

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

Số: /KH-CCATTP

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”; Kế hoạch số 384/KH-UBND ngày 31/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về “Công tác an toàn thực phẩm năm 2026”; Kế hoạch số 548/KH-SYT ngày 16/01/2026 của Sở Y tế Hà Nội về “Triển khai thực hiện hoạt động an toàn thực phẩm năm 2026”. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện 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 thành phố Hà Nội.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học được thực hiện nghiêm túc thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hà Nội.

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 Thành phố 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 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. 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: Năm 2026.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng, tổ chức, triển khai thực hiện kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2026 từ Thành phố đến các địa phương.

- Tham mưu, kiện toàn Ban chỉ đạo công tác ATTP, mạng lưới chuyên trách ATTP từ Thành phố xuống xã, phường.

- Tổ chức giao ban định kỳ đánh giá tiến độ triển khai thực hiện và các nhiệm vụ trọng tâm tiếp theo.

- 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 trên địa bàn Thành phố.

- 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 chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong và xung quanh cổng trường học; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng truyền thông

- 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 suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm 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 công trường học trên địa bàn toàn Thành phố.

- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.

- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về ATTP trong và xung quanh công trường học, nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, các cấp chính quyền, ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm qua các sự việc cụ thể và những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý ATTP.

2.3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn Thành phố

- Đường dây nóng tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội: 0823.88.9095 - 0922.55.9095.

3. Các hoạt động chuyên môn

3.1. Công tác quản lý ATTP các cơ sở giáo dục

- 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.

3.2. 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 và tổ giám sát tư vấn về ATTP tại các tuyến.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ

sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký 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.

3.3. Công tác kiểm tra giám sát

- 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 Thành phố.

- Phương thức kiểm tra:

+ Cấp Thành phố: Ban chỉ đạo công tác ATTP Thành phố thành lập đoàn kiểm tra ATTP liên ngành kiểm tra định kỳ đột xuất theo kế hoạch của Thành phố và đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học” tuyên xã, phường.

+ Cấp xã, 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 bếp ăn tập thể, căng tin trường học, các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

3.3.1 Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp xuất ăn, căng tin trong cơ sở giáo dục kiểm tra trọng tâm vào các điều kiện sau:

a) Thủ tục pháp lý về ATTP:

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. 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 đã được 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 thực tế tại cơ sở: đáp ứng các 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.

3.3.2. 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.

3.3.3. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học: Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3.3.4. 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.

4. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về ATTP được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm, thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội

- Là cơ quan thường trực, tham mưu Sở Y tế xây dựng kế hoạch và triển khai các hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” năm 2026.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức, triển khai các hoạt động chuyên môn đạt hiệu quả theo kế hoạch.

- Tham mưu thành lập các đoàn kiểm tra ATTP liên ngành định kỳ kiểm tra, giám sát, đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học tại tuyến xã, phường. Tổng hợp 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 công trường học.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra định kỳ, đột xuất các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh công trường học theo phân cấp. Xử lý vi phạm theo quy định (nếu có).

- Hướng dẫn, giám sát kiểm tra, đôn đốc xã, phường tổ chức triển khai, thực hiện chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” năm 2026 theo kế hoạch.

- Thực hiện giao ban, đánh giá tiến độ kết quả triển khai hoạt động định kỳ, đột xuất theo quy định.

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

- Tổng hợp, phân tích, đánh giá kết quả triển khai hoạt động và báo cáo theo quy định.

2. Đề nghị UBND xã, phường

2.1. Chỉ đạo Phòng văn hóa xã hội thực hiện quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn, có trách nhiệm:

- Căn cứ vào kế hoạch, sự chỉ đạo của cấp trên và tình hình đặc điểm của địa phương, chủ trì phối hợp với các cơ quan có liên quan, tham mưu UBND xã, phường xây dựng, triển khai kế hoạch chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” năm 2026 trên địa bàn quản lý.

- Đề xuất UBND xã, phường thành lập các đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất, xét nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, 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 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/9/2025 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 trong các cơ sở giáo dục, đưa tin trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Chỉ đạo cung cấp đầy đủ thông tin danh sách các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm, cung cấp xuất ăn sẵn đảm bảo các điều kiện về ATTP trên địa bàn.

- Phối hợp, tham mưu UBND xã, phường xử lý, nghiêm cấm các cơ sở kinh doanh thực phẩm trước công trường tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP.

- Tham mưu UBND xã, phường tổ chức 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.

- 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 ký 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.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan trên địa bàn tổ chức thông tin, tuyên truyền, phổ biến pháp luật về ATTP cho các nhóm đối tượng ưu tiên.

- Tham mưu chỉ đạo tổ chức cấp cứu, điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn (nếu có).

- Tổng hợp báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả triển khai hoạt động ATTP theo quy định.

2.2. Chỉ đạo Trạm y tế xã, phường

- Phối hợp Phòng Văn hóa xã hội, các đơn vị liên quan xây dựng, tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” năm 2026 trên địa bàn quản lý.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học; các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm, cung cấp suất ăn; 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.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tham gia đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất, xét nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, 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.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Lồng ghép, phối hợp với các chuyên đề, các mô hình điểm về ATTP; Phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn quản lý.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ, đột xuất theo quy định.

2.3. Đề nghị UBND phường Hoàn Kiếm, phường Cửa Nam

- Xây dựng kế hoạch duy trì mô hình kiểm soát an toàn thực phẩm dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học thuộc phường Hoàn Kiếm và phường Cửa Nam.

- Thực hiện việc điều tra ban đầu và thường xuyên cập nhật số liệu các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh công trường học thuộc 02 phường; tổ chức đánh giá kiến thức về ATTP đầu vào và đầu ra cho người kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

- Tổ chức tuyên truyền, tập huấn kiến thức ATTP cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường thuộc 02 phường. Phối hợp các đơn vị truyền thông để thực hiện đa dạng hóa hình thức truyền thông.

- Tổ chức các đoàn kiểm tra giám sát định kỳ và đột xuất việc chấp hành quy định về ATTP của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường thuộc 02 phường. Trong quá trình kiểm tra giám sát thực hiện việc lấy mẫu thực phẩm có nguy cơ, xét nghiệm nhanh về ATTP. Công khai kết quả xử lý vi phạm, cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm trên website của phường, của trường, trên các phương tiện truyền thông khác của phường để người dân và phụ huynh học sinh được biết.

- Tổ chức các đoàn khám sức khỏe, xác nhận tập huấn kiến thức ATTP, cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc ký cam kết đảm bảo ATTP cho chủ cơ sở, người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là cho người kinh doanh thức ăn đường phố tại xung quanh công trường thuộc 02 phường.

VI. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Tuyến xã, phường 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 10 của quý tiếp theo*) gửi Sở Y tế (*Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội*).

- Tuyến Thành phố (*Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội*) tổng hợp, phân tích số liệu báo cáo UBND thành phố Hà Nội theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học” năm 2026 trên địa bàn thành phố Hà Nội. Đề nghị các đơn vị căn cứ vào nội dung tổ chức thực hiện theo kế hoạch, báo cáo theo quy định./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- Đ/c Vũ Cao Cương – PGĐ SYT;
- UBND xã, phường; (để t/hiện)
- Lưu: VT, P.GSNĐTP&TTTT_(LY).

CHI CỤC TRƯỞNG

Đặng Thanh Phong

.....

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 202....

BÁO CÁO KẾT QUẢ
Triển khai chuyên đề “Kiểm soát an toàn thực phẩm trong và
xung quanh cổng trường học”
 Quý/Năm.....

1. Thông tin chung

TT	Nội dung	Tổng số cơ sở giáo dục	Công lập	Dân lập	Liên cấp
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp				
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên				
2	Trường Trung học phổ thông				
3	Trường Trung học cơ sở				
4	Trường tiểu học				
5	Trường mầm non				
	Cộng				

2. Công tác quản lý cơ sở

2.1. Trong cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số BATT & căng tin trường học		Hình thức tổ chức		
		BATT	Căng tin	Tự tổ chức	Liên kết với đơn vị cung cấp suất ăn	Suất ăn bên ngoài đưa vào
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
2	Trường Trung học phổ thông					
3	Trường Trung học cơ sở					
4	Trường tiểu học					
5	Trường mầm non					
	Cộng					

2.2. Ngoài cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số cơ sở xung quanh công trường				
		Cơ sở sản xuất	Cơ sở DVAU	Cơ sở TADP	KD tạp hóa & bán TP bao gói sẵn, chế biến ăn ngay	Tổng số
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
2	Trường Trung học phổ thông					
3	Trường Trung học cơ sở					
4	Trường tiểu học					
5	Trường mầm non					
	Cộng					

3. Công tác chỉ đạo, điều hành trong kỳ báo cáo

Nội dung	X/P/TT
1. Số lần họp triển khai các hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” của BCD ATTP tại địa phương	
2. Ban hành văn bản chỉ đạo tổ chức triển khai thực hiện chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
3. Số lần BCD công tác ATTP kiểm tra tiến độ triển khai thực hiện tại các cơ sở giáo dục	
4. Khác (ghi rõ):	

4. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
1. Số tin bài tự viết về hoạt động triển khai chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
2. Số lần phát thanh về “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” trên loa đài cấp xã	
3. Số ảnh chụp thực trạng trong quá trình kiểm tra, giám sát ATTP trong và ngoài công trường học	
4. Số tờ rơi, tờ gấp phát tuyên truyền về ATTP trong và xung quanh công trường học	
5. Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP triển khai chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”	
6. Cam kết mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT & căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh thực phẩm ngoài công trường học	
7. Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	

8. Các hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP tại cơ sở giáo dục	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT & căng tin trường học (số lớp/số người)	
+ Khác (ghi rõ).....	

6. Công tác tập huấn, theo dõi sức khỏe người chế biến, người quản lý

Nội dung	Số lượng
1. Số người tham gia chế biến tại BATT và căng tin trường học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp: số người/TS nhân viên.	
2. Số người tham gia chế biến tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh cổng trường học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp: số người/TS nhân viên.	
3. Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng ..) được tập huấn kiến thức ATTP: Số lớp/số người	

4. Công tác kiểm tra, giám sát

4.1. Tổng số đoàn kiểm tra, giám sát

- Đoàn BCĐ công tác ATTP:.....
- Đoàn kiểm tra liên ngành:.....
- Đoàn chuyên môn giám sát ATTP:.....

4.2. Kết quả kiểm tra, giám sát

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP:.....
- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát đạt:.....
- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát không đạt:.....

4.2.1. Kiểm tra, giám sát BATT & căng tin trong cơ sở giáo dục

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát:.....
- Tổng số lượt cơ sở đạt.....(Tỷ lệ %)

Tiêu chí	Số CS KTGS	Số CS đạt	Số cơ sở khắc phục tồn tại sau khi nhắc nhở đạt	Tỉ lệ %
A. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể & căng tin trường học				
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về				

ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh.				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT & căng tin trường học hàng ngày.				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm, kiểm thực 3 bước và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT & căng tin trường học các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.				
- Tỷ lệ số biên bản có mặt đại diện ban phụ huynh học sinh trong quá trình giám sát trong quá trình kiểm thực ba bước hàng ngày.				
- Tỷ lệ số biên bản giám sát của tổ giám sát phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP.				
- Tỷ lệ số biên bản ghi chép sơ sài, chưa đầy đủ nội dung.				
5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT & căng tin định kỳ và đột xuất.				
6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP				
7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại bảng tin nhà trường				
B. Tiêu chí về điều kiện ATTP				
1. Vị trí:				
- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.				
- Có diện tích phù hợp.				
- Tường trần nền làm bằng vật liệu耐火, sáng màu dễ vệ sinh.				
2. Nơi chế biến: Được phân khu riêng biệt, (Thực phẩm sống & chín)				
- Sơ chế trên bàn cao 60cm.				
- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.				
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày.				

4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định				
5. Trang thiết bị dụng cụ: - Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm. - Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản				
6. Nguồn gốc thực phẩm: - Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm - Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày theo quy định - Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT - Nhà trường thực hiện tự truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.				
7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định				
8. Ban giám hiệu, người quản lý BATT & căng tin người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức ATTP và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP theo quy định.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý BATT & căng tin, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT & căng tin, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực và được chủ cơ sở xác nhận 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, KDTP, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản				
10. Bảo quản thực phẩm:				

- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.				
- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.				

4.2.2. Kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh cổng trường học

- Tổng số lượt cơ sở được kiểm tra, giám sát:.....
- Tổng số lượt cơ sở đạt.....(Tỷ lệ %)

Nội dung	Dịch vụ ăn uống			Thức ăn đường phố		
	Số CS được KT,GS	Số CS đạt	Tỷ lệ (%)	Số CS được KT,GS	Số CS đạt	Tỷ lệ (%)
1. Diện tích phù hợp, vị trí xa nguồn gây ô nhiễm.						
2. Phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, kho, nơi ăn, nơi thay đồ, cách biệt giữa TP sống và thức ăn chín. Kết cấu nhà cửa vững chắc, gọn sạch. Trần phẳng sáng màu, nền phẳng không thấm nước...						
3. Đủ nước sạch phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và kiểm nghiệm nước theo quy định						
4. Có hồ sơ nguồn gốc thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Sử dụng gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.						
5. Thùng rác kín có nắp đậy và được chuyên đi trong ngày.						
6. Đủ trang thiết bị chế biến, chia, gói, chứa đựng thức ăn, trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; Bao gói thức ăn bảo đảm an toàn. Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ						
7. Có tủ kính, bàn cao 60 cm bày bán thức ăn						
9. Chủ cơ sở và người trực tiếp						

chế biến thực phẩm có kiến thức ATTP, đủ sức khỏe theo quy định, thực hiện đầy đủ các quy định						
10. Người trực tiếp chế biến TP phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng, có găng tay nilon dùng 1 lần và khẩu trang khi chia thức ăn chín; thực hành vệ sinh cá nhân - GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/ bản cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến TP dán niêm yết tại cơ sở (khu vực khách ăn uống nhìn thấy rõ ràng)						
Tổng số CS được kiểm tra có GCN/Tổng số CS được kiểm tra						

5. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm

5.1. Trong cơ sở giáo dục

TT	Nội dung	Tổng số đơn vị cung cấp thực phẩm	Số cơ sở được truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Tổng số mặt hàng được truy xuất	Kết quả	
					Đạt	K đạt
1	Cơ sở giáo dục nghề nghiệp					
2	Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên					
3	Trường Trung học phổ thông					
4	Trường Trung học cơ sở					
5	Trường tiểu học					
6	Trường mầm non					
	Cộng					

5.1. Xung quanh cổng trường học

TT	Loại hình cơ sở	Tổng số đơn vị cung cấp thực phẩm	Số cơ sở được truy xuất nguồn gốc thực	Tổng số mặt hàng được truy	Kết quả	
					Đạt	K đạt

			phẩm	xuất		
1	Sản xuất thực phẩm					
2	Kinh doanh dịch vụ ăn uống					
3	Cơ sở bán tạp hoá kèm theo kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn và thực phẩm chế biến ăn ngay					
4	Kinh doanh thức ăn đường phố					
	Cộng					

6. Công tác xét nghiệm

6.1. Xét nghiệm nhanh

Nội dung	TS mẫu XN	Số đạt	Tỷ lệ % đạt
Tinh bột			
Nước sôi			
Hàn the đạt			
Dấm			
Độ ôi khét			
Methanol			
Phẩm màu			
Footmon			
Khác			
Cộng			

6.2. Xét nghiệm Labo

- Tổng số mẫu xét nghiệm Labo:.....

Trong đó:

- XN vi sinh:mẫu (TS mẫu đạt.....Tỷ lệ%).

- XN hóa học:.....mẫu (TS mẫu đạt.....TỶ lệ%)

7. Các hình thức xử lý vi phạm

Hình thức	Số lượng
- Xử lý vi phạm hành chính: Tổng số cơ sở/Số tiền:	
- Phê bình nhắc nhở, khắc phục tại chỗ	
- Xử phạt bổ sung	
- Hình thức khác (ghi rõ)	

8. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....

- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

9. Khó khăn tồn tại:
.....
.....

10. Đề xuất kiến nghị:
.....
.....

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ