

Số: /KH-UBND Tây Mỗ, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể
trên địa bàn phường Tây Mỗ năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 78/KH-UBND ngày 20/9/2025 của UBND phường Tây Mỗ về thực hiện "Chuyên đề Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn"; Kế hoạch số 141/KH-UBND ngày 17/12/2025 của Ủy ban nhân dân phường Tây Mỗ về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn; UBND phường Tây Mỗ xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn năm 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, An toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn; 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 an toàn thực phẩm.

- Kiểm soát An toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm bếp ăn tập thể nhằm đẩy mạnh công tác quản lý An toàn thực phẩm, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh, người lao động trong các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể được thực hiện thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực An toàn thực phẩm, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

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 trên địa bàn.

2.2. Các bếp ăn tập thể khác (trừ trường học) trên địa bàn.

2.3. Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể.

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

2.5. 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 và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Kiện toàn Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm, mạng lưới chuyên trách An toàn thực phẩm.

- Phân công rõ các nhiệm vụ trên nguyên tắc UBND phường chủ trì, phòng Văn hóa - Xã hội 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 và sự giám sát của người tiêu dùng trong thực hiện các quy định An toàn thực phẩm.

- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các tổ chức chính trị - xã hội trong công tác đảm bảo An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát tại bếp ăn tập thể trên địa bàn.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về An toàn thực phẩm

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Người lãnh đạo quản lý, cán bộ tham gia công tác quản lý An toàn thực phẩm.

- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh; Thủ trưởng, người lao động trong các đơn vị có bếp ăn tập thể (không phải trường học).

- Người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể.

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 An toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm An toàn thực phẩm 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 An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể; đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về An toàn thực phẩm.

- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, 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 An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể.

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 An toàn thực phẩm

- 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 An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể.

+ 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 về quản lý lĩnh vực An toàn thực phẩm.

+ Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể. Công khai các cơ sở, cá nhân vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm 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 An toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị; tuyên truyền qua hệ thống loa truyền thanh, Trang thông tin điện tử; qua các Hội thi, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về An toàn thực phẩm, nền tảng xã hội... nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

b) Thủ trưởng, nhân viên, người lao động, phụ huynh học sinh, học sinh tại các đơn vị có bếp ăn tập thể

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

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

+ Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu đơn vị trong công tác quản lý An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

+ Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm: 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; hướng dẫn lựa chọn mua và sử dụng các thực phẩm an toàn, khai báo ngộ độc thực phẩm.

+ Quy định về điều kiện bảo đảm An toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền: Qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị; tuyên truyền qua hệ thống đài phát thanh, Trang thông tin điện tử; qua các Hội thi, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát An toàn thực phẩm, pano, áp phích, tờ rơi, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp... nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

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

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

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

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

+ Thực hành bảo đảm vệ sinh An toàn thực phẩm 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 nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành. Đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, các ban ngành như Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Hội Nông dân, cộng tác viên An toàn thực phẩm...

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

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

3. Các biện pháp quản lý về An toàn thực phẩm

3.1. Công tác quản lý An toàn thực phẩm các bếp ăn tập thể

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể 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.

3.2. Công tác tập huấn kiến thức An toàn thực phẩm cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm /Cam kết An toàn thực phẩm

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác An toàn thực phẩm và tổ giám sát tư vấn về An toàn thực phẩm.
- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý An toàn thực phẩm, tiêu chí An toàn thực phẩm, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo quy định.
- Tổ chức thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc tiếp nhận cam kết bảo đảm An toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm.

3.3. Điều kiện An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể

*** Nội dung thực hiện:**

a) Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn cho các đơn vị có bếp ăn tập thể đáp ứng đầy đủ các điều kiện:

- Thủ tục pháp lý về An toàn thực phẩm
- + 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 An toàn thực phẩm 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 An toàn thực phẩm 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 An toàn thực phẩm 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 An toàn thực phẩm đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống.

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

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

b) Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho các đơn vị có bếp ăn tập thể

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm An toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Công tác kiểm tra, giám sát An toàn thực phẩm

- 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 An toàn thực phẩm trong và ngoài trường học trên địa bàn.

- Phương thức kiểm tra: Thành lập đoàn kiểm tra An toàn thực phẩm, định kỳ xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về An toàn thực phẩm của các bếp ăn tập thể; các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

5. Công tác xử lý vi phạm

- Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực An toàn thực phẩm 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 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” và một số văn bản liên quan.

- Công khai tên cơ sở vi phạm về An toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

6. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về An toàn thực phẩm: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về An toàn thực phẩm 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 quy 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. KINH PHÍ THỰC HIỆN

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

V. 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 xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai theo chức năng, nhiệm vụ của ngành. Hướng dẫn thực hiện các quy định An toàn thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất các bếp ăn tập thể trên địa bàn; xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định; công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Phối hợp với trạm 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 bếp ăn tập thể.

- 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 khoá lồng ghép về An toàn thực phẩm trong và ngoài trường học,

- giới thiệu các hình ảnh trực quan về An toàn thực phẩm phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh.

- Tổng hợp, tham mưu UBND phường, Ban Chỉ đạo An toàn thực phẩm phường sơ kết, đánh giá kết quả triển khai hoạt động và báo cáo UBND phường và Thành phố hàng quý theo quy định.

2. Phòng Kinh tế, Hạ tầng & Đô thị

- 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 phường công tác chỉ đạo, quản lý về chất lượng, chế biến, An toàn thực phẩm nông lâm thủy sản, thực phẩm bao gói sẵn trên địa bàn theo phân công, phân cấp.

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

địa bàn.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên, đột xuất, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đến tận nơi trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt thủy hải sản các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bếp ăn tập thể. Xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm, công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Tổ chức lấy mẫu giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, An toàn thực phẩm nông lâm thủy sản, thực phẩm bao gói sẵn, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể.

- 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 An toàn thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng và các bếp ăn tập thể.

- Tham mưu UBND phường đảm bảo kịp thời kinh phí cho công tác An toàn thực phẩm trên địa bàn. Hướng dẫn thu, chi, thanh quyết toán kinh phí ngân sách chi cho công tác An toàn thực phẩm đảm bảo đúng quy định pháp luật.

3. 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 An toàn thực phẩm.

4. Trạm Y tế phường

- Chịu trách nhiệm triển khai các biện pháp chuyên môn về An toàn thực phẩm cho hoạt động kiểm soát An toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Thống kê, rà soát toàn bộ các bếp ăn tập thể trên địa bàn; phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội và các đơn vị liên quan hướng dẫn chuyên môn về bảo đảm An toàn thực phẩm. Giám sát, hướng dẫn tư vấn cho các bếp ăn tập thể thực hiện đầy đủ các quy định về An toàn thực phẩm.

- Cử cố/kiểm 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 An toàn thực phẩm và điều tra, xử lý sự cố về An toàn thực phẩm, vụ ngộ độc thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

- Cung cấp thông tin về điều kiện An toàn thực phẩm, 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 - Xã hội, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao để truyền thông.

5. Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao

Phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội; phòng Kinh tế, Hạ tầng & Đô thị; Trạm Y tế phường; 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 An toàn thực phẩm. Tuyên truyền cung cấp thông tin để chủ doanh nghiệp, chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm 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; phê phán các hành vi vi phạm quy định về An toàn thực phẩm trên địa bàn lan tỏa thông tin tích cực về triển khai các hoạt động An toàn thực phẩm trên môi trường mạng.

6. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam phường và các tổ chức chính trị - xã hội

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ tăng cường phối hợp giám sát, tuyên truyền, vận động về đảm bảo An toàn thực phẩm, chỉ đạo các đơn vị trực thuộc thực hiện tốt công tác đảm bảo An toàn thực phẩm. 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 An toàn thực phẩm để có biện pháp xử lý, kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

7. Các đơn vị có bếp ăn tập thể trên địa bàn

- Người đứng đầu các đơn vị có bếp ăn tập thể chịu trách nhiệm về công tác An toàn thực phẩm tại đơn vị mình; triển khai thực hiện tốt công tác đảm bảo An toàn thực phẩm.

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong việc xây dựng thực đơn bữa ăn bán trú cho học sinh, người lao động; chủ động hoặc phối hợp với đơn vị cung cấp suất ăn xây dựng thực đơn bữa ăn hàng ngày, hàng tuần đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng hợp lý.

- Giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các bếp ăn tập thể; 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 An toàn thực phẩm đưa vào bếp ăn tập thể.

- Chủ động phối hợp với ngành y tế và các đơn vị liên quan triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về An toàn thực phẩm cho Thủ trưởng đơn vị, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại bếp ăn tập thể.

- Thành lập tổ tự giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại đơn vị.

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

10. Các Tổ dân phố trên địa bàn

Phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường tuyên truyền, phổ biến kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn; phối hợp kiểm tra, giám sát hoạt động an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn năm 2026, UBND phường Tây Mỗ đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam phường và các tổ chức chính trị - xã hội; yêu cầu các phòng, ban ngành và các đơn vị liên quan căn cứ chức năng, nhiệm vụ nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế Hà Nội;
- TT ĐU - UBND phường;
- Đ/c Lãnh đạo UBND phường;
- UBMTTQVN phường;
- Các tổ chức chính trị - xã hội;
- Các phòng, ban, ngành thuộc phường;
- Các Tổ dân phố;
- Các đơn vị có bếp ăn tập thể trên địa bàn;
- Lưu: VT, VHXX (T.5)

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

Nguyễn Mạnh Hùng