

Số: /KH-UBND Long Biên, ngày tháng 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 Long Biên”

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”; Kế hoạch số 22/KH-UBND ngày 11/01/2024 của UBND quận Long Biên về công tác an toàn thực phẩm (ATTP) quận Long Biên năm 2024 và Kế hoạch số 73/KH-UBND ngày 30/01/2024 triển khai công tác ATTP lĩnh vực Y tế năm 2024 trên địa bàn quận Long Biên;

Ủy ban nhân dân quận Long Biên xây dựng kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Long Biên” như sau:

#### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, ATTP trong và xung quanh 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. Đảm bảo 100% hiệu trưởng và cán bộ, giáo viên, nhân viên của nhà trường khi tham gia công tác bán trú phải có kiến thức 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 suất ăn sẵn.

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

- Định kỳ đánh giá, có các hình thức động viên, khen thưởng kịp thời, thực hiện theo phân công, phân cấp quản lý tại Quyết định số 28/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND Thành phố 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:** Trên địa bàn toàn quận.

**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) ở 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 bày 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.** Các đơn vị được UBND quận giao tham mưu công tác quản lý nhà nước về ATTP, UBND các phường.

**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**

- Xây dựng kế hoạch và triển khai đến các ngành, đoàn thể, UBND 14 phường, xong trước ngày 20/7/2024.

- Bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa quận và phường, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo ATTP và lực lượng CB, CC, VC tham gia công tác quản lý ATTP của quận, phường; Tổ giám sát tư vấn về ATTP của các phường.

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

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

- Đoàn kiểm tra ATTP liên ngành quận định kỳ xây dựng kế hoạch kiểm tra,

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

- 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 quận, xây dựng kế hoạch thực hiện đảm bảo thiết thực hiệu quả, đúng quy định, xong trước ngày 25/7/2024.

- Bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa các ngành chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Triển khai kết hợp lồng ghép chuyên đề công tác bảo đảm ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các mô hình điểm về ATTP.

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

### **2.1. Đối tượng ưu tiên**

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

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

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

- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học.

### **2.2. Nội dung thông tin, tuyên truyền**

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quản lý về ATTP.

- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận.

- Biểu dương các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; đồng thời phê phán, đưa tin công khai các tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.

- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về ATTP trong và xung quanh 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, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP; Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan trong công tác quản lý ATTP trong và xung quanh cổng trường học.

- Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật, chỉ đạo của Đảng, Nhà nước, Bộ ngành Trung ương, Thành ủy, UBND thành phố Hà Nội, Quận ủy, UBND quận về công tác đảm bảo an ninh, ATTP.

- Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP trong và xung quanh cổng trường học. Công khai các tổ chức, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh cáo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trái pháp luật.

- Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Các quy định về điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền

- + Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

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

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

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

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

- Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu đơn vị trong công tác đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục.

- Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Quy định về điều kiện bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu.

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

- Tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm).

- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, không sử dụng những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn.

- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền:

- + Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm.

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

c) Đối với trẻ mầm non, học sinh

- Đối với trẻ mầm non: hướng dẫn rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; thực hiện ăn chín, uống sôi, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

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

- Phương thức thông tin, tuyên truyền:

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

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

- + Chuyên mục ATTP được tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khóa.

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

Công khai các số điện thoại thường trực của các Điểm cảnh báo nhanh về ATTP, số điện thoại nóng tiếp nhận thông tin phản ánh về ngộ độc thực phẩm của quận và phường.

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

#### **4.1. Công tác quản lý**

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

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh cổng trường học.

- Đánh giá kiến thức, thực hành về ATTP của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hóa có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, điều kiện ATTP xung quanh cổng trường học.

#### **4.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người sản**

## **xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP**

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác ATTP của quận, phường và Tổ giám sát tư vấn về ATTP của phường.

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

- Tổ chức thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở trong diện cấp giấy chứng nhận và ký cam kết bảo đảm ATTP đối với loại hình bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống, kinh doanh thực phẩm, thức ăn đường phố không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

### **4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong cơ sở giáo dục; cơ sở cung cấp dịch vụ chế biến suất ăn sẵn cho cơ sở giáo dục**

#### **4.3.1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin trong cơ sở giáo dục đáp ứng đủ các điều kiện:**

a) Thủ tục pháp lý về ATTP

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

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin không có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống.

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

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.

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

- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

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

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

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

*(Phụ lục I đính kèm)*

#### **4.3.2. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh tạp hóa trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm**

### **chế biến ăn ngay xung quanh cổng trường học:**

Chấp hành các quy định tại Luật An toàn thực phẩm và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế (*Phụ lục I đính kèm*).

### **4.3.3. Đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh cổng trường học:**

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm (*Phụ lục I đính kèm*).

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

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

- Phương thức kiểm tra:

+ Cấp quận: Đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP kiểm tra định kỳ, đột xuất theo kế hoạch và đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học” của các phường.

+ Cấp phường: Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành ATTP, 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 xung quanh cổng trường học theo quy định.

#### **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 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về “Quy định xử phạt 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**

- Tiếp tục phổ biến tới các ngành chức năng, UBND 14 phường, các trường học về Quy trình nội bộ giải quyết công việc về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm

tại bếp ăn tập thể trên địa bàn quận; công văn hướng dẫn phối hợp xử lý ngộ độc thực phẩm do UBND quận ban hành.

- 100% trường học có tổ chức ăn bán trú xây dựng phương án xử lý ngộ độc thực phẩm.

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

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

#### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

##### **1. Phòng Y tế**

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

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động tuyên truyền, tập huấn về quản lý ATTP cho thành viên BCĐ ATTP, cán bộ tham gia công tác ATTP của quận, phường; hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho các trường học.

- Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan và UBND các phường kiểm tra, hậu kiểm đối với bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trường học; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn,... theo phân cấp quản lý về ATTP.

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

- Tham mưu UBND quận tổ chức kiểm tra, đánh giá định kỳ, đột xuất việc thực hiện Kế hoạch của các phường, trường học.

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

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

##### **2. Phòng Giáo dục & Đào tạo**

- Chịu trách nhiệm về kết quả thực hiện Kế hoạch của các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

- Phối hợp với phòng Y tế, TTYT quận, phòng Văn hóa & Thông tin, UBND



các phường triển khai các hoạt động 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.

- Quán triệt tới các cơ sở giáo dục về trách nhiệm của người đứng đầu trong công tác đảm bảo ATTP tại đơn vị mình. Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện:

+ Chuẩn bị các điều kiện về ATTP cho năm học 2024-2025: Rà soát, hoàn thiện các điều kiện ATTP hiện có tại trường, ưu tiên tổ chức nấu ăn tại trường nếu có đủ điều kiện; Trong trường hợp không tổ chức nấu tại trường phải mua suất ăn sẵn thì ưu tiên mua suất ăn của các cơ sở chế biến suất ăn sẵn hoạt động trên địa bàn quận có đủ điều kiện ATTP theo quy định (nhằm đảm bảo giảm thiểu các nguy cơ mất ATTP trong thời gian bảo quản suất ăn từ khi chế biến xong đến khi học sinh ăn). Hiệu trưởng nhà trường chủ động lựa chọn hình thức tổ chức ăn bán trú; lựa chọn ký hợp đồng với cơ sở cung cấp thực phẩm, dịch vụ chế biến suất ăn tại trường, dịch vụ căng tin ăn uống tại trường đã được thẩm định đủ điều kiện ATTP; chú ý chỉ lựa chọn một đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm và dịch vụ chế biến tại trường để đảm bảo dễ truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi có sự cố ATTP xảy ra.

+ Thực hiện nghiêm túc kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong trường học và xung quanh công 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 thực phẩm theo đúng quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo các quy định về ATTP đưa vào trường học. Kiểm soát chặt nguồn gốc, chất lượng thực phẩm đưa vào trường học; sử dụng cho học sinh, giáo viên trong các buổi liên hoan, dã ngoại,...

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

+ Bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khóa lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học, trình chiếu các clip phim phóng sự ngắn, giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh.

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

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

+ Tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học, nếu phát hiện việc có kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP... xâm nhập vào trường học ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh thì kịp thời báo cáo UBND phường và các đơn vị chức năng trên địa bàn để kiểm tra và xử lý theo quy định.

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

- Hướng dẫn nhà trường phối hợp với các cơ quan chức năng, hội phụ huynh học sinh giám sát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí hoặc chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về ATTP...). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo ATTP thì nhà trường cần tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền để xác minh, xử lý theo quy định.

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

### **3. Trung tâm Y tế quận**

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

- Tổ chức giám sát tư vấn, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường đảm bảo số lần giám sát tư vấn theo quy định.

- Tổ chức khám sức khỏe định kỳ (theo đề xuất của các trường học), bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học. Phối hợp triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

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

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

- Tổng hợp, báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả thực hiện kế hoạch về BCD ATTP quận (qua Phòng Y tế) và Chi cục ATVSTP Hà Nội theo đúng quy định.

### **4. Phòng Kinh tế**

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

- Phối hợp công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP; Trọng tâm phổ biến, nâng cao nhận thức về ATTP cho

các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các trường học và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học.

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

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

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

### **5. Phòng Lao động-Thương binh và Xã hội**

- 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 an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Long Biên”.

### **6. Phòng Văn hóa & Thông tin**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền thường xuyên liên tục các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong và ngoài trường học trên các nền tảng, mạng xã hội. Hướng dẫn các phường 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, lan tỏa thông tin tích cực về triển khai các hoạt động ATTP trên môi trường mạng.

### **7. 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 các phường tăng cường kiểm tra dẹp bỏ các điểm bán hàng trên vỉa hè, lòng lề đường, hàng rong trước công trường đảm bảo không gây mất trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP.

### **8. Đội Quản lý thị trường số 16**

Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ thành lập đoàn kiểm tra về đảm bảo ATTP, 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.

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

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.

### **10. Ủy ban nhân dân 14 phường**

- Chủ động triển khai các biện pháp chuyên môn nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo đúng quy định.

- 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; 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 trên địa bàn theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm; yêu cầu các cơ sở này thực hiện số hóa thông tin bằng mã QR code và công khai đến khách hàng để truy xuất thông tin của cơ sở kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm.

- Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông các quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

- Chủ trì kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại các địa điểm xung quanh trường học. Đặc biệt chú trọng các cơ sở bán hàng rong, bán hàng ngoài giờ hành chính.

Tăng cường lực lượng tổ chức kiểm tra, kiểm soát hoạt động bán hàng (chú ý về nguồn gốc, chất lượng thực phẩm), đảm bảo an ninh trật tự tại khu vực công trường; chỉ cho phép các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định hoạt động, kiên quyết xử lý các cơ sở kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ và thông báo công khai để cảnh báo tới người dân.

- Có phương án xử lý, nghiêm cấm các điểm bán hàng trên vỉa hè, lòng lề đường, hàng rong trước công trường đảm bảo trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP.

### **11. Các cơ sở giáo dục, 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**

- Xây dựng và triển khai kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm”; Tổ chức thực hiện công tác bán trú tại trường theo đúng quy định của pháp luật, an toàn tuyệt đối cho học sinh, giáo viên và nhân viên nhà trường.

- Thành lập Ban chỉ đạo ATTP, Tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh tham gia.

- Xây dựng quy trình lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn tại đơn vị đảm bảo công khai, minh bạch (*Phụ lục II đính kèm*).

- Lòng 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 quận triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học; truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Chủ động đề xuất với UBND phường kiểm tra các cửa hàng dịch vụ ăn uống, hàng rong và cấm các loại hàng rong, hàng tạm không đảm bảo vệ sinh quanh khu vực trường học.

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

- Định kỳ báo cáo theo quy định về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

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

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

**Nơi nhận:**

- TT QU-HĐND-UBND quận;
- Đ/c Nguyễn Mạnh Hà-CTUBND- | (để BC)
- Trưởng BCĐ ATTP quận;
- Thành viên BCĐ ATTP quận; | (để thực hiện)
- UBND 14 phường;
- Các trường học trên địa bàn quận;
- Lưu: VT, YT (03).

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

**Nguyễn Thị Thanh Hằng**

## Phụ lục I

# 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 /KH-UBND ngày / /2024  
của Ủy ban nhân dân quận Long Biên)*

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

Thực hiện quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Điều 28, 29, 30 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế:

#### **1.1. Thủ tục pháp lý**

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.
- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan).
- Phiếu khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Phiếu xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được 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.
- Thực hiện cam kết bảo đảm 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 các 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 cung cấp cho các cơ sở giáo dục**

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 doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật.
- 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 bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm có địa điểm cố định không thuộc diện đối tượng 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, hóa đơn, chứng từ liên quan, giám sát quản lý trên hệ thống phần mềm của các đơn vị sơ chế, chế biến, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt) và đáp ứng được nhu cầu cung cấp rõ ràng xuất xứ nguồn gốc thực phẩm.
- Giấy khám sức khỏe 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.

- 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 biến 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 hóa 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 bàn: 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.

**Phụ lục II**  
**HƯỚNG DẪN CHUẨN BỊ CÁC ĐIỀU KIỆN TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ,**  
**CĂNG TIN ĂN UỐNG TẠI CƠ SỞ GIÁO DỤC NĂM HỌC 2024-2025**  
*(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND ngày / /2024*  
*của Ủy ban nhân dân quận Long Biên)*

<b>I Quy trình tiếp nhận, đánh giá Hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2024-2025</b>					
<b>TT</b>	<b>Trình tự</b>	<b>Đơn vị chủ trì</b>	<b>Đơn vị phối hợp</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Kết quả</b>
1	Bước 1: Tham mưu văn bản tiếp nhận Hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học; chuẩn bị các điều kiện tổ chức ăn bán trú, căng tin ăn uống tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2024-2025	Phòng Y tế	Phòng Giáo dục & Đào tạo	Trước ngày 05/7/2024	Công văn
2	Bước 2: Tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Phòng Y tế	Các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm	Đến ngày 15/7/2024	Hồ sơ
3	Bước 3: Đánh giá hồ sơ năng lực của các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm	Phòng Y tế	Phòng Kinh tế; Phòng Giáo dục & Đào tạo, TTYT quận	Từ 16/7/2024 đến 10/8/2024	Biên bản đánh giá
4	Bước 4: Khảo sát, đánh giá thực tế tại đơn vị cung cấp thực phẩm	Phòng Y tế	Phòng Kinh tế; Phòng Giáo dục & Đào tạo, TTYT quận	Xong trước ngày 15/8/2024	Biên bản khảo sát, đánh giá
5	Bước 5: Thông báo công khai danh sách các đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm cho trường học	Phòng Y tế	Phòng Giáo dục & Đào tạo; Các trường học	Trước ngày 20/8/2024	Văn bản thông báo
<b>II</b>	<b>Quy trình lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn, dịch vụ căng tin ăn uống tại trường học</b>				

<b>TT</b>	<b>Trình tự</b>	<b>Đơn vị chủ trì</b>	<b>Đơn vị phối hợp</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Kết quả</b>
1	Bước 1: Thông báo văn bản của quận về tiếp nhận hồ sơ đăng ký cung cấp thực phẩm đến các đơn vị cung cấp thực phẩm	Các trường học		02 ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản của quận	
2	Bước 2: Tự rà soát, đánh giá các tiêu chí ATTP; chủ động bổ sung đầy đủ các điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú/căng tin ăn uống trong năm học 2024-2025	Các trường học		Xong trước ngày 15/8/2024	Biên bản tự đánh giá
3	Bước 3: Họp giữa nhà trường và ban đại diện phụ huynh học sinh các lớp để thống nhất phương án triển khai công tác bán trú/căng tin ăn uống trong năm học mới	Các trường học	Ban đại diện phụ huynh học sinh các lớp	Xong trước ngày 20/8/2024	Biên bản họp
4	Bước 4: Tổ chức lựa chọn, ký hợp đồng mua bán thực phẩm, chế biến thực phẩm với đơn vị đủ điều kiện cung cấp	Các trường học	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Xong trước ngày 25/8/2024	Hợp đồng
5	Bước 5: Báo cáo việc ký hợp đồng mua bán thực phẩm trong năm học 2024-2025	Các trường học	Phòng Y tế, Phòng Giáo dục & Đào tạo quận	Trước ngày 30/8/2024	Báo cáo
<b>III</b>	<b>Quy trình tổ chức tập huấn xác nhận kiến thức về ATTP</b>				

1	Bước 1: Xây dựng kế hoạch, chương trình tập huấn xác nhận kiến thức về ATTP	Các trường học		Đầu năm học	Kế hoạch, chương trình tập huấn
2	Bước 2: Tổ chức tập huấn về ATTP	Các trường học	Phòng Y tế, TTYT quận		Hội nghị tập huấn (hình ảnh minh chứng)
3	Bước 3: Làm bài đánh giá kiến thức ATTP	Người dự tập huấn		Tại hội nghị tập huấn	Bài đánh giá
4	Bước 4: Nghiệm thu, xác nhận tập huấn kiến thức ATTP	Các trường học	Phòng Y tế, TTYT quận	Trong 05 ngày sau khi kết thúc tập huấn	Biên bản nghiệm thu, xác nhận kiến thức ATTP