

Số: /KH-UBND

Hưng Đạo, ngày tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục” trên địa bàn xã Hưng Đạo năm 2025

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục” trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 06/KH-UBND ngày 08/7/2025 của UBND xã Hưng Đạo về đảm bảo ATTP phục vụ các hoạt động kỷ niệm 80 năm Cách mạng tháng Tám thành công (19/8/1945 - 19/8/2025) và Quốc khánh nước CHXHCN Việt Nam (02/9/1945 - 02/9/2025); Đại hội đại biểu Đảng bộ xã Hưng Đạo lần thứ nhất, nhiệm kỳ 2025-2030, Đại hội đại biểu Đảng bộ thành phố Hà Nội lần thứ XVIII, nhiệm kỳ 2025-2030 và nhiệm vụ trọng tâm 6 tháng cuối năm 2025 trên địa bàn xã; UBND xã xây dựng kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục” trên địa bàn xã Hưng Đạo như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, ATTP trong và xung quanh công cơ sở giáo dục; đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công cơ sở giáo dục có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục được thực hiện nghiêm túc, thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Định kỳ đánh giá, động viên, khen thưởng kịp thời theo phân công, phân cấp quản lý ATTP.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Các cơ sở giáo dục và cơ sở thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục trên địa bàn xã.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các cơ sở giáo dục từ mầm non đến trung học phổ thông trong và ngoài công lập (gọi chung là cơ sở giáo dục) trên địa bàn xã có bếp ăn tập thể và căng tin.

2.2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (nhà hàng, cửa hàng ăn uống: Cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín bán tại khu vực xung quanh cổng cơ sở giáo dục).

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (kinh doanh thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay được bày bán rong trên đường phố khu vực xung quanh cổng cơ sở giáo dục).

2.4. Các cơ sở kinh doanh tạp hóa, trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh cổng cơ sở giáo dục.

2.5. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.6. Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.

2.7. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian: Từ tháng 8 năm 2025.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo thiết thực, hiệu quả.
- Tổ chức giao ban định kỳ, phân công rõ các nhiệm vụ trên nguyên tắc UBND chủ trì, phòng Văn hóa - Xã hội thường trực tham mưu, phối hợp các phòng, ban, ngành liên quan.

- Phát huy vai trò chỉ đạo và sự ủng hộ của cấp ủy Đảng, chính quyền, sự phối hợp chặt chẽ các phòng, ban, ngành, đơn vị xã và sự giám sát của người tiêu dùng trong thực hiện các quy định ATTP; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Triển khai kết hợp lồng ghép chuyên đề công tác bảo đảm ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các mô hình điểm về ATTP.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.
- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh.
- Người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin tại cơ sở giáo dục.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh cổng cơ sở giáo dục.

2.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quản lý về ATTP.
- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.
- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục trên địa bàn toàn xã.
- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục; đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.
- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục; nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, các cấp chính quyền, ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm qua các sự việc cụ thể và những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý ATTP.

3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục trên địa bàn xã

Công khai đường dây nóng để tiếp nhận các phản ánh sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục trên địa bàn:

- UBND xã: 0973764151
- Trạm Y tế xã: 0869527413
- Công an xã: 0985636789

4. Các biện pháp quản lý về ATTP

4.1. Công tác quản lý ATTP các cơ sở giáo dục

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục trên địa bàn quản lý.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh công cơ sở giáo dục.

- Đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, điều kiện ATTP xung quanh công cơ sở giáo dục.

4.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác ATTP và tổ giám sát tư vấn về ATTP tại các tuyến.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các cơ sở giáo dục và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo phân công, phân cấp.

4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục

4.3.1. Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn, căng tin trong cơ sở giáo dục đáp ứng đầy đủ các điều kiện:

a) Thủ tục pháp lý về ATTP

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, tài liệu liên quan).

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

- b) Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống.

- c) Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm.

- d) Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

(Phụ lục đính kèm)

4.3.2. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh tạp hóa trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh cổng cơ sở giáo dục: Chấp hành các quy định tại Luật An toàn thực phẩm và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế *(Phụ lục đính kèm)*.

4.3.3. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh cổng cơ sở giáo dục: Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm *(Phụ lục đính kèm)*.

5. Công tác kiểm tra, giám sát ATTP

- Nội dung kiểm tra: Theo các văn bản quy phạm pháp luật; việc chấp hành các quy định của Trung ương, Thành phố, xã về công tác đảm bảo ATTP tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài cơ sở giáo dục.

- Phương thức kiểm tra: UBND xã thành lập đoàn liên ngành kiểm tra ATTP. Kiểm tra định kỳ (xây dựng kế hoạch); kiểm tra đột xuất (khi có yêu cầu); tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin của cơ sở giáo dục; các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục theo quy định.

6. Công tác xử lý vi phạm

- Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP theo Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về “Quy định xử phạt hành chính về ATTP”; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 của Chính phủ “Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ “Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế” và một số văn bản liên quan.

- Công khai tên cơ sở vi phạm về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

7. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về ATTP được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm, thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

8. Chế độ báo cáo

Các đơn vị gửi báo cáo kết quả triển khai hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng cơ sở giáo dục” hàng quý (trước ngày mùng 05 của quý tiếp theo về Phòng Văn hóa - Xã hội (là cơ quan thường trực) để tổng hợp báo cáo xã và Thành phố.

IV. KINH PHÍ

Nguồn kinh phí thực hiện được bố trí từ ngân sách nhà nước theo phân cấp ngân sách hiện hành và các nguồn kinh phí hợp pháp khác theo quy định.

V. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan thường trực Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm xã, tham mưu tổ chức triển khai kế hoạch theo chức năng, nhiệm vụ.

- Tham mưu UBND xã thành lập các đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, thực

phẩm chế biến ăn ngay, các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân công, phân cấp; đề xuất xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm các quy định về ATTP trong, xung quanh các cơ sở giáo dục, đưa tin trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Tham mưu UBND xã tổ chức đánh giá năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm, suất ăn vào các cơ sở giáo dục trên địa bàn quản lý theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo phân công, phân cấp.

- Chủ trì, phối hợp triển khai thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho các cơ sở giáo dục thuộc xã quản lý. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong và ngoài cơ sở giáo dục trên các phương tiện thông tin đại chúng, trên các nền tảng, mạng xã hội. Tuyên truyền cung cấp thông tin để chủ doanh nghiệp, chủ cơ sở kinh doanh, cha mẹ học sinh nâng cao nhận thức, trách nhiệm trong việc chủ động tìm hiểu, nâng cao ý thức, trách nhiệm, kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm, biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, thay đổi hành vi, thói quen trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo an toàn cho học sinh, lan tỏa thông tin tích cực về triển khai các hoạt động ATTP trên môi trường mạng.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục xây dựng và triển khai thực hiện nghiêm kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong cơ sở giáo dục và xung quanh công cơ sở giáo dục”.

- Đề xuất khen thưởng tập thể, cá nhân có nhiều thành tích trong công tác quản lý, kiểm soát ATTP trong và xung quanh công cơ sở giáo dục.

- Tổng hợp, đánh giá kết quả triển khai hoạt động và báo cáo kết quả triển khai hàng quý (trước ngày mùng 10 của quý tiếp theo) gửi Thành phố theo quy định.

2. Phòng Kinh tế

- Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai thực hiện trong ngành, lĩnh vực được phân công.

- Phối hợp Phòng Văn hóa - Xã hội trong việc thẩm định hồ sơ năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm, suất ăn sẵn vào cơ sở giáo dục trên địa bàn xã theo quy định.

- Tổ chức lấy mẫu giám sát, kiểm tra các cơ sở tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh công cơ sở giáo dục.

- Tham mưu UBND xã bố trí kinh phí và hướng dẫn các đơn vị sử dụng kinh phí trong hoạt động thường xuyên và đột xuất của chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công cơ sở giáo dục”.

3. Trạm Y tế

- Chịu trách nhiệm về các nhiệm vụ chuyên môn thực hiện công tác đảm bảo ATTP. Tổ chức khám sức khỏe cho chủ và nhân viên cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể. Phát hiện sớm, khoanh vùng và xử lý kịp thời, triệt để các trường hợp ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm; không chế không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm và không có tử vong do ngộ độc thực phẩm.

- Cung cấp tài liệu, tin bài tuyên truyền về ATTP, phòng chống dịch bệnh trong các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cho Phòng Văn hóa - Xã hội, các cơ sở giáo dục và các cơ quan, đơn vị trên địa bàn xã.

- Tổ chức tập huấn nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ thuật, kỹ năng cho các cán bộ chuyên trách thực phẩm của các điểm trạm Y tế.

- Là đầu mối giám sát ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Duy trì hệ thống giám sát, thông tin, phát hiện tình hình ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phòng chống dịch bệnh từ Khoa phòng bệnh xuống các điểm trạm Y tế.

- Tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm ATTP: Bổ sung trang thiết bị, hóa chất, kỹ thuật và đào tạo nguồn nhân lực để đẩy nhanh thực hiện nâng cao chất lượng kiểm nghiệm theo yêu cầu nhiệm vụ. Phối hợp các đơn vị liên quan tham gia đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất, xét nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

4. Công an xã

- Chủ trì, phối hợp với các phòng, các ngành, đơn vị thực hiện nhiệm vụ phòng chống tội phạm và vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm. Kiểm tra, xử

lý nghiêm các điểm bán hàng lấn chiếm vỉa hè, lòng, lề đường, hàng rong xung quanh cơ sở giáo dục đảm bảo an ninh trật tự công cộng, mỹ quan đô thị.

- Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác đảm bảo ATTP xung quanh cơ sở giáo dục trên địa bàn theo quy định.

5. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã

Tăng cường công tác giám sát, tuyên truyền. Phát động phong trào các tổ chức chính trị - xã hội xã tham gia công tác đảm bảo ATTP xung quanh cơ sở giáo dục, giám sát cộng đồng; phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục không đảm bảo ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

6. Các cơ sở giáo dục

- Xây dựng và thực hiện nghiêm kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong cơ sở giáo dục và xung quanh cổng cơ sở giáo dục”; tự kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm và các khâu: Chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào cơ sở giáo dục. Tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức sinh hoạt ngoại khóa lồng ghép ATTP trong các hoạt động phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền, phổ biến pháp luật về bảo đảm ATTP đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh và học sinh kiên quyết “nói không với thực phẩm bẩn” xung quanh cổng cơ sở giáo dục, bảo vệ sức khỏe học sinh và đảm bảo môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh.

- Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường; phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong cơ sở giáo dục.

- Chủ động giám sát công tác đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục, kết hợp bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, thể lực, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Thống nhất việc ký hợp đồng nguyên tắc giữa đơn vị cung cấp suất ăn; cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào cơ sở giáo dục trên cơ sở bảo đảm quyền lợi cho học sinh có bữa ăn học đường ATTP và dinh dưỡng, rõ trách nhiệm các bên. Phối hợp chính quyền địa phương tăng cường theo dõi hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục; nếu phát hiện việc kinh

doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP... xâm nhập vào cơ sở giáo dục ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh, kịp thời phát hiện và báo cáo cấp trên theo quy định.

- Huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, đảm bảo ATTP; phát hiện các vi phạm về ATTP trong cơ sở giáo dục và báo cáo Ban giám hiệu nhà trường.

7. Trưởng các thôn

- Phối hợp với các phòng, ban, ngành tuyên truyền, vận động các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục trên địa bàn chấp hành tốt quy định của pháp luật về ATTP.

- Chủ động giám sát, kịp thời báo cáo UBND xã khi phát hiện cơ sở thực phẩm xung quanh cơ sở giáo dục có dấu hiệu gây mất an toàn thực phẩm.

UBND xã đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam xã phối hợp; yêu cầu các phòng, ban, ngành, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- UBND Thành phố Hà Nội;
 - BCĐ ATTP Thành phố Hà Nội;
 - Sở Y tế Hà Nội;
 - TT Đảng ủy;
 - Chủ tịch UBND xã;
 - Các PCT UBND xã;
 - Ủy ban MTTQ Việt Nam xã;
 - Thành viên BCĐ ATTP xã;
 - Các cơ sở giáo dục;
 - Trưởng các thôn;
 - Lưu: VT.
- (Đề b/c)

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Đỗ Hồng Sơn

PHỤ LỤC
HƯỚNG DẪN CÔNG TÁC ĐẢM BẢO CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ ATTP
TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ, CĂNG TIN ĂN UỐNG, CÁC CƠ SỞ
CHẾ BIẾN SUẤT ĂN SẴN TRONG CƠ SỞ GIÁO DỤC
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày /8/2025
của UBND xã Hưng Đạo)

1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Điều 28, 29, 30 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế:

1.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.
- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ liên quan).
- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.
- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ú đọng.
- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm ATTP.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.4. Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.
- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
- Thực phẩm phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

2. Đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Thực hiện theo Điều 31, 32, 33 Mục 5, Chương IV của Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

- Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.
- Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh ATTP, mỹ quan đường phố.
- Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm ATTP, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (Sổ ghi chép).
- Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thực hiện cam kết bảo đảm ATTP.

3. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

Thực hiện theo Điều 19, 20 Mục 1, Chương IV của Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ kinh doanh thực phẩm.

- Có đủ trang thiết bị phù hợp bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản.

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp kinh doanh thực phẩm.

- Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm.

- Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Hướng dẫn lựa chọn cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các cơ sở giáo dục.

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực; Bản cam kết bảo đảm ATTP đối

với các cơ sở kinh doanh thực phẩm có địa điểm cố định không thuộc diện đối tượng phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, chứng từ liên quan, giám sát quản lý trên hệ thống phần mềm của các đơn vị sơ chế, chế biến, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt...) và đáp ứng được nhu cầu cung cấp rõ ràng xuất xứ nguồn gốc thực phẩm.

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

4.2. Các điều kiện ATTP

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Bảo đảm ATTP trong bảo quản thực phẩm: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản. Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm. Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm: Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

nhân sản xuất, kinh doanh. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

5. Các khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới WHO

5.1. “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”

5.1.1. Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Rửa tay sau khi đi vệ sinh.

- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm.

- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

5.1.2. Để riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác.

- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.

- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

5.1.3. Nấu và chế biến đúng cách

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản.

- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi. Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng.

- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.

5.1.4. Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.

- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm dễ hỏng (dưới 5°C).

- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi ăn.

- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh.

- Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

5.1.5. Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.

- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng.

- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.

- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống.

- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

5.2. “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm”

5.2.1. Chọn thực phẩm tươi an toàn: Rau, ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

5.2.2. Nấu chín kỹ trước khi ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70°C.

5.2.3. Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

5.2.4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C.

5.2.5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

5.2.6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt dùng để chế biến thức ăn.

5.2.7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

5.2.8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

5.2.9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

5.2.10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước.