

Số: /KH-UBND

Đống Đa, 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 Đống Đa”

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”, UBND quận Đống Đa xây dựng kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Đống Đa”, cụ thể 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 an toàn thực phẩm (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 từ mầm non đến trung học phổ thông, trung tâm giáo dục nghề nghiệp - giáo dục thường xuyên, các cơ sở giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn quận Đống Đa.

- 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 thường xuyên, liên tục, có hiệu quả và xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, đưa tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- 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 Hà Nội 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 phạm vi toàn quận Đống Đa.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các cơ sở giáo dục từ mầm non đến trung học phổ thông trong và ngoài công lập trên địa bàn Quận có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin trường học; Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp; Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên.

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 khu vực xung quanh công trường học).

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (Kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được 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. UBND các Phường và cán bộ tham gia công tác quản lý về ATTP.

2.7. Lãnh đạo nhà trường, giáo viên, học sinh, 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

- Tập trung chỉ đạo và 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 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 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

- Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.

- Ban Giám hiệu nhà trường, giáo viên, học sinh, phụ huynh 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 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 toàn Quận.

- 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. Nội dung thông tin, tuyên truyền theo các nhóm đối tượng

a) Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.

- Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan trong công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công 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 về quản lý lĩnh vực ATTP.

- Tuyên truyền các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm công tác kiểm tra về ATTP trong và xung quanh công trường học. Công khai các cơ sở, 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.

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 trong công tác quản lý 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.

- Các hoạt động kiểm tra, giám sát về công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

- 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.

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 đường thực phẩm.

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

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

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

- Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Thực hành bảo đảm vệ sinh ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kỹ năng nhận diện, lựa chọn thực phẩm an toàn để phục vụ chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.4. Các kênh thông tin, tuyên truyền

- Kênh truyền thông đại chúng: Đa dạng hóa các hình thức tuyên truyền, ứng dụng công nghệ số trong công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức về an ninh, ATTP; phát huy hệ thống loa truyền thanh các Phường để chuyển tải thông tin đến các nhóm đối tượng ưu tiên. Tổ chức tọa đàm, đối thoại trực tiếp trên các phương tiện truyền thông, số hóa về ATTP, phổ biến văn bản quy phạm pháp luật về ATTP để nâng cao hiệu quả thực thi, đưa nội dung của văn bản quy phạm pháp luật vào cuộc sống.

- Kênh truyền thông trực tiếp: Tăng cường truyền thông trực tiếp thông qua đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, các ban ngành, đoàn thể (UBMTTQ Việt Nam, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Đoàn TNCS Hồ Chí Minh, Liên đoàn Lao động, Hội Cựu chiến binh) và các cộng tác viên dân số, Y tế... với các hình thức dễ tiếp thu như hướng dẫn thực hành cụ thể theo nhóm, nói chuyện, hội thảo.

- Các kênh truyền thông khác: Tổ chức các hình thức truyền thông phù hợp như băng rôn, khẩu hiệu, hướng dẫn cụ thể bằng hình ảnh trực quan; tuyên truyền qua mạng xã hội, internet, zalo...

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 Quận

Tiếp tục duy trì 46 số điện thoại đường dây nóng tiếp nhận các thông tin phản ánh về ATTP của Quận và 21 phường. Công khai đường dây nóng qua hệ thống thông tin tuyên truyền, bảng tin, trang thông tin điện tử của các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận.

4. Các biện pháp quản lý về ATTP

4.1. Công tác quản lý ATTP tại 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.

- Đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học và 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, điều kiện ATTP xung quanh công 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 và tổ giám sát tư vấn về ATTP tại Quận, 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 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.

4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục

4.3.1. Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn, căng tin trong cơ sở giáo dục đáp ứng đầy 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. 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).

- 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 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 công 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 đính kèm)*.

4.3.3. 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 *(Phụ lục đính kèm)*.

5. Công tác kiểm tra ATTP

- Đơn vị chủ trì: Phòng Y tế.

- Đơn vị phối hợp: Phòng Kinh tế, Trung tâm Y tế Quận, Phòng Giáo dục và đào tạo, Phòng Tài chính và kế hoạch, Trạm Chăn nuôi và thú y Quận, UBND các Phường, các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận, các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

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

- Phương thức kiểm tra: Thành lập Đoàn kiểm tra ATTP liên ngành Quận, Phường, 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.

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.

- 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 trên cổng thông tin điện tử Quận, Phường.

7. 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.

IV. KINH PHÍ

Năm 2024, chủ động cân đối, bố trí kinh phí thực hiện từ nguồn kinh phí giao từ đầu năm và các nguồn kinh phí hợp pháp khác. Trường hợp các đơn vị không cân đối được kinh phí thực hiện đề nghị có văn bản bổ sung kinh phí gửi Phòng Tài chính và kế hoạch tổng hợp, tham mưu, báo cáo UBND Quận bổ sung kinh phí theo quy định.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Là cơ quan thường trực Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Quận phối hợp với các đơn vị tổ chức triển khai theo chức năng, nhiệm vụ của ngành. Hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho bếp ăn tập thể, căng tin trường

học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

- Tham mưu UBND Quận 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 thông qua:

+ Hồ sơ pháp lý về lĩnh vực ATTP của đơn vị.

+ Năng lực thực tế, các yếu tố liên quan quản lý ATTP của các tổ chức, cá nhân cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

+ Việc chấp hành cam kết tham gia vào cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở giáo dục.

- Thực hiện thông tin cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn danh sách các cơ sở kinh doanh cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm.

- Tham mưu UBND Quận thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP kiểm tra đột xuất, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đến tận nơi trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt thủy hải sản các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu chế biến thực phẩm trong cơ sở giáo dục. Xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm theo quy định, công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Tham mưu UBND Quận đánh giá hiệu quả triển khai các hoạt động chuyên đề tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh công trường học, công tác triển khai của các phường đối với các cơ sở theo phân cấp quản lý. 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.

- Chủ trì 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 xung quanh công trường học thuộc ngành Y tế quản lý. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Phối hợp Phòng Giáo dục và đào tạo rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học có hoạt động ATTP.

- Phối hợp UBND các Phường điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục 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.

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

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Căn cứ chức năng nhiệm vụ của đơn vị và nội dung của Kế hoạch; chủ động xây dựng kế hoạch chi tiết của ngành Giáo dục để tổ chức triển khai tới các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận.

- Chủ trì hoạt động rà soát, điều tra, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học có hoạt động ATTP.

- Chủ trì, phối hợp Phòng Văn hóa và thông tin, Phòng Y tế, Phòng Kinh tế thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP cho các cơ sở giáo dục thuộc Quận, Phường 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.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thuộc phân cấp quản lý bố trí giờ giảng phù hợp, thực hiện sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt của lớp, tổ chức 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 theo hướng dẫn của Thành phố.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện nghiêm túc kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong trường học và xung quanh 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 thức ăn theo quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào trường học. Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình, chịu trách nhiệm trước UBND Quận về việc lựa chọn các đơn vị cung cấp suất ăn và cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào các cơ sở giáo dục.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục 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.

- 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.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tham gia đoàn kiểm tra liên ngành Giáo dục - Y tế, huy động sự tham gia của 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 trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Chỉ đạo các trường học, cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học nếu phát hiện việc 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 kịp thời báo cáo UBND Phường và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- 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 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 nhà trường cần tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý theo quy định.

3. Phòng Kinh tế

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ tổ chức triển khai thực hiện 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 bếp ăn tập thể, căng tin 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 thuộc ngành Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý cung cấp cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

- Chủ trì 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 xung quanh công trường học thuộc ngành Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

4. 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 ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quận Đống Đa”. Giám sát việc thực hiện công tác đảm bảo ATTP theo quy định đối với bếp ăn tập thể, căng tin các cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

5. 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.

6. Phòng Văn hóa và Thông tin

Phối hợp Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, các đơn vị liên quan

cung cấp thông tin, chỉ đạo hệ thống thông tin cơ sở tuyên truyền về việc thực hiện các quy định về ATTP, thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học”. Tuyên truyền nhằm nâng cao nhận thức về đảm bảo ATTP và các 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. Đội Quản lý thị trường số 4

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.

8. Trung tâm Y tế Quận

- Phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai các hoạt động chuyên môn về ATTP: tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm cho người quản lý, sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm trên địa bàn Quận, công tác khám sức khỏe.

- Chỉ đạo Trạm Y tế 21 phường tham mưu cho UBND phường triển khai công tác chuyên môn về đảm bảo ATTP trên địa bàn.

- Thực hiện điều tra, giám sát ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm. Bố trí đầy đủ cơ sở thuốc, nhân lực, vật lực và phương tiện cần thiết để xử lý kịp thời và triệt để các trường hợp ngộ độc thực phẩm, các dịch bệnh lây qua thực phẩm... trên địa bàn Quận (nếu có).

- Chịu trách nhiệm đảm bảo test xét nghiệm nhanh để thực hiện công tác kiểm tra, giám sát về ATTP trên địa bàn Quận theo đúng quy định.

9. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam Quận và các tổ chức thành viên

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. UBND các Phường

Chủ tịch UBND các Phường chịu trách nhiệm trước UBND Quận về công

tác quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn trong đó có quản lý nhà nước về ATTP tại các cơ sở giáo dục mầm non độc lập, có trách nhiệm chỉ đạo, đôn đốc, kiểm tra, giám sát thực hiện các nội dung sau:

- Xây dựng kế hoạch, tổ chức thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” trên địa bàn quản lý trước ngày 20/7/2024.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố theo từng ngành hành, mặt hàng thực phẩm xung quanh công trường học trên địa bàn quản lý.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật, vận động việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quản lý.

- Phối hợp Phòng Y tế, Phòng Kinh tế tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật, vận động việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn quản lý.

- 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 mầm non độc lập trên địa bàn Phường theo phân cấp quản lý.

- Thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP tổ chức kiểm tra đột xuất, thường xuyên công tác đảm bảo ATTP đối với các cơ sở giáo dục mầm non độc lập, các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh trường học.

- 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.

- Lòng ghép, phối hợp với các chuyên đề, các mô hình điểm về ATTP.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ hàng quý theo quy định.

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

VI. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- UBND các phường báo cáo kết quả triển khai hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” hàng quý (*trước ngày mùng 6 của quý tiếp theo*) gửi UBND Quận (*qua Phòng Y tế*).

- Phòng Y tế tổng hợp, phân tích số liệu, phối hợp các phòng, ban, đơn vị

đề xuất khen thưởng, báo cáo UBND Quận theo quy định.

UBND Quận đề nghị Ủy ban MTTQ Việt Nam Quận và các tổ chức thành viên, yêu cầu đồng chí Thủ trưởng các phòng, ban, ngành Quận, Chủ tịch UBND các phường nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- UBND Thành phố Hà Nội;
- Sở Y tế Hà Nội;
- Đ/c Bí thư Quận ủy;
- TT: Quận ủy, HĐND Quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND Quận;
- Các Đ/c Phó Chủ tịch UBND Quận;
- Ủy ban MTTQ Việt Nam Quận và các tổ chức thành viên;
- Các phòng ban, ngành, đơn vị liên quan (Thành viên Ban chỉ đạo ATTP Quận);
- UBND 21 Phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận;
- Lưu: VT, PYT.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Lê Tuấn Định

PHỤ LỤC
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 UBND quận Đống Đa)

1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

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 môi 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, căng tin trường học 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).

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

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức 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 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 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, hoá 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 khoẻ 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.

- Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành của người trực tiếp 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 tạo 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 hoá 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 bản: 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, chần, 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.