TTYT HUYỆN PHÚ VANG **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**TRẠM Y TẾ XÃ………….. Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*……………, ngày …. tháng …. năm 201*

**BIÊN BẢN LÀM VIỆC**

***(V/v xử lý môi trường và giám sát bữa ăn đông người)***

Hôm nay, ngày ...... tháng ..... năm ...........tại

**I. Chúng tôi gồm:**

1. Trạm Y tế xã /thị trấn.............................

. Chức vụ:

Chức vụ:

2. Ban tổ chức.........................................................................................

. Chức vụ:

. Chức vụ:

**II. Nội dung làm việc:**

Trạm Y tế xã/thị trấn đề nghị Ban tổ chức (BTC) thực hiện các biện pháp nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với các nội dung sau:

**1. Trước khi diễn ra lễ hội, bữa tiệc:**

***a. Công tác vệ sinh khu vực chế biến, vệ sinh môi trường:***

- BTC bố trí khu chế biến, nấu nướng khu riêng, có khu vực giết mổ gia súc gia cầm, khu vực chế biến thịt sống, khu vực nấu, khu vực chứa thức ăn chín riêng biệt. Bố trí khu vệ sinh riêng biệt, ở cuối hướng gió và dòng chảy. Chuẩn bị đủ nước sạch sử dụng cho nấu nướng, rửa thực phẩm, dụng cụ, bát đũa. Thu gom chất thải, tránh để phát ruồi, muỗi, côn trùng, chuột... chú ý nước thải và các rác thải không được để ứ đọng, sử dụng thùng rác và thùng đựng thức ăn thừa có nắp đậy. BTC chịu trách nhiệm tổ chức, phân công con người thực hiện vệ sinh môi trường xung quanh, xử dụng máy móc, phương tiện xử lý môi trường theo sự hướng dẫn của cán bộ giám sát.

- Trạm Y tế chịu trách nhiệm hướng dẫn BTC thực hiện. Cung cấp hóa chất, máy móc phương tiện xử lý môi trường.

***b. Vệ sinh đối với nhân viên chế biến, phục vụ:***

- Nhân viên phục vụ là nhân viên các cơ sở nấu thuê, cơ sở dịch vụ ăn uống phải được tập huấn, hướng dẫn, đăng ký và cam kết với BTC, y tế về việc đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhân viên phục vụ là người của BTC thì cần chọn lọc một số lượng vừa đủ, có trình độ và biết cá yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân sạch sẽ, gọn gàng. Tuyệt đối không để người đang có bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da tham gia chế biến thực phẩm.

***c. Vệ sinh dụng cụ chế biến:***

- Bát đũa, ly, chén.... dù mượn hay thuê đều phải rửa lại thật sạch, phơi, lau khô, để chỗ cao ráo tránh bụi bẩn trước khi đem sử dụng.

- Có dụng cụ dùng cho chế biến thực phẩm sống và chín riêng biệt.

***d. Nguồn thực phẩm:***

- Thực phẩm nên đặt trước để đảm bảo an toàn, có địa chỉ người bán. Rau sống phải được rửa bằng nước sạch nhiều lần. tránh mua hàng rẻ, kém chất lượng.

- Thực phẩm chế biến sẳn: giò, chả, nem... đặt trước ở một cơ sở bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, chỉ nên dùng loại mới sản xuất.

- Các loại gia vị, thức ăn khô: tương ớt, đậu các loại... cần có nguồn tin cậy hoặc chế biến từ nguyên liệu tốt.

- Rượu, nước giải khát: Được mua từ các cơ sở đã đăng ký chất lượng, đảm bải chất lượng, không mua loại quá hạn sử dụng.

**2. Trong khi chế biến và phục vụ ăn uống:**

- Những người chế biến, phục vụ phải có trang phục riêng (áo, mũ, khẩu trang), phải rửa tay sạch trước khi tiếp xúc với thực phẩm, không dùng tay trực tiếp cầm nắm, bốc thức ăn chín, thức ăn ngay.

- Phải có dụng cụ riêng để gắp, múc thức ăn, dùng cho thực phẩm sống và chín.

- Thức ăn phải có phương tiện bảo quản, che đậy tránh ruồi, chuột, bụi bặm, mưa nắng ... không để, soạn thực phẩm sát mặt đất.

- Khi chế biến nấu nướng xong nên tổ chức ăn ngay trong vòng 2 giờ sau khi nấu. Nếu để quá 2 giờ phải đun nấu kỷ lại trước khi ăn.

- Không dùng thức ăn có dấu hiệu ôi thiu hoặc bị đổ rơi xuống đất hoặc ngấm nước bẩn.

- Cán bộ y tế kiểm tra giám sát chịu trách nhiệm lấy tất cả các loại thức ăn để lưu lại đúng quy định trước khi bắt đầu dọn ăn 15 phút.

**III. Kiến nghị:**

1. Ý kiến của đoàn xử lý môi trường, giám sát bữa ăn đông người:

- Đề nghị Ban tổ chức thực hiện các yêu cầu của Đoàn xử lý, giám sát, phối hợp để thực hiện kế hoạch.

2. Ý kiến của đơn vị tổ chức:

**ĐẠI DIỆN BAN TỔ CHỨC TRẠM Y TẾ**