

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn phường Bồ Đề năm học 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND Thành phố về chuyên đề tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn Thành phố và Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026.

UBND phường Bồ Đề xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn phường năm học 2025-2026 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 cổng trường học; 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 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 phường.

- 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, 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, 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: Trên địa bàn toàn phường.

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 phường có tổ chức bếp ăn tập thể (BATT) và căng tin ăn uống trường học.

2.2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (DVAU) khu vực xung quanh công trường học.

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (TADP) ở khu vực xung quanh công trường học.

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 công trường học.

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. Các cá nhân, đơn vị được UBND phường giao tham mưu công tác quản lý nhà nước về ATTP.

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

2.8. 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 trường học và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian: Năm học 2025-2026.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Ban Chỉ đạo ATTP phường phân công trách nhiệm cụ thể cho các thành viên BCD và chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND phường về thực hiện chức trách nhiệm vụ được phân công, Hiệu trưởng các nhà trường chịu trách nhiệm toàn diện trước Chủ tịch UBND phường về việc đảm bảo an toàn trong tổ chức bữa ăn bán trú của trường mình phụ trách. Thực hiện nghiêm các chỉ đạo của Trung ương và Thành phố .

- 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 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.

- Thành lập Tổ giám sát tư vấn về ATTP của phường.

- Phát huy vai trò chỉ đạo và sự ủng hộ của các cấp ủy Đảng, chính quyền, sự phối hợp chặt chẽ của các ban ngành đoàn thể và sự giám sát của người tiêu dùng, phụ huynh học sinh, học sinh trong thực hiện các tiêu chí về ATTP.

- Đoàn kiểm tra ATTP liên ngành định kỳ giám sát, đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học. Đề xuất thi đua khen thưởng cho tập thể, cá nhân có nhiều thành tích trong công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học.

- Thành lập các điểm cảnh báo nhanh để kịp thời phản ánh các sự cố, bức

xúc về ATTP.

- 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.

- Đưa vào tiêu chí thi đua của Phường để kịp thời khen thưởng cho tập thể, cá nhân có nhiều thành tích trong công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Người lãnh đạo quản lý, các ban ngành đoàn thể, lãnh đạo tổ dân phố, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP và nhân dân.

- 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 ăn uống 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 ăn uống tại trường học 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 các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản pháp 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 toàn phường.

- 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.

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

Thiết lập và công khai các số điện thoại thường trực tiếp nhận thông tin phản ánh về ngộ độc thực phẩm của phòng Văn hóa - Xã hội, phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị, Trạm Y tế, Công an phường.

4. Các hoạt động chuyên môn

4.1. Công tác quản lý cơ sở

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

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục 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 trường học.

- Đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống 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 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 ATTP

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác ATTP của phường.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học 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 trong diện cấp giấy chứng nhận và ký cam kết bảo đảm ATTP đối với loại hình bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống, kinh doanh thực phẩm, thức ăn đường phố không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

4.3. Công tác kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm về ATTP

- Nội dung kiểm tra: Theo các văn bản quy định, việc chấp hành các quy định của Trung ương, Thành phố về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn phường.

- Phương thức kiểm tra:

Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành ATTP phường, xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của bếp ăn tập thể, căng tin trường học; các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học theo tuần, tháng.

- Xử lý vi phạm:

+ Trách nhiệm của tập thể, cá nhân trong việc đề xảy ra vi phạm về ATTP trong và ngoài trường học theo phạm vi quản lý và phân cấp của UBND thành phố Hà Nội.

+ Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP vi phạm theo Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 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; Nghị quyết số 49/2024/NQ-HĐND ngày 12/12/2024 của HĐND thành phố Hà Nội quy định mức tiền phạt đối với một số hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội (*thực hiện khoản 1 Điều 33 Luật Thủ đô*) 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.

4.4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Xây dựng và triển khai tới các ngành chức năng, các trường học về Quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn phường.

- 100% trường học có tổ chức ăn bán trú xây dựng phương án xử lý 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. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan thường trực Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm phường, tham mưu UBND phường xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai theo chức năng, nhiệm vụ của ngành.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động tuyên truyền, tập huấn về quản lý ATTP cho thành viên BCD An toàn thực phẩm, cán bộ tham gia công tác ATTP của phường; hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho các trường học. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền trên các nền tảng, mạng xã hội.

- Chủ trì tổ chức đánh giá năng lực đảm bảo ATTP của các đơn vị cung cấp thực phẩm vào các cơ sở giáo dục theo chỉ đạo của Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội. Phối hợp với các đơn vị, địa phương liên quan kiểm tra, giám sát truy xuất nguồn gốc thực phẩm cung cấp cho các cơ sở giáo dục đến tận nơi trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt thủy hải sản; các cơ sở cung cấp suất ăn, nguyên liệu chế biến thực phẩm trong cơ sở giáo dục. Thông báo công khai kết

quả đánh giá, kiểm tra, giám sát đến các trường học.

- Chỉ đạo các trường học trên địa bàn thực hiện tốt các biện pháp đảm bảo ATTP trong và xung quanh trường học; 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, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường trong trường học.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan kiểm tra đối với bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trường học; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn,... theo phân cấp quản lý về ATTP. Tập trung kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học, đặc biệt chú trọng các cơ sở bán hàng rong, bán hàng ngoài giờ hành chính. Tham mưu UBND phường kiên quyết xử lý các cơ sở kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ và thông báo công khai để cảnh báo tới người dân.

- Phối hợp với Trạm Y tế phường và các đơn vị liên quan triển khai các biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn quản lý.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện hàng quý về BCD công tác ATTP Thành phố; Phối hợp với các đơn vị liên quan đánh giá sơ kết; đề xuất khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

2. Trạm Y tế phường

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trong trường học trên địa bàn phường. Điều tra, rà soát, cập nhật 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 cổng trường học.

- Chịu trách nhiệm triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trong trường học; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Tổ chức 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. Phối hợp triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

- Đề xuất phường thành lập Tổ chức giám sát ATTP; hướng dẫn, hỗ trợ hoạt động của Tổ giám sát ATTP đảm bảo hoạt động hiệu quả. Tăng cường giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học. Đặc biệt chú trọng các cơ sở bán hàng rong, bán hàng ngoài giờ hành chính.

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

- Tham gia kiểm tra, đánh giá định kỳ, đột xuất việc thực hiện Kế hoạch của các trường học.

- Tổng hợp, báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả thực hiện kế hoạch về BCD công tác ATTP phường (qua phòng Văn hóa - Xã hội) và Chi cục ATVSTP Hà Nội theo đúng quy định.

3. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

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

- Hướng dẫn các đơn vị thực hiện sử dụng ngân sách được giao đúng quy định; giám sát việc kê khai giá các mặt hàng thực phẩm của các đơn vị cung cấp; hướng dẫn các đơn vị tổ chức đấu thầu và lựa chọn nhà thầu đúng quy định của pháp luật.

- Phối hợp công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP; Trọng tâm phổ biến, nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các trường học và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học.

- Chủ động, phối hợp tổ chức các hoạt động kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp cho các trường học và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các bếp ăn, căng tin trường học.

4. Công an phường

- Tăng cường công tác đấu tranh, phát hiện, điều tra, xử lý nghiêm đối với các tổ chức, cá nhân, cơ sở sản xuất, kinh doanh nhập lậu, tàng trữ, buôn bán các loại thực phẩm giả, kém chất lượng, vi phạm nghiêm trọng quy định về ATTP;

- Huy động lực lượng duy trì công tác kiểm tra, kiểm soát dẹp bỏ các điểm bán hàng trên vỉa hè, lòng lề đường, hàng rong trước cổng trường đảm bảo không gây mất trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP; xử lý vi phạm theo quy định.

- Phối hợp với các ngành chức năng của phường kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh trường học.

5. Các trường học trên địa bàn phường

- Người đứng đầu trường học (Hiệu trưởng) chịu trách nhiệm trước UBND phường, trước pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong trường học. Tập trung thực hiện:

- Xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo ATTP trong tổ chức bữa ăn bán trú theo chỉ đạo của UBND phường, đảm bảo chấp hành nghiêm các quy định về ATTP. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về An toàn thực phẩm.

- Ký kết hợp đồng với đơn vị cung cấp bữa ăn bán trú, cung cấp thực phẩm đủ điều kiện theo quy định pháp luật.

- Thành lập Tổ giám sát về ATTP với đầy đủ các thành phần của nhà trường, đơn vị cung cấp suất ăn và đại diện Hội cha mẹ học sinh tham gia. Xây dựng lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP hàng ngày, tuần, quý, tháng, năm và tổ chức triển khai thực hiện.

- Công khai thực đơn, giá thành, nguồn gốc thực phẩm, kết quả kiểm tra để phụ huynh học sinh và cộng đồng giám sát.

- Bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khóa lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học, trình chiếu các clip phim phóng sự ngắn, giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh. Chủ động phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai các hoạt động tập huấn 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; 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.

- Phối hợp với cơ quan y tế, cơ quan chức năng trong kiểm tra, xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

- Tiếp tục duy trì nghiêm túc mô hình “*Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học*” và mô hình “*Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học*”, đặc biệt là công tác tự kiểm tra, giám sát.

- Phối hợp với các lực lượng chức năng của phường tăng cường giám sát các hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học, phát hiện và thông tin kịp thời các hành vi kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP... xâm nhập vào trường học ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh thì kịp thời báo cáo UBND phường và các đơn vị chức năng trên địa bàn để kiểm tra và xử lý theo quy định.

6. Các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, căng tin và tổ chức nấu ăn tại trường phục vụ bữa ăn bán trú

- Bảo đảm đầy đủ điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị nhân lực, hồ sơ pháp lý khi tham gia cung cấp suất ăn, thực phẩm tại trường học.

- Cung cấp sản phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, đơn giá các mặt hàng thực phẩm bảo đảm chất lượng và đúng mặt hàng, nguồn cung cấp trong hồ sơ, hợp đồng đã gửi cho nhà trường và UBND phường.

- Tuân thủ hợp đồng đã ký, không được tự ý thay đổi nguồn cung cấp, chủng loại thực phẩm khi chưa có sự đồng ý của nhà trường.

- Phối hợp với nhà trường trong bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện đúng các quy định về ATTP theo quy định của pháp luật.

- Chịu sự kiểm tra, giám sát của nhà trường, UBND phường và cơ quan Nhà nước có thẩm quyền liên quan.

7. 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

biển ăn ngay xung quanh cổng 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

8. Đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam phường, các Tổ dân phố và hội cha mẹ học sinh

- Phối hợp triển khai các hoạt động tuyên truyền, vận động nhân dân, hội viên chấp hành nghiêm quy định về đảm bảo ATTP.

- Tham gia các hoạt động giám sát cộng đồng và tại bếp ăn bán trú theo kế hoạch, phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

- Đóng góp ý kiến, kiến nghị nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú, bảo đảm quyền lợi, sức khỏe học sinh. Phối hợp với nhà trường trong giáo dục học sinh thực hiện nề nếp ăn uống văn minh, an toàn.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học” trên địa bàn phường Bồ Đề năm học 2025-2026. UBND phường đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam phường; yêu cầu các phòng, ban, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện Kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- TT ĐU-HĐND-UBND phường;
- Đ/c Phạm Bạch Đằng-CT UBND-Trưởng BCĐ ATTP phường;
- Ủy ban MTTQ Việt Nam phường;
- Thành viên BCĐ ATTP phường;
- Các trường học trên địa bàn phường;
- Các tổ dân phố;
- Lưu: VT, VHXX (02b).

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

Đào Thị Hoa

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 TRƯỜNG HỌC

(Kèm theo Kế hoạch số...../KH-UBND ngày...../...../2025 của UBND phường Bồ Đề)

1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục

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 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, hoá đơn, chứng từ liên quan).
- Phiếu khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Phiếu xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được chủ cơ sở xác nhận.
- 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 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.

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 của Bộ Y tế 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 dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học

- Tổ chức và triển khai hoạt động kiểm tra, giám sát ATTP, xét nghiệm nhanh, hướng dẫn thực hành công tác đảm bảo ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học theo quy định.
- Kiểm tra, giám sát các điều kiện ATTP theo 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, trọng tâm vào:
 - + Việc chấp hành các quy định về điều kiện ATTP (vệ sinh cơ sở, cổng rào xung quanh, trang thiết bị chế biến, bảo quản, chứa đựng thực phẩm, sức khỏe nhân viên và việc thực hiện các quy định mang khẩu trang, đội mũ trùm tóc, không sử dụng nhẫn, đồng hồ khi tiếp xúc với thực phẩm, dùng kẹp gấp thực phẩm chín, lưu mẫu thức ăn).
 - + Kiểm tra kho bảo quản nguyên liệu và thực phẩm (có đủ giá kệ và đảm bảo điều kiện bảo quản theo yêu cầu của nhà sản xuất), kiểm tra hồ sơ nguyên liệu và sản phẩm, thực phẩm theo quy định.
 - + Kiểm tra việc ghi chép thông tin về nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, đặc biệt chú trọng thực phẩm tươi sống, thực phẩm bán tại chỗ.
 - + Kiểm tra việc lấy mẫu thức ăn: Trường hợp kiểm tra không đáp ứng các

quy định về ATTP yêu cầu chấn chỉnh ngay và sẽ tổ chức kiểm tra, giám sát lại các tồn tại trong quá trình kiểm tra, giám sát. Xét nghiệm nhanh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và lấy mẫu đánh giá nguy cơ ô nhiễm thực phẩm gửi cơ quan kiểm nghiệm khi thấy cần thiết.

+ Đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố:

- 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.

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

3.1. “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”

3.1.1. 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.

3.1.2. 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.

3.1.3. 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.

3.1.4. 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.

3.1.5. 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.

3.2. “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm”:

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

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

3.2.4. 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.

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

3.2.6. 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.

3.2.7. 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.

3.2.8. 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.

3.2.9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chận, 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.

3.2.10. 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 dùng nấu ăn cho trẻ.