

Số: 222/KH-UBND

Thanh Xuân, ngày 01 tháng 9 năm 2020

## KẾ HOẠCH

### **Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Thanh Xuân năm học 2020 - 2021**

Thực hiện Kế hoạch số 03/KH-UBND ngày 03/01/2020 về công tác An toàn thực phẩm quận Thanh Xuân năm 2020; Kế hoạch số 87/KH-UBND ngày 17/02/2020 về nâng cao hiệu quả công tác quản lý, kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm tại các trường công lập trên địa bàn quận Thanh Xuân năm 2020;

Ủy ban nhân dân quận Thanh Xuân xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2020 - 2021 trên địa bàn quận như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho người quản lý, nhân viên chế biến thực phẩm, giáo viên, học sinh và phụ huynh học sinh các trường, các lớp mầm non tư thục;

- 100% bếp ăn bán trú, cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm; tăng cường năng lực tự quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm, sửa học đường nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm;

- Không có vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong các cơ sở giáo dục.

#### **II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN**

##### **1. Công tác chỉ đạo thực hiện**

- Tại các trường học thành lập và kiện toàn Ban chỉ đạo Y tế học đường, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm; thành lập tổ tự kiểm tra, giám sát ATTP phân công trách nhiệm cụ thể thực hiện có hiệu quả công tác đảm bảo ATTP;

- Xây dựng kế hoạch hoạt động đảm bảo ATTP theo năm học; phân công rõ trách nhiệm và triển khai thực hiện nghiêm túc tại đơn vị.

##### **2. Công tác tuyên truyền, giáo dục**

- Đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền, truyền thông giáo dục sức khỏe phòng chống ngộ độc thực phẩm, phòng chống dịch bệnh cho học sinh, cán bộ công chức viên chức ngành giáo dục, cha mẹ học sinh. Hướng dẫn học sinh rửa tay bằng xà phòng, tổ chức các hoạt động tìm hiểu kiến thức ATTP, phòng chống dịch bệnh lây qua đường tiêu hóa;

- Tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho Ban giám hiệu các trường học, Chủ các lớp mầm non tư thục, người chế biến thực phẩm 1 lần/năm; tuyên truyền, phổ biến Luật ATTP và các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm; phổ biến các kiến





thức ATTP, cách lựa chọn thực phẩm, các quy định của hồ sơ cung cấp thực phẩm, sử dụng thực phẩm an toàn trong trường học, thực hiện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cam kết ATTP,...

### **3. Thực hiện các quy định về đảm bảo ATTP trong trường học**

- 100% bếp ăn tập thể đảm bảo về điều kiện địa điểm, cơ sở vật chất, khu vực bếp, khu vực ăn uống, trang thiết bị dụng cụ: sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại;

- 100% bếp ăn có các hợp đồng, hóa đơn mua bán thịt, rau, nguyên liệu, thực phẩm với các đơn vị sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn;

- 100% cơ sở cung cấp nước uống cho học sinh có đủ hồ sơ pháp lý các điều kiện về ATTP theo quy định; được xét nghiệm định kỳ theo quy định;

- 100% giáo viên chăm sóc bữa ăn bán trú, cán bộ y tế trường học và nhân viên tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin trường học được khám sức khỏe định kỳ 1 năm/lần và được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được Hiệu trưởng/chủ cơ sở nhóm trẻ xác nhận;

- 100% bếp ăn các trường học từ mầm non đến TH, THCS, PTTH, các căng tin được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ ký cam kết trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định gửi về phòng Y tế quận; niêm yết công khai bản cam kết trách nhiệm tại cơ sở;

- 100% trường học có bếp ăn tập thể thực hiện niêm yết công khai nguồn gốc nguyên liệu, thực đơn tại bếp, bảng tin và trên trang thông tin điện tử nhà trường;

- Các trường học triển khai các hoạt động tự kiểm tra, giám sát đảm bảo ATTP có sự tham gia của đại diện phụ huynh học sinh; trong quá trình kiểm tra, giám sát có triển khai thực hiện kiểm tra ATTP bằng test xét nghiệm nhanh đơn giản, có lưu biên bản đầy đủ.

### **4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, phòng chống dịch bệnh Covid-19**

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra và 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 theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo quy định;

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

- Thực hiện theo Hướng dẫn số 447/HĐ-CCATVSTP ngày 17/12/2018 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội về hướng dẫn quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm do uống sữa trong chương trình sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và tiểu học.

- Tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm phòng chống dịch bệnh Covid - 19. Chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên thực hiện việc đeo khẩu trang trong suốt thời gian phục vụ tại cơ sở; Tuyệt đối không để những người có ít nhất một trong các triệu



chúng ho, sốt, khó thở làm việc tại cơ sở; Thực hiện khai báo y tế và cập nhật hàng ngày trên ứng dụng NCOVI (ncovi.vn) đối với chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên làm việc tại cơ sở. Bố trí bồn rửa, nước sát khuẩn tay nhanh tại cửa ra vào khu vực bếp. Đối với các cơ sở sử dụng thức ăn chế biến sẵn, người vận chuyển phải mang khẩu trang và xịt cồn tay khi vận chuyển suất ăn.

### **5. Đảm bảo ATTP tại khu vực xung quanh trường học**

- Không để tình trạng bán hàng rong tại xung quanh cổng trường học;
- Đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm ăn ngay, giải khát có địa điểm cố định tại các khu vực gần trường học đảm bảo được hướng dẫn thực hiện các quy định về ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố theo quy định hiện hành;
- Đảm bảo các cơ sở kinh doanh thực phẩm gần khu vực trường học được kiểm tra liên ngành định kỳ theo phân cấp quản lý.

### **6. Công tác kiểm tra, xử lý vi phạm**

- Thanh tra, kiểm tra chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm theo quy định của Luật ATTP số 55/2010/QH 12 ngày 17/6/2010, Nghị định số 16/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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; Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm;
- Phấn đấu 15% bếp ăn tập thể các trường học được thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm;
- 100% các bếp ăn tập thể trường học do quận quản lý chưa được thanh tra chuyên ngành ATTP sẽ được kiểm tra ATTP; 100% các lớp mầm non do phường quản lý được UBND các phường tổ chức thanh, kiểm tra. Hậu kiểm tra sau cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP;
- Xử lý các vi phạm về ATTP theo quy định của pháp luật.

### **7. Công tác báo cáo**

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học vào ngày 20 hàng tháng, quý, riêng báo cáo năm chốt số liệu đến ngày 15/12/2020 về đơn vị thường trực: Phòng Y tế quận (địa chỉ cơ quan: Ngõ 134 Quan Nhân, Nhân Chính; địa chỉ email: pyt\_thanhxuan@hanoi.gov.vn)

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Phòng Y tế quận**

- Cơ quan thường trực Ban chỉ đạo LNATTP, tham mưu UBND quận xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục đào tạo năm học 2020 - 2021;
- Tổ chức tập huấn các quy định ATTP đối với bếp ăn tập thể, các văn bản chỉ đạo có liên quan cho Ban giám hiệu các trường, Chủ các lớp mầm non, nhân viên chế biến thực phẩm;



- Tổ chức phổ biến kiến thức ATTP, kiểm tra đánh giá kiến thức ATTP cho giáo viên chăm sóc bữa ăn bán trú, cán bộ y tế trường học và nhân viên tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin trường học;

- Chủ trì, phối hợp TTYT quận, Phòng Giáo dục và Đào tạo và các phòng ban liên quan tổ chức thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm; kiểm tra ATTP bếp ăn tập thể các trường theo phân cấp và các đợt kiểm tra đột xuất khi có yêu cầu; Đề xuất UBND quận xử lý các vi phạm quy định ATTP; Phối hợp với UBND các phường kiểm tra ATTP các lớp mầm non tư thục;

- Hướng dẫn các trường thực hiện ký cam kết trách nhiệm về an toàn thực phẩm theo quy định và tiếp nhận bản ký cam kết trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể và căng tin tại các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở có quy mô từ 50 suất ăn/lần phục vụ;

- Kiểm tra, giám sát các cơ sở về việc thực hiện cam kết trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Tổng hợp tình hình, số liệu, báo cáo kết quả cho UBND quận, Sở Y tế Hà Nội.

## **2. Trung tâm Y tế quận**

- Xây dựng Kế hoạch và đề xuất các biện pháp chuyên môn đảm bảo ATTP, triển khai thực hiện các nội dung kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục; điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm xảy ra trong các cơ sở giáo dục. Hướng dẫn các cơ sở giáo dục chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm theo quy định;

- Cung cấp các tài liệu tuyên truyền ATTP cho các đơn vị thông tin tuyên truyền. Tăng cường tập huấn, tuyên truyền về ATTP, phòng chống dịch trong các cơ sở giáo dục;

- Chỉ đạo Trạm Y tế các phường hỗ trợ chuyên môn cho cán bộ y tế trường học trên địa bàn;

- Tổng hợp số liệu chuyên môn báo cáo các cơ quan cấp trên theo quy định.

## **3. Phòng Giáo dục và Đào tạo quận**

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thường xuyên tuyên truyền, giáo dục cho học sinh, giáo viên các biện pháp đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh để học sinh và giáo viên hiểu biết rõ về ATTP, thực hành đúng về ATTP;

- Quản lý, giám sát việc thực hiện quy định ATTP tại các bếp ăn trường học; Phối hợp triển khai các biện pháp điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra tại các cơ sở giáo dục.

## **4. Công an quận**

- Phối hợp với công an các phường tăng cường hướng dẫn, kiểm tra các cơ sở kinh doanh thực phẩm thực hiện bán hàng đúng nơi quy định, đảm bảo an ninh trật tự và không để tình trạng bán hàng rong xung quanh trường học.



## 5. Ủy ban nhân dân phường

- Rà soát, thống kê, quản lý chặt chẽ các cơ sở thực phẩm, bếp ăn tập thể tại các cơ sở giáo dục;
- Tổ chức thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm các lớp mầm non tư thục, các cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố theo phân cấp (tập trung kiểm tra vào các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống gần trường học), hướng dẫn cơ sở thực hiện đảm bảo ATTP theo quy định;
- Tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể và căng tin có quy mô dưới 50 suất ăn/lần phục vụ;
- Giám sát, phát hiện sớm các trường hợp ngộ độc thức ăn, các dịch bệnh có liên quan đến ăn uống, phối hợp xử lý theo chức năng, nhiệm vụ;
- Tăng cường chỉ đạo kiểm tra, giám sát thường xuyên không để tình trạng bán hàng rong xung quanh trường học;
- Báo cáo kết quả và tiến độ thực hiện định kỳ theo quy định.

## 6. Các cơ sở giáo dục

- Xây dựng Kế hoạch triển khai thực hiện các hoạt động đảm bảo ATTP tại đơn vị;
- Tăng cường công tác tuyên truyền trong trường học cho giáo viên, cán bộ công nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh về kiến thức ATTP, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm; Giáo dục học sinh, giáo viên, CBNV thực hiện tốt công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân. Hướng dẫn học sinh rửa tay bằng xà phòng, không mua và sử dụng các thực phẩm ăn ngay không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hàng rong bày bán tại cổng trường;
- Thực hiện bếp ăn được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ cam kết trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định gửi về phòng Y tế quận và thực hiện niêm yết công khai bản cam kết trách nhiệm an toàn thực phẩm tại cơ sở;
- Tổ chức cho nhân viên và chủ cơ sở được khám sức khỏe hàng năm, tập huấn kiến thức về ATTP, thực hiện xác nhận kiến thức ATTP cho nhân viên theo quy định;
- Đảm bảo điều kiện ATTP của bếp ăn bán trú, hợp đồng với các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm, suất ăn, nước uống cho học sinh theo quy định. Thực hiện chế độ ghi chép, kiểm soát thực phẩm, lưu nghiệm thực phẩm đúng quy định;
- Chủ động phối hợp chặt chẽ với phòng Y tế, TTYT quận, Trạm Y tế phường triển khai công tác đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm, phòng chống dịch; Giám sát chặt chẽ, phát hiện sớm các trường hợp ngộ độc thức ăn, các dịch bệnh có liên quan đến ăn uống (tả, lỵ, thương hàn), thông báo cho các cơ quan chuyên môn để có biện pháp xử lý kịp thời; Thực hiện chế độ báo cáo về ngộ độc thực phẩm với cơ quan chức năng tại địa phương; phối hợp triển khai các biện pháp xử lý và khắc phục hậu quả;



- Thực hiện nghiêm túc, thường xuyên các nội dung tự giám sát ATTP, nguồn gốc chất lượng thực phẩm;

- Phối hợp với UBND các phường, các đơn vị liên quan giải quyết khó khăn, vướng mắc về vệ sinh môi trường, thoát nước, cung cấp nước sạch cho nhà trường, giải quyết hàng quà, hàng rong xung quanh trường học;

- Thực hiện báo cáo định kỳ và đột xuất khi có yêu cầu về công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học về Phòng Y tế quận để tổng hợp báo cáo UBND quận và Chi cục ATVSTP thành phố Hà Nội theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Thanh Xuân năm học 2020 – 2021. Ủy ban nhân dân quận yêu cầu các phòng, ban, ngành, UBND các phường, các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận xây dựng Kế hoạch, phối hợp triển khai thực hiện nhằm hạn chế tình trạng ngộ độc thực phẩm, ngăn ngừa các bệnh lây lan qua thực phẩm, bảo vệ và phát triển sức khỏe học sinh; Định kỳ báo cáo kết quả cho UBND quận (qua cơ quan thường trực: phòng Y tế quận - Ngõ 134 phố Quan Nhân - Điện thoại: 0243.5575704 - Email: pyt\_thanhxuan@hanoi.gov.com)./9

**Nơi nhận:**

- Sở Y tế HN;
- Chi cục ATVSTP Hà Nội;
- Thường trực Quận ủy;
- Thường trực HĐND quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND quận;
- Các đ/c Phó Chủ tịch UBND quận;
- Các phòng: Y tế, GD&ĐT, TTYT quận, Công an quận;
- UBND các phường;
- Các cơ sở giáo dục;
- Lưu: VT, YT.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**

**KT. CHỦ TỊCH**

**PHÓ CHỦ TỊCH**



**Lê Mai Trang**