

Số: 227 /KH-UBND

Nam Từ Liêm, ngày 19 tháng 7 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Nam Từ Liêm”

Thực hiện Văn bản số 2113/UBND-KGVX ngày 29/6/2024 của UBND thành phố Hà Nội về tăng cường đảm bảo công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố; 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 công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”; Kế hoạch số 29/KH-UBND ngày 24/01/2024 của UBND quận Nam Từ Liêm về công tác an toàn thực phẩm quận Nam Từ Liêm năm 2024, UBND quận Nam Từ Liêm xây dựng Kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Nam Từ Liêm” 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 công 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 công 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 quận.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công 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 thực phẩm, chế biến và cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học được thực hiện 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/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 Nam Từ Liêm.

### 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, Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên trong và ngoài công lập trên địa bàn quận có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin 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 bán khu vực xung quanh công 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 bán rong trên đường phố 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. Chính quyền các cấp 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:** Từ tháng 8 năm 2024.

## III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

### 1. Công tác chỉ đạo, điều hành

#### 1.1. Cấp quận

- Triển khai Kế hoạch thực hiện đến các phòng, ban, ngành, đoàn thể quận, UBND các phường xong trước ngày 20/7/2024.

- Kiện toàn Ban Chỉ đạo công tác ATTP, mạng lưới chuyên trách ATTP.

- Tổ chức giao ban định kỳ, phân công rõ các nhiệm vụ trên nguyên tắc UBND quận chủ trì, Y tế thường trực tham mưu, phối hợp liên ngành.

- Phát huy vai trò chỉ đạo và sự ủng hộ của cấp ủy Đảng, chính quyền địa phương, sự phối hợp chặt chẽ các ban ngành đoàn thể và sự giám sát của người tiêu dùng trong thực hiện các quy định ATTP.

- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP

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 đảm bảo ATTP 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 chuyên đề công tác bảo đảm ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các mô hình điểm về ATTP.

## **1.2. Cấp phường**

- Căn cứ Kế hoạch, các văn bản chỉ đạo của UBND Thành phố, của Quận xây dựng kế hoạch thực hiện của đơn vị đảm bảo thiết thực, hiệu quả, đúng quy định, xong trước ngày 27/7/2024.

- Tập trung chỉ đạo tăng cường công tác kiểm soát ATTP trường học trên địa bàn quản lý, đặc biệt là ATTP xung quanh cổng 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 đảm bảo ATTP xung quanh cổng trường học.

## **2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP**

### **2.1. Đối tượng ưu tiên**

- Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, 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, 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 thực phẩm, chế biến và cung cấp suất ăn sẵn cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh cổng trường học.

### **2.2. Yêu cầu chung về 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 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 cổng trường học; đồng thời 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 các nhóm đối tượng**

*a) Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP*

- Đơn vị thực hiện: Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận.

- Đơn vị phối hợp: Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, Phòng Kinh tế, UBND các phường.

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ 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 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 và của Quận về quản lý lĩnh vực ATTP.

+ Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh công trường học. Công khai các cơ sở, 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 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: tuyên truyền qua hệ thống loa truyền thanh.

+ 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...

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

- Đơn vị chủ trì: Phòng Giáo dục và Đào tạo quận

- Đơn vị phối hợp: Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, UBND các phường.

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ 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 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 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.

*c) Đối với trẻ mầm non, học sinh*

- Đơn vị chủ trì: Phòng Giáo dục và Đào tạo quận.

- Đơn vị thực hiện: Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

- Đơn vị phối hợp: Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận, UBND các phường, Trạm Y tế các phường.

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ 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 khoá.

*d) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm*

- Đơn vị chủ trì: Phòng Y tế, Phòng Kinh tế.

- Đơn vị phối hợp: Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao, Trung tâm Y tế, UBND các phường và các đơn vị liên quan khác.

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ Luật An toàn thực phẩm và các 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, hội thảo, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành. Đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, nông nghiệp, công thương, các ban ngành, đoàn thể (như Ủy ban Mặt trận Tổ quốc, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Hội Nông dân, cộng tác viên ATTP, Y tế thôn...).

+ Truyền thông đại chúng: Hệ thống loa phát thanh ở địa phương, công thông tin điện tử của UBND quận, các phường, các kênh Zalo, Facebook của các cơ quan chính quyền.

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

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

Phòng Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Kinh tế, Trung tâm Y tế, Công an quận, Đội Quản lý thị trường số 6, UBND các phường và các đơn vị liên quan công khai đường dây nóng phản ánh các sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn quản lý (*hình thức công khai bằng nhiều hình thức khác nhau như: Trên Website, phát thanh, niêm yết công khai tại trụ sở, phát tờ rơi, ấn phẩm tuyên truyền...*).

### **4. Các biện pháp quản lý về ATTP**

#### **4.1. Công tác quản lý ATTP các cơ sở giáo dục**

- Đơn vị chủ trì: Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế.

- Đơn vị phối hợp: Trung tâm Y tế, Phòng Kinh tế, Đội Quản lý thị trường số 6, Công an quận.

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

- Nội dung thực hiện

+ Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin 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 hoá 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 của người quản lý, người chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hoá 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 cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP**

- Đơn vị chủ trì: Phòng Y tế, Phòng Kinh tế.
- Đơn vị phối hợp: Trung tâm Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo.
- Đơn vị thực hiện: Phòng Kinh tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng 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 tại tuyến quận, 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 sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc tiếp nhận cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

#### **4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở cung cấp thực phẩm, chế biến và cung cấp suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục**

- Đơn vị chủ trì: Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo.
- Đơn vị phối hợp: Trung tâm Y tế, Phòng Kinh tế, UBND các phường.
- Đơn vị thực hiện: Các cơ sở giáo dục, Cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm trong cơ sở giáo dục.

##### **\* Nội dung thực hiện:**

*a) Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn, căng tin trong cơ sở giáo dục đáp ứng đầy đủ các điều kiện:*

- Thủ tục pháp lý về ATTP
  - + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy chứng nhận đăng ký 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, 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 kiểm thực ba bước theo quy định.

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

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

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

*(Phụ lục đính kèm)*

*b) 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 *(Phụ lục đính kèm)*.

*c) 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 *(Phụ lục đính kèm)*.

## **5. Công tác kiểm tra, giám sát ATTP**

- Đơn vị chủ trì: Phòng Y tế, Phòng Kinh tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, UBND các phường.

- Đơn vị phối hợp: Trung tâm Y tế, Đội Quản lý thị trường số 6, Công an quận.

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

- Nội dung kiểm tra: Theo các văn bản quy định, việc chấp hành các quy



định của Trung ương, Thành phố, Quận về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn.

- Phương thức kiểm tra:

+ Cấp quận: Thành lập đoàn kiểm tra ATTP liên ngành, định kỳ 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, các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các cơ sở giáo dục, các cơ sở chế biến suất ăn sẵn theo phân cấp.

+ Cấp phường: Thành lập đoàn kiểm tra ATTP liên ngành, định kỳ xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của các nhóm lớp mầm non, các cơ sở kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học trên địa bàn quản lý.

## **6. Công tác xử lý vi phạm**

- 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 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 phạt 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 ngộ độc thực phẩm, thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo quy định.

- Thực hiện 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. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ**

### **1. Phòng Y tế**

- Là cơ quan thường trực Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm quận tham mưu xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai theo chức năng, nhiệm vụ của ngành. Hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho bếp ăn tập thể, căng tin trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

- Tham mưu UBND quận chỉ đạo, đánh giá năng lực của các đơn vị phối hợp cung cấp suất ăn và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào các cơ sở giáo dục trên địa bàn quản lý thông qua:

+ Hồ sơ pháp lý về lĩnh vực ATTP của đơn vị.

+ Năng lực thực tế, các yếu tố liên quan quản lý ATTP của các tổ chức, cá nhân cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

+ Việc chấp hành cam kết tham gia vào cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở giáo dục.

- Chủ trì, phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo tham mưu UBND quận 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 cơ sở giáo dục trên cơ sở đảm bảo quyền lợi cho học sinh bữa ăn học đường đảm bảo ATTP và dinh dưỡng, rõ trách nhiệm của các bên.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, các cơ sở cung cấp thực phẩm, chế biến và cung cấp suất ăn sẵn trong trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh cổng trường học theo phân cấp.

- 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 và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, điều kiện ATTP xung quanh cổng trường học theo phân cấp

- Tham mưu UBND quận đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề tăng cường 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 tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan cung cấp đầy đủ thông tin danh sách các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn, sản xuất nước uống đóng chai đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế và các đơn vị liên quan tổ chức tập huấn cho các nhóm đối tượng liên quan công tác an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học theo phân công, phân cấp quản lý.

- Chủ động chỉ định lấy mẫu kiểm nghiệm chuyên sâu các mẫu thức ăn chín, sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy hải sản, thực phẩm bao gói sẵn trong trường học và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh cổng trường học để cảnh báo nguy cơ về chất lượng ATTP, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều.

- Tổng hợp, tham mưu UBND quận tổ chức sơ kết, đánh giá kết quả triển khai hoạt động và báo cáo UBND quận, Thành phố hàng quý theo quy định.

## 2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

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

- Chủ trì, phối hợp Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, Phòng Kinh tế, UBND các phường xây dựng kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho các cơ sở giáo dục thuộc quận quản lý. 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 cơ sở giáo dục.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục 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.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện nghiêm túc kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong trường học và xung quanh cổng trường học”, 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 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 về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- 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.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tham gia đoàn kiểm tra liên ngành Giáo dục - Y tế, huy động sự tham gia của 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 trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Chỉ đạo các trường học, cơ sở giáo dục trên địa bàn quận tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học nếu phát hiện việc 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 kịp thời báo cáo UBND quận, phường và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- Hướng dẫn nhà trường 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 để xác minh, xử lý theo quy định.

### 3. Phòng Kinh tế

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

- Tăng cường tham mưu UBND quận công tác chỉ đạo, quản lý về chất lượng, chế biến, ATTP nông lâm thủy sản, thực phẩm bao gói sẵn trên địa bàn quận theo phân công, phân cấp.

- Cung cấp đầy đủ thông tin danh sách các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công, phân cấp.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan trong công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP thuộc lĩnh vực quản lý; trọng tâm phổ biến, nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học.

- Tổ chức kiểm tra việc chấp hành quy định của pháp luật về ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý cung cấp cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm về ATTP và kịp thời xử lý các thông tin phản ánh mất ATTP.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hướng dẫn, 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.

- Duy trì, phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo chuỗi giá trị đảm bảo ATTP cung cấp cho người tiêu dùng và các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm.

### 4. Phòng Lao động Thương binh và Xã hội

- Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai thực hiện ngành, lĩnh vực được phân công.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục nghề nghiệp tổ chức thực hiện triển khai các hoạt động theo Kế hoạch “Tăng cường công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận”. Giám sát việc thực hiện công tác đảm bảo ATTP theo quy định đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công các cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

### 5. Công an quận

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. Chỉ đạo Công an phường tăng cường kiểm tra 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.

### **6. Đội Quản lý thị trường số 6**

Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ tăng cường kiểm tra, kiểm soát chất lượng ATTP đối với các loại thực phẩm lưu thông trên địa bàn quận. Điều tra xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về ATTP, đặc biệt hàng giả, nhập lậu, thực phẩm có chất độc hại theo quy định của pháp luật.

### **7. Trung tâm Y tế**

- Chịu trách nhiệm triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học.

- Thống kê, rà soát toàn bộ các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thức ăn, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn quận.

- Phối hợp với Phòng Y tế và các đơn vị liên quan hướng dẫn chuyên môn về bảo đảm ATTP. Giám sát, hướng dẫn tư vấn cho các trường học có tổ chức ăn bán trú, căng tin thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP.

- Cung cố/kiện toàn Đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm; chuẩn bị đầy đủ trang thiết bị y tế, vật tư, hoá chất, máy móc, phương tiện phục vụ kiểm tra ATTP và điều tra, xử lý sự cố về ATTP, vụ ngộ độc thực phẩm theo quy định.

- Cung cấp thông tin về lựa chọn thực phẩm an toàn, cảnh báo sớm các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm cao và lây truyền bệnh để phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng cho phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận để truyền thông.

### **8. Phòng Văn hoá và Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận**

Phối hợp với Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Kinh tế, Trung tâm Y tế, các phòng, ban, đơn vị liên quan cung cấp thông tin, chỉ đạo hệ thống thông tin cơ sở tuyên truyền về việc thực hiện các quy định về ATTP, kết quả thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học”. Tuyên truyền cung cấp thông tin để chủ doanh nghiệp, chủ cơ sở kinh doanh, cha mẹ học sinh nâng cao nhận thức, trách nhiệm trong việc chủ động tìm hiểu, nâng cao kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, thay đổi hành vi, thói quen trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm, tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo an toàn cho học sinh; phê phán các hành vi vi phạm quy định về ATTP trên địa bàn quận, lan tỏa thông tin tích cực về triển khai các hoạt động ATTP trên môi trường mạng.

### **9. Trạm Chăn nuôi và Thú Y quận**

- Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ tăng cường kiểm tra, kiểm soát ATTP tại các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm động vật cung cấp

cho cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan rà soát hồ sơ năng lực, truy xuất nguồn gốc và kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm của các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn sẵn và các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận.

### **10. Phòng Tài chính - Kế hoạch**

Tham mưu UBND quận đảm bảo kịp thời kinh phí cho công tác ATTP trên địa bàn quận. Hướng dẫn thu, chi, thanh quyết toán kinh phí ngân sách chi cho công tác ATTP đảm bảo đúng quy định pháp luật.

### **11. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận và các ban, ngành, đoàn thể quận**

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ tăng cường phối hợp giám sát, tuyên truyền, vận động về đảm bảo ATTP, chỉ đạo các đơn vị trực thuộc thực hiện tốt công tác 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.

### **12. UBND các phường**

- Xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn quản lý.

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học; 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 công trường học trên địa bàn quản lý; 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 và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, điều kiện ATTP xung quanh công trường học theo phân cấp.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật, vận động việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quản lý.

- Kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất, kiểm nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm (khi cần thiết), truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở tạp hoá có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp tại Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội; đồng thời, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm các quy định về ATTP, công khai các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn quản lý.

- Có phương án xử lý, nghiêm cấm các điểm bán hàng trên vỉa hè, lòng lề

đường, hàng rong trước cổng trường đảm bảo trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP.

- Lồng ghép, phối hợp với các chuyên đề, các mô hình điểm về ATTP.
- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ hàng quý theo quy định.
- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ, đột xuất theo quy định.

### **13. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận**

- Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình; triển khai thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP tại cơ sở giáo dục theo quy định; đảm bảo bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Xây dựng và triển khai thực hiện nghiêm túc kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong trường học và xung quanh cổng trường học”, 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 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.

- Lồng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho ban giám hiệu, giáo viên, phụ huynh học sinh, học sinh về cách lựa chọn thực phẩm an toàn. Đặc biệt tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh không mua, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, bao gói không hợp vệ sinh cho học sinh.

- Chủ động phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, 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 bếp ăn tập thể 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.

- Tự đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

- Chủ động đề xuất với UBND các phường kiểm tra các cửa hàng dịch vụ ăn uống, hàng rong và cấm các loại hàng rong không đảm bảo an toàn thực phẩm xung quanh khu vực trường học.

- Xây dựng phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Thực hiện chế độ báo cáo kết quả triển khai Kế hoạch định kỳ theo quy định.

## **VI. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO**

- UBND các phường và các phòng, ban, ngành, đoàn thể quận báo cáo kết quả triển khai hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học” hàng quý (*trước ngày mùng 07 của quý tiếp theo*) gửi UBND quận

(qua phòng Y tế quận).

- Phòng Y tế (cơ quan thường trực) tổng hợp, phân tích số liệu tham mưu UBND quận báo cáo Thành phố trước ngày mùng 10 của quý tiếp theo; phối hợp các phòng, ban, đơn vị đề xuất khen thưởng, báo cáo UBND quận và Thành phố theo quy định.

## VII. KINH PHÍ

Kinh phí thực hiện kế hoạch từ nguồn kinh phí ngân sách cấp quận, phường, các đơn vị liên quan theo phân cấp ngân sách hiện hành và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

UBND quận Nam Từ Liêm đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam quận và các đoàn thể quận; yêu cầu các phòng, ban, ngành quận, UBND các phường và các đơn vị liên quan căn cứ chức năng, nhiệm vụ nghiêm túc triển khai Kế hoạch này./.

### Nơi nhận:

- UBND Thành phố;
- Sở Y tế Hà Nội;
- Sở GD&ĐT Hà Nội;
- Thường trực QU-HĐND quận;
- Chủ tịch UBND quận;
- Phó Chủ tịch UBND quận;
- UBMTTQVN và các đoàn thể quận;
- Các phòng, ban, ngành quận;
- UBND các phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn;
- Lưu: VT, YT. (Hàng)

(để báo cáo)

(để thực hiện)

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



**Đỗ Thị Thúy Hà**



**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 CƠ SỞ GIÁO DỤC**

(Kèm theo Kế hoạch số 227/KH-UBND ngày 19 /7/2024 của UBND quận Nam Từ Liêm)

**1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

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 đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề 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, căng tin trường học 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).
- 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.

**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 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 thức ăn đường phố**

Thực hiện theo Điều 31, 32, 33 Mục 5, Chương IV của Luật An toàn thực phẩm, 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 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.

- Ký cam kết đảm bảo ATTP.

### **3. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm**

Thực hiện theo Điều 19, 20 Mục 1, Chương IV của Luật An toàn 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.

**4. Hướng dẫn lựa chọn 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.

#### **4.1. Thủ tục pháp lý**

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề 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. Bản cam kết đảm bảo ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm có địa điểm cố định không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan của các đơn vị sơ chế, chế biến, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt...) và đáp ứng được nhu cầu cung cấp thực phẩm.

- Giấy khám sức khoẻ của chủ cơ sở, người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

#### **4.2. Các điều kiện ATTP**

- 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 sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

- 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 sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Bảo đảm ATTP trong bảo quản thực phẩm: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản. 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.

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm: Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

#### **5. Các khuyến cáo của Tổ chức Y tế thế giới WHO**

## **5.1. “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”**

### 5.1.1. 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.

### 5.1.2. 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.

### 5.1.3. 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.

### 5.1.4. 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.

### 5.1.5. 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.

**5.2. “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm”:**

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

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

5.2.4. 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.

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

5.2.6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bản: 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.

5.2.7. 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

5.2.8. 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.

5.2.9. 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.

5.2.10. 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.