

Số: 195/KH-UBND

Thanh Xuân, ngày 27 tháng 6 năm 2022

KẾ HOẠCH

Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Thanh Xuân năm 2022-2023

Thực hiện Kế hoạch số 1847/KH-SYT ngày 26/4/2022 của Sở Y tế Hà Nội về tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thuộc 5 quận, 5 huyện trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2022-2023, UBND quận Thanh Xuân xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT) trường học trên địa bàn quận năm học 2022-2023, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục tiêu

- Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT các trường học trên địa bàn quận nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đồng người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.
- Tiếp tục kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn quận trong đó tập trung vào khối tiểu học.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% BATT trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP. Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại bảng tin nhà trường.

2.2. 100% người lãnh đạo quản lý, người chế biến, người kinh doanh, cô nuôi tại trường tiểu học được bồi dưỡng kiến thức về ATTP. Trong đó 95,0% có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

2.3. 100% BATT trường học được kiểm tra, giám sát theo quy định $\geq 85,0\%$ đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.

2.4. 100% BATT tại trường thành lập tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.5. Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đồng người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

II. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. **Địa điểm:** 100% trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn quận.

2. **Thời gian:** Triển khai thực hiện trong năm 2022-2023.

3. Đối tượng

- Lựa chọn toàn bộ các trường học trên địa bàn quận có BATT.

- Các nhà thầu cung cấp dịch vụ suất ăn cho BATT trường học.
- Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT.
- Ban giám hiệu nhà trường, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh.
- Cán bộ làm công tác quản lý ATTP cấp quận, phường.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo điều hành

1.1. Tại Quận:

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP giữa Y tế và Giáo dục; và các ban ngành, đoàn thể trên địa bàn. Phát huy vai trò của Ủy ban MTTQ Việt Nam quận và các phòng, ban, đơn vị, các tổ chức chính trị - xã hội quận trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- Xây dựng Kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT các trường học trên địa bàn quận, hướng dẫn các cơ sở thực hiện.

- Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm quận và phường họp giao ban định kỳ và đột xuất đánh giá tiến độ và triển khai các nhiệm vụ tiếp theo.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát tại bếp ăn tập thể; giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo tháng, quý, năm đối với công tác quản lý, kiểm soát nguồn gốc, chất lượng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

- Báo cáo định kỳ hàng tháng, quý, năm và tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch, đánh giá tổng kết hoạt động của mô hình nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học.

1.2. Tại trường:

- Duy trì tổ tự giám sát về an toàn thực phẩm để kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm, nguồn gốc và chất lượng thực phẩm tại các bếp ăn tập thể:

- Thành phần tham gia: Đại diện Ban giám hiệu, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh, ...

- Nhiệm vụ:

+ Thường xuyên rà soát, đảm bảo Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý an toàn thực phẩm của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; có giấy khám sức khỏe còn hiệu lực và được chủ cơ sở xác nhận 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, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản.

+ Thực hiện theo đúng quy định về an toàn thực phẩm khi tham gia sơ chế, chế biến thức ăn tại bếp ăn tập thể, chủ động giám sát nguồn gốc và chất lượng của thực phẩm hàng ngày nhập vào bếp ăn tập thể.

2. Công tác đánh giá ban đầu trước và sau khi triển khai

- Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội đánh giá giám sát ban đầu và sau khi triển khai về các quy định điều kiện ATTP tại BATT trường học: Điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, điều kiện về con người, điều kiện bảo quản thực phẩm.

- Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh và người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh của các đơn vị cung cấp suất ăn cho các BATT trường học, kết hợp với công tác phòng chống dịch COVID - 19.

- Xét nghiệm nhanh một số mẫu đánh giá chế độ vệ sinh dụng cụ, chất lượng nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Công tác thông tin tuyên truyền

- Tổ chức truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý an toàn thực phẩm của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của xây dựng mô hình nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học. Thực trạng an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học.

- Tổ chức thí điểm truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các trường học.

3. Các hoạt động chuyên môn

3.1. Cấp quận:

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ tự giám sát về an toàn thực phẩm của trường và cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm tuyến quận triển khai các biện pháp chuyên môn về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể. Nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm và một số quy định liên quan tới quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học.

- Tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm; khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý an toàn thực phẩm của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể theo quy định.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hoặc ký cam kết trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các trường theo quy định.

3.2. Các cơ sở giáo dục:

- Duy trì hoạt động của Tổ kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường để kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và nguồn gốc và chất lượng tại bếp ăn tập thể của nhà trường.

- Thực hiện công khai danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm của đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường đến đội ngũ cán bộ, giáo viên và phụ huynh học sinh.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm đối với từng loại sản phẩm cung cấp:

Đối với đơn vị cung cấp thực phẩm: Yêu cầu ghi rõ thời gian, cách thức giao nhận thực phẩm.

Đối với đơn vị cung cấp thực phẩm kết hợp với nấu ăn tại bếp: Báo cáo rõ các quy trình từ khâu nhận thực phẩm, sơ chế; nấu ăn và lưu mẫu thức ăn.

+ Năng lực cung cấp thực phẩm an toàn tại các trường, bao gồm: thông tin trụ sở, công ty; số lượng nhân lực, trình độ chuyên môn, phương pháp tuyển dụng; cơ sở vật chất, trang thiết bị của đơn vị cung cấp thực phẩm hiện có; trang thiết bị vận chuyển thực phẩm và trang thiết bị sử dụng nấu ăn.

+ Phương thức kiểm soát thực phẩm: Bằng hồ sơ pháp lý chứng minh nguồn gốc thực phẩm, các phương pháp xét nghiệm, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm; cách lưu mẫu thức ăn,....

+ Cách thức lưu mẫu thức ăn: Thời gian lấy mẫu, cách thức bảo quản,...

- Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định và lưu toàn bộ nhãn mác, chứng từ, nguồn gốc, xuất xứ của các thực phẩm.

- Quán triệt đến đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên (đặc biệt nhân viên phục vụ tại bếp ăn) trong nhà trường thực hiện nghiêm Quy chế quản lý bếp ăn tập thể các trường học trực thuộc UBND quận được ban hành kèm theo Quyết định số 4075/QĐ-UBND ngày 21/11/2016 của UBND quận.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức cho học sinh, phụ huynh học sinh về đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời tuyên truyền, vận động phụ huynh học sinh, học sinh của nhà trường không ăn, mua quà vật, hàng rong xung quanh trường học.

- Thực hiện xét nghiệm định kỳ các xét nghiệm nhanh an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của phòng Y tế và chỉ đạo của UBND quận.

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học định kỳ hàng quý.

- Tổ chức, triển khai các hoạt động kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trường học theo các quy định của pháp luật trọng tâm vào một số nội dung sau:

+ Kiểm tra, giám sát tư vấn về thực hành an toàn thực phẩm theo 10 tiêu chí.

+ Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có tư cách pháp nhân về an toàn thực phẩm (có giấy đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm, được cơ quan quản lý chuyên ngành kiểm soát về an toàn thực phẩm).

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại trường.

+ Xét nghiệm nhanh 100% các cơ sở kiểm tra và lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm khi cần thiết.

+ Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

- Phối hợp tổ chức kiểm tra, giám sát nguồn gốc định kỳ, đột xuất tại BATT trường học và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các trường.

5. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm 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 thông 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 tại cộng đồng nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

6. Chế độ báo cáo

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện mô hình nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học theo mẫu báo cáo vào ngày 20 hàng tháng, quý, riêng báo cáo năm chốt số liệu ngày 15/12 hàng năm.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế quận

- Phòng Y tế quận là cơ quan thường trực tham mưu UBND xây dựng kế hoạch nâng cao hiệu quả công tác quản lý, kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm tại các trường học công lập thuộc quận.

- Tích cực kiểm tra, đánh giá công tác tự quản lý an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn quận.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/tiếp nhận cam kết trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm.

- Tổ chức đoàn kiểm tra, đánh giá nguồn gốc và chất lượng thực phẩm các đơn vị cung cấp thực phẩm, đề xuất các đơn vị cung ứng thực phẩm có năng lực, có điều kiện cung cấp cho các cơ sở giáo dục công lập trong năm học 2022-2023 trên địa bàn quận; Tổ chức kiểm tra hồ sơ pháp lý và các điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm sản xuất, chế biến, nuôi trồng của đơn vị cung ứng.

- Chủ trì, phối hợp các đơn vị liên quan truy xuất nguồn gốc thực phẩm đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Thông báo cho các đơn vị cung cấp thực phẩm và nhà trường nội dung, quy trình và thời gian kiểm tra để các đơn vị phối hợp thực hiện.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế quận và các đơn vị hướng dẫn các nhà trường công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm.

- Báo cáo kết quả triển khai định kỳ theo quy định.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo quận

- Chỉ đạo các trường xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm sát ATTP tại BATT trên địa bàn, thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định.

- Phối hợp phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận hướng dẫn các trường thực hiện các hoạt động nhằm nâng cao năng cao hiệu quả công tác tự quản lý, kiểm soát chất lượng thực phẩm tại các trường học công lập thuộc quận, phối hợp trong công tác kiểm tra, giám sát, tư vấn hướng dẫn điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; đánh giá nguồn gốc và chất lượng thực phẩm các đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Chịu trách nhiệm hướng dẫn, kiểm tra việc công khai hàng ngày thực đơn, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm của đơn vị cung ứng thực phẩm của các trường công lập thuộc quận (trên trang thông tin điện tử của trường, bếp ăn của trường và tại bảng tin của trường) đảm bảo theo đúng quy định.

- Tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP trong trường học và huy động giáo viên, phụ huynh, học sinh tham gia tích cực vào công tác đảm bảo ATTP.

3. Trung tâm Y tế quận

- Xây dựng kế hoạch, triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường học.

- Phối hợp với Phòng Y tế quận tổ chức đánh giá, giám sát kiểm tra ban đầu và sau khi triển khai về điều kiện ATTP và đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến và người quản lý lãnh đạo, người chế biến kinh doanh các cơ sở cung cấp suất ăn cho các trường, kết hợp với công tác phòng chống dịch COVID-19.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học. Triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

- Phối hợp với phòng Y tế, phòng Giáo dục & Đào tạo và các cơ quan liên quan trên địa bàn trong việc kiểm tra, giám sát, truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Hướng dẫn tổ chức thí điểm truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các trường học xây dựng mô hình.

- Giám sát chủ động ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ theo quy định.

- Sử dụng kinh phí, đảm bảo thanh quyết toán đúng theo quy định.

4. Công an quận

Chỉ đạo, 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. Phòng Kinh tế quận

Phối hợp với phòng Y tế quận trong việc thống kê, cung cấp danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh cung ứng thực phẩm an toàn có uy tín trên địa bàn Thành phố để kết nối các đơn vị cung cấp thực phẩm.

6. Phòng Tài chính - Kế hoạch quận

Đảm bảo kịp thời kinh phí cho hoạt động công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn quận. Hướng dẫn thu - chi, thanh quyết toán kinh phí cho các hoạt động Kế hoạch nâng cao hiệu quả công tác quản lý, kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm tại các trường công lập.

7. UBND các phường

- Tích cực chỉ đạo kiểm tra, giám sát thường xuyên không để tình trạng bán hàng rong xung quanh trường học.

- Quán triệt đầy đủ các biện pháp kiểm soát xử lý dịch và an toàn thực phẩm.

- Hướng dẫn, đôn đốc các trường tư thục và chủ các nhóm lớp mẫu giáo độc lập trên địa bàn thực hiện các giải pháp, nội dung yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm.

8. Các trường Mầm non, TH, THCS có bếp ăn tập thể trên địa bàn quận

- Xây dựng Kế hoạch nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học tại đơn vị.

- Chủ động phối hợp phòng Y tế, Trung tâm Y tế trong việc thực hiện quy định về xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, khám sức khỏe cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Nghiêm túc thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; tích cực tuyên truyền các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh, giáo viên, phụ huynh; 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.

- Phối hợp với đơn vị cung cấp thực phẩm thực hiện niêm yết công khai thực đơn, danh mục nguồn gốc thực phẩm, ký cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm, đồng thời phân công cán bộ, nhân viên theo dõi hàng ngày việc tiếp nhận thực phẩm, ký giao nhận thực phẩm và kiểm tra thực phẩm theo 04 bước (kiểm

tra việc giao nhận thực phẩm, kiểm tra trước khi chế biến thức ăn, kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn và kiểm tra trước khi ăn), lưu mẫu thức ăn.

- Phối hợp với Ban đại diện phụ huynh học sinh kiểm soát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thực hiện lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định tại các bếp ăn trong trường học, để các cơ quan chuyên môn kiểm tra khi cần thiết.

- Đầu tư trang thiết bị, các test kiểm tra nhanh an toàn thực phẩm thực hiện tại nhà trường.

- Thực hiện báo cáo định kỳ và đột xuất về phòng Y tế quận để tổng hợp báo cáo UBND quận và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội; báo cáo gửi theo mẫu về địa chỉ email phòng Y tế quận: pyt_thanhxuan@hanoi.gov.vn, trước ngày 18 hàng tháng và trước ngày 12/12 đối với báo cáo năm.

9. Các công ty cung cấp thực phẩm cho các trường học

- Phối hợp với các trường học chuẩn bị hồ sơ pháp lý liên quan đến công tác an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Bố trí để đoàn kiểm tra kiểm tra thực tế điều kiện trang thiết bị, dụng cụ, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm và nuôi trồng của công ty; phối hợp chặt chẽ với phòng Y tế quận và các đơn vị liên quan trong việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Thực hiện cam kết với UBND quận về cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng, rõ nguồn gốc xuất xứ.

V. KINH PHÍ

- Kinh phí triển khai Kế hoạch từ nguồn quận cấp bổ sung.

- Kinh phí hỗ trợ từ các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

Trên đây là kế hoạch tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Thanh Xuân năm 2022-2023. UBND quận Thanh Xuân yêu cầu các phòng, ban, đơn vị liên quan và UBND các phường nghiêm túc thực hiện Kế hoạch đảm bảo tiến độ, hiệu quả. ✓

Nơi nhận:

- Sở Y tế Hà Nội;
- Chi cục ATVSTP thành phố Hà Nội;
- Thường trực Quận ủy;
- Đ/c Chủ tịch UBND quận;
- Đ/c Phó Chủ tịch UBND quận;
- Các phòng, ban, đơn vị liên quan;
- UBND các phường;
- Lưu: VT, YT.

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



[Handwritten signature]
Đặng Khánh Hoà

HƯỚNG DẪN

Các tiêu chí đối với kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học

(Kèm theo Kế hoạch số 195/KH-UBND ngày 27/06/2022 của UBND quận Thanh Xuân)

I. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý

1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch COVID-19 trường tiểu học.

2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh tham gia.

3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn tập thể trường học hàng ngày.

4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP và kết hợp với công tác phòng dịch COVID - 19 tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.

- Biên bản có mặt đầy đủ các thành phần của tổ giám sát theo quyết định.

- Biên bản giám sát của tổ giám sát ghi chép đầy đủ các nội dung giám sát từ bước nhập nguyên liệu thực phẩm đến bước sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và giám sát thực hành cá nhân của nhân viên trong quá trình trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm. Trong quá trình giám sát nếu phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP, tổ giám sát ghi chép cụ thể kết quả khắc phục.

5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất.

6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.

7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường.

II. Tiêu chí về điều kiện ATTP

1. Vị trí:

- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.

- Có diện tích phù hợp.

- Tường trần nền làm bằng vật liệu耐火, sáng màu dễ vệ sinh.

2. Nơi chế biến:

- Thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều, phân khu riêng biệt.

- Sơ chế trên bàn cao 60cm.

- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyên đi trong ngày.

4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định.

5. Trang thiết bị dụng cụ:

- Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.

6. Nguồn gốc thực phẩm:

- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm.

- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.

- Phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

- Nhà trường thực hiện tự truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.

7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.

8. Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.

9. Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy khám sức khỏe theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận 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, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản .

10. Bảo quản thực phẩm:

- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.

- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.

11. Công tác phòng chống dịch COVID -19:

- Có đầy đủ các phương tiện bảo hộ như khẩu trang, găng tay, máy đo thân nhiệt, nước sát khuẩn tại khu vực bếp ăn tập thể.

- Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hiện phòng chống dịch theo đúng quy định của Bộ Y tế.

UBND QUẬN.....

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

.....

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 202....

BÁO CÁO KẾT QUẢ

Triển khai kế hoạch kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học

Tháng/Quý/Năm.....

- Số trường thực hiện:
- Số theo dõi ghi ngờ sự cố ATTP (Số người):.....

1. Công tác chỉ đạo, điều hành trong kỳ báo cáo

Nội dung	Phường	Quận
- Số lần họp của quận, huyện; xã, phường về triển khai hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường học.		
- Số văn bản xã, phường/quận, huyện đã ban hành trong tháng để chỉ đạo công tác ATTP tại BATT trường học		
- Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại BATT trường học của quận, huyện /xã, phường tại các trường.		
- Khác (ghi rõ):		

2. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
- Số tin bài tự viết về ATTP tại BATT trường học	
- Số lần phát thanh về ATTP tại BATT trường học trên loa đài xã, phường, quận, huyện.	
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường học	
- Số tờ rơi tờ gấp về ATTP phát tại ATTP tại BATT trường học	
- Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại BATT trường học	
- Cam kết Mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT trường học	
- Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	

- Hoạt động ngoại khóa về ATTP tại BATT trường học	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT trường học/số người dự	
+ Khác (ghi rõ).....	

3. Công tác tập huấn, theo dõi sức khỏe người chế biến, người quản lý

Nội dung	Số lượng
- Số người tham gia chế biến BATT trường học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp : số người/TS nhân viên.	
- Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng ..) được tập huấn: Số lớp/số người	

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Số lượt cơ sở BATT được kiểm tra, giám sát:.....

Kết quả kiểm tra giám sát các tiêu chí ATTP tại BATT trường học trong tháng/quý/năm:

Tiêu chí	Số CS KTGS	Số CS đạt	Số cơ sở khắc phục tồn tại sau khi nhắc nhở đạt	Tỉ lệ %
A. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường học, kết hợp công tác phòng dịch bệnh COVID-19.				
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh.				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn				

gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT trường học hàng ngày.				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm, kiểm thực 3 bước và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.				
- Tỷ lệ số biên bản có mặt đại diện ban phụ huynh học sinh trong quá trình giám sát hàng ngày.				
- Tỷ lệ số biên bản giám sát của tổ giám sát phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP.				
- Tỷ lệ số biên bản ghi chép sơ sài, chưa đầy đủ nội dung.				
5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT định kỳ và đột xuất.				
6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP				
7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường				
B. Tiêu chí về điều kiện ATTP				
1. Vị trí:				
- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.				
- Có diện tích phù hợp.				
- Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn,				

sáng màu để vệ sinh.				
2. Nơi chế biến: Được phân khu rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến TP và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống chín riêng biệt.				
- Sơ chế trên bàn cao 60cm.				
- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.				
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyên đi trong ngày.				
4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định				
5. Trang thiết bị dụng cụ:				
- Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.				
- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản				
6. Nguồn gốc thực phẩm:				
- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm				
- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày				
- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT				
- Nhà trường thực hiện tự truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện				

qua biên bản.				
7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định				
8. Ban giám hiệu, người quản lý BATT người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực và được chủ cơ sở xác nhận 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, KDTP, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản				
10. Bảo quản thực phẩm: - Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà. - Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.				
11. Phương tiện phòng chống dịch: Khẩu trang, gang tay, nước sát khuẩn				

- Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hành công tác phòng chống dịch theo quy định của Bộ Y tế.				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

5. Kết quả xét nghiệm nhanh

Nội dung	TS mẫu XN	Số đạt	Tỷ lệ % đạt
Tinh bột			
Nước sôi			
Hàn the đạt			
Dấm			
Độ ôi khét			
Nitrit			
Methanol			
Hypochlorid			
Phẩm màu			
Focmon			
Khác			

Số mẫu xét nghiệm Labo:

XN vi sinh đạt /TSmẫu.

XN Hóa học đạt...../TS....

6. Các hình thức xử lý

Hình thức	Số lượng
- Xử lý vi phạm hành chính: Số tiền:	
- Phê bình Nhắc nhở tại chỗ	
- Khác: ghi rõ	

7. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

8. Khó khăn tồn tại:

.....

.....

.....

.....

.....

9. Đề xuất kiến nghị:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ

