm tại cơ sở	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Cộng		100	79,0	79,0	98,0	98,0	+ 19,0

Bảng 10: Kết quả đánh giá đối với nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với cơ sở của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau khi triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Địa điểm, môi trường	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	4	4,0	100,0	4,0	100,0	0,0
3	Thiết kế, điều kiện khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm, ăn uống	13	8,0	61,5	13,0	100,0	+ 38,5
4	Cống rãnh khu vực chế biến thực phẩm, ăn uống	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
5	Hệ thống chiếu sáng	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
6	Yêu cầu thu gom, xử lý chất thải rắn, nước thải	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
7	Nhà vệ sinh	3	2,0	66,7	3,0	100,0	+ 33,3
8	Yêu cầu rửa tay trước khi chế biến thực phẩm/ trước khi ăn	5	4,0	80,0	5,0	100,0	+ 20,0
9	Phòng thay BHLĐ trước và sau khi làm việc cho người chế biến thực phẩm	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
10	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh và làm vệ sinh	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
11	Hệ thống thông gió	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
Cộng		39	32,0	82,1	39,0	100,0	+ 17,9

Bảng 11: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với trang thiết bị, dụng cụ của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Dụng cụ chứa đựng thực phẩm bảo đảm hợp vệ sinh	4	4,0	100,0	4,0	100	0,0
2	Dụng cụ nấu nướng, chế biến bảo đảm an toàn vệ sinh	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
3	Dụng cụ ăn uống	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
4	Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế và được bảo quản nơi an toàn, không được để trong nơi chế biến thực phẩm, ăn uống.	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
Cộng		10	10,0	100,0	10,0	100,0	0,0

Bảng 12: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với người chế biến và kinh doanh thực phẩm của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Quy định về sức khỏe	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
2	Quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
3	Quy định thực hành vệ sinh của người trực tiếp chế biến thức ăn	5	5,0	100,0	5,0	100,0	0,0
Cộng		11	11,0	100,0	11,0	100,0	0,0

Bảng 13: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Kho/ khu vực tập kết, chứa thực phẩm	5	4,0	80,0	5,0	100,0	+ 20,0
2	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến	3	3,0	100,0	3,0	100,0	0,0
3	Yêu cầu đối với bao bì chứa đựng thực phẩm	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
4	Bảo quản thực phẩm	2	1,0	50,0	2,0	100,0	+ 50,0
5	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	5	5,0	100,0	5,0	100,0	0,0
6	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính/thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất ≥ 60 cm	2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0
Cộng		19	17,0	89,5	19,0	100,0	+10,5

Bảng 14: Kết quả đánh giá thực hiện nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn (lưu mẫu thực phẩm chín và thực phẩm sống) của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

T T	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Thực hiện kiểm thực 3 bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế	2	2,0	100,0	2,0	100,0	+ 0,0
2	Thực hiện lưu mẫu nguyên liệu, phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến, ăn uống	5	0,0	0,0	5,0	100,0	+ 100,0
3	Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn 24 giờ theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.	5	3,0	60,0	5,0	100,0	+ 40,0
Cộng		12	5,0	41,7	12,0	100,0	+ 58,3

Bảng 15: Kết quả thực hiện nhóm tiêu chí yêu cầu điều kiện ATTP đối với điều kiện vận chuyển của mô hình "Nhà hàng ăn uống" bảo đảm ATTP

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
1	Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; không làm ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch.	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
2	Thiết bị, dụng cụ phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển thực phẩm	1	1,0	100,0	1,0	100,0	0,0
Tổng số		2	2,0	100,0	2,0	100,0	0,0

Bảng 16: Kết quả thực hiện các chỉ tiêu đối với nhóm tiêu chí về Triển khai giám sát về ATTP và thực hiện tốt việc giảm thiểu chất thải nhựa trong quá trình chế biến, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm tại cơ sở

TT	Tên chỉ tiêu	Điểm chuẩn	Kết quả				
			Trước triển khai		Sau triển khai		So sánh % điểm đạt sau triển khai với trước triển khai
			Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	Điểm đạt trung bình	% đạt so với điểm chuẩn	
I	Triển khai giám sát về ATTP						
1	Có phân công nhân viên nhà hàng (bằng văn bản/sổ) để thực hiện thường xuyên (hàng ngày) việc giám sát quá trình nhập, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm	3	0,0	0,0	3,0	100,0	+100,0
Tổng số		3	0,0	0,0	3,0	100,0	+100,0
II	Giảm thiểu chất thải nhựa						
1	Thực hiện tốt việc giảm tiêu chất thải nhựa trong quá trình chế biến, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm tại nhà hàng ăn uống	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Tổng số		2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0