

Số: /KH-UBND

Đông Đa, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH

Mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học trên địa bàn quận Đống Đa” năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 20/KH-CCATVSTP ngày 13/3/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội về mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thuộc 15 quận, huyện, thị xã trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2024, UBND quận Đống Đa ban hành kế hoạch mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học trên địa bàn quận Đống Đa” năm 2024, cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu: Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đồng người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% BATT trường tiểu học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết đảm bảo ATTP. Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại bảng tin nhà trường.

2.2. 100% người lãnh đạo quản lý, người chế biến, người kinh doanh, cô nuôi tại trường tiểu học được bồi dưỡng kiến thức về ATTP. Trong đó 95,0% có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

2.3. 100% BATT trường tiểu học được kiểm tra, giám sát theo quy định $\geq 85,0\%$ đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát, truy xuất nguồn gốc.

2.4. 100% BATT tại trường duy trì tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.5. Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đồng người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

II. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. Địa điểm: Duy trì mô hình tại 23 trường tiểu học trên địa bàn Quận.

2. Thời gian: Năm 2024.

3. Đối tượng

- Lựa chọn toàn bộ các trường tiểu học có BATT.
- Các nhà thầu cung cấp dịch vụ suất ăn cho BATT trường tiểu học.
- Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT.
- Ban giám hiệu nhà trường, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh.
- Cán bộ làm công tác quản lý ATTP Quận, phường.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP giữa Y tế và giáo dục và các ban ngành, đoàn thể trên địa bàn. Phát huy vai trò của Ủy ban mặt trận tổ quốc Việt Nam và các đoàn thể chính trị tại Quận trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.
- Xây dựng kế hoạch triển khai mô hình tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn Quận.
- Thành lập, kiện toàn đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra ATTP tại Bếp ăn tập thể; giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo quý, năm đối với mô hình tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.
- Duy trì và thành lập các tổ giám sát về ATTP tại BATT trường tiểu học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh.
- Báo cáo định kỳ kết quả hoạt động của mô hình tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT các trường tiểu học.

2. Công tác thông tin, truyền thông

- Tổ chức thông tin, truyền thông nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý tại nhà trường và người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.
- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của triển khai tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học. Thực trạng ATTP tại các BATT trường tiểu học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học.
- Tăng cường tổ chức 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 tại các trường tiểu học.

3. Các hoạt động chuyên môn

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ giám sát về ATTP của trường và cán bộ làm công tác ATTP Quận, Phường triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP tại BATT. Nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức tập huấn kiến thức ATTP; khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT theo quy định.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP đối với các trường thực hiện triển khai theo quy định.

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học định kỳ theo quý, năm (tối thiểu 04 lần/năm/trường).

- Tổ chức, triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm ATTP đối với BATT trường tiểu học theo các quy định của pháp luật (*có sổ theo dõi kết quả kiểm tra của từng trường*) trọng tâm vào một số nội dung sau:

+ Kiểm tra, giám sát thực hành ATTP theo các tiêu chí.

+ Kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có đủ pháp lý, đảm bảo ATTP (*có giấy đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm, được cơ quan quản lý chuyên ngành kiểm soát về ATTP*).

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản cam kết bảo đảm ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại trường.

+ 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 không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP*).

+ Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

- Phối hợp tổ chức giám sát kiểm tra truy xuất nguồn gốc định kỳ, đột xuất tại BATT trường tiểu học và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các trường.

5. 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.

6. Chế độ báo cáo

Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện triển khai mô hình kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học theo mẫu báo cáo vào ngày 18 hàng quý, riêng báo cáo năm vào ngày 10/12/2024.

IV. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Phòng Y tế

- Là cơ quan thường trực tham mưu cho UBND Quận triển khai Kế hoạch mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học trên địa bàn quận Đống Đa” năm 2024.

- Tổ chức kiểm tra, đánh giá công tác kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học, xử lý phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP (nếu có).

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết bảo đảm ATTP đối với các bếp ăn tập thể trường học theo quy định.

- Tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về ATTP cho người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh thực phẩm, phụ huynh và học sinh tại các trường tiểu học trên địa bàn.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát truy xuất nguồn gốc thực phẩm và xử lý thông tin phản ánh về mất ATTP theo phân cấp.

- Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo quy định.

- Báo cáo kết quả triển khai định kỳ kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học theo quy định.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Phối hợp chỉ đạo các trường trực thuộc xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn, thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế Quận tổ chức triển khai các hoạt

động theo kế hoạch, chú trọng công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát, tư vấn hướng dẫn điều kiện ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Chỉ đạo các trường có bếp ăn tập thể tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP trong trường học và huy động giáo viên, phụ huynh, học sinh tham gia tích cực vào công tác đảm bảo ATTP.

3. Trung tâm Y tế Quận

- Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ, phối hợp với các đơn vị liên quan trên địa bàn xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai các hoạt động chuyên môn theo kế hoạch.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến và chia thực phẩm tại BATT trường học.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và đào tạo và các cơ quan liên quan trên địa bàn trong việc kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và lấy mẫu giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và đào tạo hướng dẫn tổ chức 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 tại các trường tiểu học xây dựng mô hình.

- Giám sát chủ động ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ theo quy định.

4. UBND các phường

Tăng cường công tác kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại công các trường học trên địa bàn. Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quang công trường học.

V. TIẾN ĐỘ THỜI GIAN THỰC HIỆN

1. Xây dựng kế hoạch, kiện toàn Ban chỉ đạo, tổ giám sát về ATTP. Tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch: *Tháng 3 năm 2024.*

2. Tổ chức các hoạt động thông tin truyền thông, hoạt động ngoại khóa, tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua

thực phẩm tại các trường tiểu học: *Thực hiện trong cả năm.*

3. Kiểm tra giám sát điều kiện ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường: *Thực hiện trong cả năm.*

4. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ, 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. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết đảm bảo ATTP: *Thực hiện trong cả năm.*

5. Báo cáo rút kinh nghiệm, đánh giá kết quả: *Thực hiện tháng 12 năm 2024.*

Trên đây là Kế hoạch mô hình “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học trên địa bàn quận Đống Đa” năm 2024, UBND Quận yêu cầu Thủ trưởng các phòng ban, ngành Quận, UBND các Phường, các trường tiểu học trên địa bàn Quận nghiêm túc triển khai thực hiện Kế hoạch này, báo cáo UBND Quận kết quả thực hiện qua Phòng Y tế để tổng hợp theo quy định./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế Thành phố;
- Chi cục ATVSTP Hà Nội;
- TT: Quận uỷ, HĐND Quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND Quận;
- Các Đ/c Phó Chủ tịch UBND Quận;
- Trung tâm Y tế Quận;
- UBND các Phường;
- Các trường tiểu học trên địa bàn Quận.
- Lưu: VT, PYT.

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

Nguyễn Thanh Tùng

UBND QUẬN.....
.....

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

....., ngày tháng năm 202....

BÁO CÁO KẾT QUẢ

Triển khai kế hoạch kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học
Quý/Năm.....

- Số trường thực hiện:
- Số theo dõi ghi ngờ sự cố ATTP (Số người):.....

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

Nội dung	Phường	Quận
- Số lần họp của quận, huyện; xã, phường về triển khai hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.		
- Số văn bản xã, phường/quận, huyện đã ban hành trong tháng để chỉ đạo công tác ATTP tại BATT trường tiểu học		
- Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại BATT trường tiểu học của quận, huyện /xã, phường tại các trường.		
- Khác (ghi rõ):		

2. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
- Số tin bài tự viết về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số lần phát thanh về ATTP tại BATT trường tiểu học trên loa đài xã, phường, quận, huyện.	
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số tờ rơi tờ gấp về ATTP phát tại ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Cam kết Mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	
- Hoạt động ngoại khóa về ATTP tại BATT trường tiểu học	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT trường tiểu học/số người dự	
+ Khác (ghi rõ).....	

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

Nội dung	Số lượng
- Số người tham gia chế biến BATT trường tiểu 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.	

- Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng ..) được tập huấn: Số lớp/số người	
---	--

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Số lượt cơ sở BATT được kiểm tra, giám sát.....

Kết quả kiểm tra giám sát các tiêu chí ATTP tại BATT trường tiểu học trong tháng/quý/năm:

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 trường tiểu học, kết hợp công tác phòng dịch.				
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 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 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 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 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 tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại 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 rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến TP và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống chín riêng biệt.				
- 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				
- 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 người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp				

suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được bồi dưỡng kiến thức 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.				
9. Ban giám hiệu, người quản lý BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, 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 kê 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.				

5. Kết quả xét nghiệm nhanh

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

Số mẫu xét nghiệm Labo:

XN vi sinh đạt /TSmẫu.

XN Hóa học đạt...../TS....

6. Các hình thức xử lý

Hình thức	Số lượng
- Xử lý vi phạm hành chính: Số tiền:	
- Phê bình Nhắc nhở tại chỗ	

- Khác: ghi rõ	
----------------	--

7. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

8. Khó khăn tồn tại:

.....
.....
.....
.....
.....

9. Đề xuất kiến nghị:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ

