

## **KẾ HOẠCH**

### **Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình Sữa học đường trên địa bàn quận Long Biên năm học 2020-2021**

Căn cứ Kế hoạch số 3897/KH-SYT ngày 06/7/2020 của Sở Y tế Hà Nội về “Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, căng tin các đơn vị cung cấp suất ăn cho trường học và chương trình Sữa học đường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2020-2021”,

Ủy ban nhân dân quận Long Biên xây dựng kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình Sữa học đường tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm học 2020 -2021 như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

##### **1. Mục đích**

- Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm, sữa học đường tại các trường học nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

- Nâng cao trách nhiệm chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm của các cấp, ngành trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin, đơn vị cung cấp suất ăn sẵn tại các trường học và kiểm soát sữa học đường.

##### **2. Yêu cầu**

- Kiểm tra, giám sát có trọng tâm, trọng điểm. Trong quá trình kiểm tra, giám sát kết hợp làm tốt công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm. Nghiêm túc xử lý các cơ sở vi phạm theo quy định của pháp luật.

- Các bếp ăn tập thể, căng tin, đơn vị cung cấp thực phẩm tại các trường học được cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm/bản cam kết an toàn thực phẩm theo quy định và niêm yết công khai tại nhà ăn, căng tin của trường, được kiểm tra, giám sát theo quy định. Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, sữa học đường đảm bảo chất lượng.

- Ban giám hiệu, người quản lý, người trực tiếp sơ chế, chế biến, đơn vị cung cấp suất ăn sẵn tại các trường học được bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm. Thành lập tổ tự kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm, kiểm soát sữa học đường.





- Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin của các trường học.

## **II. NỘI DUNG TRỌNG TÂM**

### **1. Công tác chỉ đạo, quản lý, điều hành**

- Xây dựng kế hoạch triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình kiểm soát Sữa học đường trên địa bàn quận.

- Thống kê quản lý các trường học có bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học, các trường triển khai chương trình Sữa học đường.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát của quận và tổ tự kiểm tra, giám sát của nhà trường (có sự tham gia của ban phụ huynh học sinh). Kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm, kiểm soát sữa học đường đối với bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học trên địa bàn quận.

- Duy trì và nhân rộng mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, tiếp tục chỉ đạo triển khai thực hiện chương trình Sữa học đường trong các trường học trên địa bàn quận.

- Chỉ đạo các đơn vị tiếp tục nghiêm túc thực hiện các nội dung tại Công văn số 1084/UBND-YT ngày 11/6/2020 về việc tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học năm học 2020-2021.

- Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm của quận tổ chức họp định kỳ đánh giá kết quả kiểm tra, giám sát.

- Báo cáo định kỳ hàng tháng, quý hoặc đột xuất về công tác kiểm tra giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm, kiểm soát sữa học đường đối với bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học trên địa bàn quận theo quy định.

### **2. Công tác tuyên truyền và bồi dưỡng chuyên môn**

- Tổ chức truyền thông về sự cần thiết và ý nghĩa của chương trình sữa học đường bằng hình thức trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.

- Tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành đảm bảo an toàn thực phẩm, các văn bản quản lý an toàn thực phẩm, tiêu chí an toàn thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, kiểm soát sữa học đường cho ban giám hiệu, giáo viên, người quản lý bếp ăn tập thể, căng tin, người quản lý an toàn thực phẩm của đơn vị cung cấp nguyên liệu, suất ăn sẵn cho các trường học, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể, căng tin, đơn vị cung cấp thực phẩm, hội cha mẹ học sinh.

- Cảnh báo sớm các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm cao và lây truyền bệnh.



### 3. Công tác kiểm tra, giám sát

#### 3.1. Đối tượng kiểm tra

- Bếp ăn tập thể, căng tin của trường học;
- Chương trình Sữa học đường;
- Các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn cho trường học;
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ở khu vực xung quanh trường học thuộc cấp quận và thành phố quản lý.
- Công tác tự kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể và kiểm soát sữa học đường của nhà trường.

#### 3.2. Nội dung kiểm tra, giám sát

- *Đối với các cơ quan quản lý nhà nước, kiểm tra đánh giá*
  - + Công tác tổ chức, thực hiện kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học, căng tin, đơn vị cung cấp thực phẩm, chương trình sữa học đường tại các trường học.
  - + Kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trường học, sữa học đường và công tác tự kiểm tra, giám sát của nhà trường về đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin.
  - + Kiểm tra, đánh giá công tác tuyên truyền phổ biến giáo dục pháp luật và kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm cho bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm và chương trình sữa học đường.
  - + Kiểm tra việc triển khai thực hiện mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học”, chương trình Sữa học đường trong các trường học trên địa bàn quận.
  - + Kiểm tra các cơ sở dịch vụ ăn uống, hàng rong ở khu vực xung quanh trường học.
- *Đối với các bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và các trường học có chương trình sữa học đường*
  - + Về hồ sơ hành chính, pháp lý, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, sữa: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm (niêm yết công khai tại cơ sở). Nguồn gốc nguyên liệu sản phẩm thực phẩm, sữa học đường phải được kiểm soát, có hợp đồng mua bán, hóa đơn. Thực hiện lưu mẫu thức ăn, kiểm thực ba bước đúng theo quy định.
  - + Về điều kiện địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ bao gồm: Địa điểm môi trường, thiết kế khu vực bếp, khu vực ăn uống, trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chế biến, dụng cụ bảo quản sản phẩm thực phẩm và trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại tại các bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp suất ăn cho trường học.
  - + Về nguồn nước để chế biến thực phẩm: Phải có nguồn nước sạch để sơ chế và chế biến, bảo quản thực phẩm đảm bảo an toàn. Cơ sở phải tiến hành xét



nghiệm nước chế biến định kỳ ít nhất 12 tháng/ lần (đối với các cơ sở không sử dụng nguồn nước máy thành phố).

+ Về điều kiện con người: Chủ cơ sở, người quản lý, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có giấy xác nhận đủ sức khỏe, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

+ Xét nghiệm nhanh 100% cơ sở kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (*đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm nghi ngờ không bảo đảm an toàn thực phẩm*).

#### **4. 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 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 sản phẩm thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết.

#### **5. Kiểm soát Sữa học đường và xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm**

- Thực hiện theo hướng dẫn số: 447 /HD-CCATVSTP ngày 17/12/2018 của Chi cục an toàn thực phẩm về hướng dẫn quy trình giám sát, xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm do uống sữa trong Chương trình Sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và tiểu học.

#### **6. Chế độ báo cáo**

- Các trường học báo cáo định kỳ công tác đảm bảo đảm bảo an toàn thực phẩm và kiểm soát sữa học đường tại các bếp ăn tập thể, căng tin và các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn cho trường học.

- Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm quận báo cáo định kỳ kết quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục vào ngày 18 hàng quý, tháng cuối quý/ 6 tháng/ 9 tháng (riêng báo cáo năm chốt số liệu ngày 10/12/2020, nộp báo cáo ngày 15/12/2020).

### **III. PHÂN CÔNG, TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Phòng Y tế**

- Là đơn vị đầu mối tham mưu xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm và sữa học đường trên địa bàn quận năm học 2020-2021.

- Chủ trì kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, kiểm soát sữa học đường tại bếp ăn tập thể, căng tin của các trường học và các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học; các cơ sở dịch vụ ăn uống ở khu vực xung quanh trường học thuộc cấp quận và thành phố quản lý.

- Chủ trì tổ chức cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống theo phân cấp thuộc thẩm quyền của quận.



- Tổ chức đào tạo tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, căng tin; các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

## **2. Trung tâm Y tế quận**

- Hướng dẫn, giám sát các trường học triển khai mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học” và đảm bảo ATTP trong Đề án sữa học đường.

- Tham gia kiểm tra bếp ăn tập thể trường học và sữa học đường tại các trường học trên địa bàn quận.

- Chủ động giám sát các cơ sở dịch vụ ăn uống ở khu vực xung quanh trường học trong các thời điểm có nguy cơ cao mất ATTP.

- Là đầu mối giám sát ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn quận. Triển khai tốt công tác giám sát, điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm. Duy trì đường dây nóng để tiếp nhận thông tin về ngộ độc trên địa bàn quận.

## **3. Phòng Giáo dục & Đào tạo**

- Chịu trách nhiệm về công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin của các cơ sở giáo dục khối mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, liên cấp trên địa bàn quận; đưa tiêu chí ATTP vào đánh giá thi đua của các trường trong năm học.

- Phối hợp với phòng Y tế tổ chức đào tạo tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, căng tin.

- Chỉ đạo các trường: thường xuyên tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức và thực hành đúng về ATTP cho học sinh; tiếp tục thực hiện tốt phong trào thi đua về ATTP, mô hình đảm bảo ATTP trong BATT; đảm bảo 100% cơ sở giáo dục thực hiện đúng các quy định về đảm bảo ATTP, có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; đảm bảo ATTP trong triển khai Đề án sữa học đường.

- Tham gia thanh tra, kiểm tra, giám sát ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

## **4. UBND 14 phường**

- 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 dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- 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. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP, thông báo trên phương tiện thông tin đại chúng, bảng tin nhà trường.

**5. Các trường học có bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm và các trường học có chương trình sữa học đường**

- Xây dựng kế hoạch triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm, kiểm soát sữa học đường.

- Các trường thực hiện chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và kiểm soát sữa học đường.

- 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.

- Các trường 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.

- Thực hiện tự kiểm tra giám sát về an toàn thực phẩm.

- 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 công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình sữa học đường trên địa bàn quận năm học 2020- 2021. UBND quận Long Biên 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;
- Chi cục ATVSTP Hà Nội;
- Đ/c Nguyễn Mạnh Hà-CTUBND-  
Trưởng BCĐ ATTP quận;
- Thành viên BCĐ ATTP quận;
- UBND 14 phường;
- Lưu: VP (CNTT) (05).

đề BC  
đề  
thực hiện

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



**Đinh Thị Thu Hương**



**TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN**

**Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học,  
căng tin, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học và chương trình  
Sửa học đường năm học 2020-2021**

(Kèm theo kế hoạch số 368/KH-UBND ngày 22/10/2020 của UBND quận Long Biên)

TT	Nội dung công việc	Thời gian thực hiện	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp
1	Xây dựng kế hoạch	Tháng 10/2020	Phòng Y tế	Phòng Giáo dục & Đào tạo, TTYT quận
2	Tập huấn về đảm bảo ATTP cho lãnh đạo, người trực tiếp tham gia chế biến trong BATT, căng tin của các trường học; các cơ sở kinh doanh DVAU, TADP	Tháng 10,11 năm 2020	Phòng Y tế	TTYT, phòng GD&ĐT, UBND 14 phường
3	Cấp GCN cơ sở ĐDKATTP, tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của UBND quận	Thường xuyên	Phòng Y tế	TTYT quận, UBND các phường, các trường học
4	Chỉ đạo triển khai duy trì mô hình "Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP bếp ăn tập thể trường học"; giám sát thực hiện tại các trường	Thường xuyên	Phòng GD&ĐT	TTYT quận, phòng Y tế
5	Chỉ đạo, hướng dẫn triển khai chương trình Sửa học đường tại các trường học	Thường xuyên	Phòng GD&ĐT	TTYT quận, phòng Y tế
6	Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP, sửa học đường	Định kỳ hoặc đột xuất	Phòng Y tế	TTYT quận, phòng GD&ĐT, UBND các phường
7	Giám sát, xử lý ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm	Thường xuyên	TTYT quận	BCĐ ATTP quận, UBND 14 phường, các trường học
8	Định kỳ báo cáo kết quả thực hiện tháng; Báo cáo quý (ngày 18 của tháng cuối quý); Báo cáo năm chốt số liệu ngày 10/12/2020		Phòng Y tế	TTYT quận, phòng GD&ĐT, UBND các phường, các trường học