

Số: 58 /KH-MNQT

Hà Đông, ngày 02 tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học tại trường mầm non Quang Trung”

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội; Kế hoạch số: 268/KH-UBND ngày 25/7/2024 của UBND quận Hà Đông; Kế hoạch số: 107/KH-PDGĐT quận Hà Đông ngày 31/7/2024 về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”, Trường mầm non Quang Trung xây dựng Kế hoạch “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trong nhà trường” 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 các cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh cổng trường học; Đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong việc thực hiện các quy định về ATTP.
- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học 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.
- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.
- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học 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, có các hình thức động viên, khen thưởng kịp thời, thực hiện theo phân công, phân cấp quản lý tại Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành “Quy định phân công, phân cấp quản lý ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội”.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Hà Đông.

2. Đối tượng áp dụng:

- Chính quyền các cấp quản lý nhà nước về ATTP.
- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh tại trường mầm non Quang Trung có tổ chức bếp ăn tập thể theo phân cấp.
- Nhà trường và người trực tiếp tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.
- 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 khu vực xung quanh công trường học).
- Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (Kinh doanh thực phẩm chế biến để ăn, uống ngay được bán rong trên đường phố khu vực xung quanh công trường học).
- Các cơ sở kinh doanh tạp hóa, trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh công trường học.
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm là nguồn nguyên liệu cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

3. Thời gian triển khai: Từ tháng 8 năm 2024.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành:

- Xây dựng kế hoạch triển khai chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học tại trường mầm non Quang Trung” đảm bảo thiết thực, hiệu quả, đúng quy định.
- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học; 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 hoạt động chuyên đề và 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 an toàn thực phẩm:

2.1. Đối tượng ưu tiên:

- Người lãnh đạo quản lý, 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.

- 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 và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

2.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền:

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiệu 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 công trường học trên địa bàn quận.

- 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 công trường học; 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 công trường học, 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.

2.3. Nội dung thông tin, tuyên truyền theo 03 (ba) nhóm đối tượng như sau:

2.3.1. Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP:

- Nội dung tuyên truyền:

+ Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu đơn vị, cơ quan trong công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học.

+ Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật, chỉ đạo của Đảng, Nhà nước, Bộ, ngành Trung ương, Thành ủy, UBND thành phố, Quận ủy, UBND quận về quản lý lĩnh vực ATTP.

+ Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm và công tác kiểm tra về ATTP trong và xung quanh công trường học. Công khai các cơ sở, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh báo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trái pháp luật.

- + Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
- + Các quy định về điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
 - Phương thức thông tin, tuyên truyền:
 - + Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành. + Truyền thông đại chúng: Cổng thông tin điện tử trường, hệ thống loa truyền thanh các phường.
 - + Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, nền tảng xã hội.

2.3.2. Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh, trẻ mầm non:

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:
 - + Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 (gồm 11 chương, 72 điều) ngày 17/6/2010 và văn bản quy định về ATTP.
 - + Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu các đơn vị trong công tác quản lý ATTP tại các cơ sở giáo dục.
 - + Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
 - + Quy định về điều kiện đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung cấp nguồn nguyên liệu thực phẩm.
 - + Tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm).
 - + Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, không sử dụng những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn.
 - + Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
 - + Đối với đối tượng học sinh: Các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, hướng dẫn lựa chọn và sử dụng các thực phẩm an toàn, khai báo ngộ độc thực phẩm.
 - + Đối với đối tượng trẻ mầm non: Hướng dẫn rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; thực hiện ăn chín, uống sôi, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
- Phương thức thông tin, tuyên truyền:
 - + Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị họp cha mẹ học sinh và sinh hoạt chuyên môn.
 - + Truyền thông đại chúng: Cổng thông tin điện tử và hệ thống loa truyền thanh của phường.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, pano, áp phích, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp phụ huynh đầu năm, cuối năm ...

+ Đối với nhóm trẻ mầm non: Trình chiếu các clip, phóng sự ngắn giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP; tích hợp bài giảng chuyên đề về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi; tổ chức các hoạt động ngoại khóa.

2.3.3. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm:

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ Luật An toàn thực phẩm và văn bản quy định về ATTP.

+ Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; các mối nguy về ATTP và phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

+ Thực hành bảo đảm vệ sinh ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kỹ năng nhận diện, lựa chọn thực phẩm an toàn để phục vụ chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền:

+ Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành; tuyên truyền qua đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, nông nghiệp và phát triển nông thôn, các ban ngành, đoàn thể (Mặt trận Tổ quốc, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Liên đoàn lao động, cộng tác viên ATTP, Y tế tổ dân phố...).

+ Truyền thông đại chúng: Trang thông tin điện tử của đơn vị và hệ thống loa truyền thanh các phường.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát ATTP.

3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn quận:

Công khai số điện thoại của Ban giám hiệu, Hội trường ban đại diện cha mẹ học sinh phản ánh các sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn quận.

4. Các biện pháp quản lý về an toàn thực phẩm:

4.1. Công tác quản lý an toàn thực phẩm có liên quan đến các cơ sở giáo dục:

- Đơn vị chủ trì: Ủy ban nhân dân quận.

- Đơn vị thực hiện: Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, UBND các phường và cơ sở giáo dục.

- Nội dung thực hiện: Kiểm tra giám sát công tác tổ chức thực hiện chuyên đề

+ Rà soát, thống kê cơ sở giáo dục trên địa bàn quản lý.

+ Điều tra cơ bản, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh

dịch vụ ăn uống, mặt hàng thực phẩm xung quanh công trường học.

+ Đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học, điều kiện ATTP xung quanh công trường học.

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 bảo đảm ATTP:

- Đơn vị chủ trì: Ủy ban nhân dân quận.

- Đơn vị thực hiện: Phòng Y tế, Phòng Kinh tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, Trung tâm Y tế, UBND các phường, các cơ sở giáo dục, cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Nội dung thực hiện:

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

+ Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại đơn vị, 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.

+ Thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận; tiếp nhận bản cam kết/ký cam kết trách nhiệm về ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải cam kết trách nhiệm về ATTP.

4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể trong cơ sở giáo dục:

- Đơn vị chủ trì: Ủy ban nhân dân quận.

- Đơn vị thực hiện: cơ sở giáo dục, cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho cơ sở giáo dục.

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

a) Thủ tục pháp lý về ATTP:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, 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 dịch vụ ăn uống. Bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với bếp ăn tập thể

không có đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống.

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

- Giấy khám sức khoẻ 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 ghi chép kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu thức ăn theo quy định.

b) 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 ứ 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.

c) 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 khoẻ, 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.

d) 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.

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 công trường học:

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, 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 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.

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 trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học:

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, 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.

5. Công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm:

- Ban kiểm tra giám sát vệ sinh ATTP

- Nội dung kiểm tra: Việc chấp hành các quy định của pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn.

- Phương thức kiểm tra:

- + Thành lập đoàn kiểm tra về ATTP.

- + Định kỳ xây dựng Kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của bếp ăn bán trú.

6. Công tác xử lý vi phạm:

- Xác định trách nhiệm của tập thể, cá nhân trong việc đề xảy ra vi phạm ATTP trong và ngoài trường học theo phạm vi quản lý và phân cấp.

- Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP theo Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm 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.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu nhà trường:

- Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm quận tham mưu xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai thực hiện. Hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho bếp ăn tập thể của trường

- Cung cấp các thông tin, phối hợp với các ban ngành xây dựng nội dung truyền thông về ATTP trong và xung quanh công trường học để thực hiện truyền thông theo Kế hoạch đã được phê duyệt.

- Tham mưu với UBND phường thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành, chuyên ngành ATTP; định kỳ, đột xuất kiểm tra, giám sát, đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề. Kịp thời đề xuất biểu dương, khen thưởng cho tập thể, cá nhân có nhiều thành tích trong công tác tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học.

- Phối hợp với các đoàn thể của nhà trường, ban đại diện cha mẹ học sinh kiểm tra định kỳ, đột xuất các bếp ăn bán trú. Tham mưu xử lý nghiêm các vi phạm theo quy định (*nếu có*).

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo đánh giá năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm cho các nhà trường trước năm học mới.

- Tổng hợp, phân tích, đánh giá hiệu quả triển khai chuyên đề và báo cáo UBND quận, UBND phường và phòng giáo dục quận Hà Đông.

2. Y tế trường học:

- Chịu trách nhiệm triển khai các hoạt động chuyên môn của chuyên đề theo kế hoạch và hướng dẫn của phòng Y tế quận

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo, UBND phường rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học. Điều tra cơ bản, rà soát, thống kê thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh công trường học trên địa bàn phường.

- Tổ chức điều tra, đánh giá ban đầu và sau khi triển khai chuyên đề về điều kiện ATTP và đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo, quản lý, người chế biến tại trường học.

- Tổ chức giám sát, tư vấn, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại trường

đảm bảo số lần giám sát, tư vấn theo quy định.

- 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 chế biến tại bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục.

- Phối hợp với trạm Y tế phường, Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan liên quan trên địa bàn trong việc kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

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

- Chủ động triển khai các biện pháp chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn. Giám sát chủ động ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Tổng hợp, báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả thực hiện chuyên đề về phòng giáo dục quận Hà Đông.

3. Tổ nuôi dưỡng:

- 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 với các ban ngành trong nhà trường xây dựng kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho đội ngũ nhân viên. 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 trẻ em, thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong cơ sở giáo dục.

- Phối hợp với tổ chuyên môn, các đồng chí giáo viên trực tiếp đứng lớp tổ chức hoạt động giáo dục lồng ghép về ATTP, trình chiếu các clip phim phóng sự ngắn, giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của trẻ.

- Giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra 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 trường học. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP tại đơn vị mình.

- Chỉ đạo, giám sát các cơ sở giáo dục xây dựng thực đơn cho bữa ăn học đường đảm bảo khoa học, chất lượng, dinh dưỡng hợp lý, phù hợp với độ tuổi, tạo cảm giác ăn ngon miệng, nhằm nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học

sinh.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng, hội phụ huynh học sinh giám sát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm tặng miễn phí hoặc chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về ATTP...). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo ATTP nhà trường cần tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý theo quy định.

V. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Nhà trường báo cáo kết quả triển khai kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học tại trường mầm non Quang Trung” về phòng giáo dục quận Hà Đông hàng quý (*trước ngày mùng 6 của quý tiếp theo*).

Trên đây là kế hoạch triển khai chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học của trường mầm non Quang Trung”.

Trường mầm non Quang Trung đề nghị các đoàn thể trong nhà trường phối hợp triển khai, nghiêm túc thực hiện kế hoạch đã đề ra./.

Nơi nhận:

- Phòng GDĐT quận Hà Đông;
- Lưu: VT.

