UỶ BAN NHÂN DÂN **PHƯỜNG LONG BIÊN**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số:75 /KH-UBND	*Long Biên, ngày 28 tháng 8 năm 2025*

KẾ HOẠCH
Chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học" trên địa bàn phường Long Biên

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội 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",

UBND phường Long Biên triển khai kế hoạch chuyên đề "Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học" trên địa bàn phường Long Biên 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, 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 tới người dân.

- Định kỳ đánh giá, có các hình thức động viên, khen thưởng kịp thời.

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, cơ sở giáo dục nghề nghiệp trong và ngoài công lập trên địa bàn phường có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin trường học (gọi tắt là trường học).

2.2. 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) ở khu vực xung

quanh cổng trường học.

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (kinh doanh thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay được bày bán rong trên đường phố) khu vực xung quanh cổng 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 cổng 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 đơn vị được UBND phường giao thực hiện công tác quản lý 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: Từ tháng 8 năm 2025.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng kế hoạch và triển khai đến các ngành, đoàn thể, xong trước ngày 20/8/2025.

- Bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng 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 cổng 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.

- Tổ chức giao ban định kỳ hàng quý, phân công rõ các nhiệm vụ của các ngành, phối hợp liên ngành.

- 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 cổng 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 cổng trường học.

- 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.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Thành viên Ban chỉ đạo ATTP và lực lượng CB, CC, VC tham gia công tác quản lý ATTP, Tổ giám sát tư vấn về ATTP của phường.

- 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 trường học.

- 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 trường học; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh thực phẩm xung quanh cổng trường học.

2.2. Nội dung thông tin, tuyên truyền

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu 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 cổng trường học trên địa bàn phường.

- Biểu dương các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học; đồng thời phê phán, đưa tin công khai các tổ chức, 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 cổng 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 các nhóm đối tượng

a) Người lãnh đạo quản lý, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP; Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan trong công tác quản lý ATTP trong và xung quanh cổng 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 Hà Nội, Đảng ủy phường, UBND phường về công tác đảm bảo an ninh, ATTP.

- Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh cổng trường học. Công khai các tổ chức, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh cáo, 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 lớp tập huấn, tuyên truyền, hội

nghị, hội thảo, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành,

+ Truyền thông đại chúng: Hệ thống loa phát thanh phường, Cổng thông tin điện tử của phường.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: nền tảng xã hội (zalo, facebook, tiktok, iHanoi,....); tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP,…

b) Nhà trường, giáo viên, học sinh, phụ huynh học sinh

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

- Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu đơn vị trong công tác đảm bảo 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 bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu.

- Các hoạt động kiểm tra, giám sát về công tác bảo đảm ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm. Hoạt động tự kiểm tra, giám sát của nhà trường, phụ huynh học sinh đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm; công tác đảm bảo ATTP xung quanh trường học.

- 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.

- 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.

+ Website, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường; pano, áp phích, tờ rơi, poster, mạng xã hội; cuộc họp phụ huynh đầu năm, cuối năm, hết học kỳ…

c) Đối với trẻ mầm non, học sinh

- Đối với 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.

- Đối với học sinh: Các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, hướng dẫn lựa chọn mua và sử dụng các thực phẩm an toàn, khai báo ngộ độc thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền:

+ Trình chiếu các clip, phóng sự ngắn giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP.

+ Các bài giảng chuyên đề về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi.

+ Chuyên mục ATTP được tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của

lớp, tổ chức hoạt động ngoại khóa.

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 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 biện pháp quản lý về ATTP

4.1. Công tác quản lý

- 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 cổng 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 cổng 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 và Tổ giám sát tư vấn về 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 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. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học; cơ sở cung cấp dịch vụ chế biến suất ăn sẵn cho trường học

4.3.1. Đối với các trường học:

a) Thủ tục pháp lý về ATTP

- 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. Hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin không có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống.

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

- Giấy khám sức khỏe 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 kiểm thực ba bước theo quy định.

b) Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống.

c) Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm.

d) Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

(Phụ lục đính kèm)

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 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 *(Phụ lục đính kèm).*

4.3.3. Đối với 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 cổng 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 *(Phụ lục đính kèm).*

5. Công tác kiểm tra, giám sát 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 cổng trường học theo tuần, tháng.

6. Công tác xử lý vi phạm

- Trách nhiệm của tập thể, cá nhân trong việc để xảy ra vi phạm 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 về "Quy định xử phạtt 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 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về "Quy định xử phạtt 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; 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.

7. 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.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa – Xã hội

- Là cơ quan thường trực Ban chỉ đạo công tác 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 BCĐ công tác ATTP, 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 BCĐ 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 BCĐ 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.

- 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 cổng 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 chịu trách nhiệm trước UBND phường, trước pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong trường học. Tập trung thực hiện:

+ Chuẩn bị các điều kiện về ATTP cho năm học 2025-2026: Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện ATTP phù hợp với hình thức tổ chức ăn bán trú. Hiệu trưởng nhà trường công lập lựa chọn ký hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm, dịch vụ chế biến suất ăn tại trường đã được phường đánh giá và lựa chọn. Chú ý kiểm soát thời gian chế biến xong thức ăn đến khi học sinh ăn trong vòng 2 tiếng đồng hồ (theo khuyến cáo của WHO) nhằm đảm bảo giảm thiểu các nguy cơ mất ATTP.

+ Xây dựng phương án xử lý ngộ độc thực phẩm, sẵn sàng đáp ứng khi có tình huống xảy ra.

+ Thực hiện nghiêm túc công tác tự kiểm tra, giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Nghiêm cấm không để các đơn vị cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP đưa vào trường học. Kiểm soát chặt nguồn gốc, chất lượng thực phẩm đưa vào trường học; sử dụng cho học sinh, giáo viên trong các buổi liên hoan, dã ngoại,...

+ Thống nhất hợp đồng nguyên tắc các đơn vị phối hợp cung cấp suất ăn và cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào trường học trên cơ sở bảo đảm quyền lợi cho học sinh bữa ăn học đường đảm bảo ATTP và dinh dưỡng, rõ trách nhiệm các bên.

+ 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.

+ Giám sát ATTP kết hợp bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

+ Duy trì thường xuyên, 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.

+ Tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học, nếu phát hiện việc có kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP… xâm nhập vào trường học ảnh hưởng đến sức khoẻ 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.

+ Huy động sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, ATTP, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong và xung quanh trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Hướng dẫn hội phụ huynh học sinh giám sát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được 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 thì nhà trường cần

tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền để xác minh, xử lý theo quy định.

6. Đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam phường, các Tổ dân phố

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 giám sát cộng đồng, 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.

Trên đây là kế hoạch chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn phường Long Biên ". UBND phường yêu cầu các đơn vị thành viên BCĐ ATTP phường phối hợp thực hiện nghiêm túc theo nhiệm vụ được phân công.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị các ngành, đoàn thể phản ánh về UBND phường *(qua phòng Văn hóa - Xã hội)* để xem xét, điều chỉnh cho phù hợp./.

Nơi nhận:
- TT ĐU, HĐND, UBND phường;
- Đ/c Hoàng Hải - CT UBND – Trưởng BCĐ CTATTP phường;
- UB MTTQVN phường;
- Phòng VHXH, KTHTĐT;
- TYT, Công an phường;
- Các trường học trên địa bàn phường;
- Các Tổ dân phố;
- Lưu: VT, VHXH (02).

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

U.B.N.D PHƯỜNG LONG BIÊN TP HÀ NỘI

Phạm Thị Bích Hằng

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 /8/2025 của UBND phường Long Biên)

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 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 khoẻ 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 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.

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 cổng 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 cổng 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, cống rãnh xung quanh, trang thiết bị chế biến, bảo quản, chứa đựng thực phẩm, sức khoẻ nhân viên và việc thực hiện các quy định mang khẩu trang, đội mũ trùm tóc, không sử dụng nhẫn, đồng hồ khi tiếp túc với thực phẩm, dùng kẹp gắp 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 khoẻ, 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^oC).
- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60^oC) 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 kĩ trước khi ăn: Nấu chín kĩ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 700C.

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 60oc hoặc lạnh dưới 10oc.

3.2.5. Nấu lại thức ăn thật kĩ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kĩ 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 nầm 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 kĩ 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, chặn, tủ kính, lòng 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.