

Số: /KH-UBND

Thanh Xuân, ngày tháng năm 2023

## 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 2023-2024**

Thực hiện Kế hoạch số 03/KH-UBND ngày 05/01/2023 của UBND quận Thanh Xuân về công tác an toàn thực phẩm quận Thanh Xuân năm 2023. 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 2023-2024 trên địa bàn quận như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Nâng cao kiến thức và thực hành về An toàn thực phẩm (ATTP) cho Ban Giám hiệu, người Quản lý bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm, giáo viên, học sinh và phụ huynh học sinh các trường, các nhóm trẻ độc lập.

- 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 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 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 thông tin, tuyên truyền**

- Đẩy mạnh các hoạt động thông tin, tuyên truyền 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, người quản lý bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, 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% Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người Quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm, giáo viên chăm sóc bữa ăn bán trú tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học được khám sức khỏe định kỳ; tập huấn, bồi dưỡng kiến thức an toàn thực phẩm 1 năm/lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của Hiệu trưởng/chủ cơ sở.

- 100% bếp ăn tập thể, căng tin các trường học từ mầm non đến TH, THCS, THPT 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.

- 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.

- 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; tổ chức truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

### **4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, phòng chống dịch 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.

- Tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm phòng chống dịch Covid-19 và các bệnh truyền nhiễm qua đường tiêu hoá và hô hấp khác. Chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên thực hiện việc đeo khẩu trang trong suốt thời gian phục vụ 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 công 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**

- 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 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; 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; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm 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.

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

- 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.

- 100% bếp ăn tập thể, căng tin tại nhóm trẻ độc lập, cơ sở giáo dục khác không thuộc quản lý của cấp trên được UBND các phường tổ chức kiểm tra. Hậu kiểm tra sau cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ký cam kết 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 chót số liệu đến ngày 15/12/2023 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 Liên ngành An toàn thực phẩm, tham mưu UBND quận xây dựng Kế hoạch kiểm tra định kỳ, đột xuất công tác đảm bảo an toàn thực phẩm phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục đào tạo năm học 2023-2024.

- 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, nhóm trẻ độc lập, nhân viên chế biến thực phẩm.

- Tổ chức phổ biến 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 Trung tâm Y tế quận, phòng Giáo dục và Đào tạo và các phòng ban liên quan kiểm tra ATTP bếp ăn tập thể các trường theo phân cấp và các đợt kiểm tra đột xuất khi có yêu cầu; xử lý các vi phạm quy định ATTP; phối hợp với UBND các phường kiểm tra ATTP nhóm trẻ độc lập (khi cần thiết).

- 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, Trung học phổ thông trên địa bàn quận.

- Kiểm tra, hậu kiểm, 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 về 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 Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội, Sở Y tế 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. Phòng Văn hoá và Thông tin quận**

Phối hợp với UBND phường và các phòng, ban liên quan thông tin, tuyên truyền phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; các hoạt động ATTP trên địa bàn; tuyên truyền Luật ATTP số 55/2010/QH 12 ngày 17/6/2010, 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; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm 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; Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND Thành phố Hà Nội về ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về An toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hà Nội và các văn bản mới quy định về đảm bảo ATTP.

### **5. Công an quận**

Chỉ đạo công an các phường tăng cường 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.

### **6. 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 kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, đột xuất an toàn thực phẩm các nhóm trẻ độc lập, 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 về an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể và căng tin tại nhóm trẻ độc lập, cơ sở giáo dục không thuộc quản lý của cấp trên và cơ quan, tổ chức khác 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.

## **7. 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; 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.

- 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; tổ chức truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

- 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 tập huấn 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, Trung tâm Y tế 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 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 2023-2024. Ủy ban nhân dân quận yêu cầu các phòng, ban, đơn vị, 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)/.

**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 11 phường;
- Các cơ sở giáo dục;
- Lưu: VT, YT.

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

**Đặng Khánh Hoà**