UBND PHƯỜNG DƯƠNG NỘI
TRƯỜNG TIỂU HỌC LÊ QUÝ ĐÔN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 13 /KH-THLQĐ

Dương Nội, ngày 21 tháng 08 năm 2025

KẾ HOẠCH
Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn

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 trường học trên địa bàn thành phố và Hướng dẫn 02/BCĐ-HD ngày 15/07/2025 của Ban chỉ đạo Công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội.

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường, trường Tiểu học Lê Quý Đôn xây dựng Kế hoạch "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn", 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, an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh cổng trường học; Đề cao vai trò, trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh, phụ huynh và người dân khu vực xung quanh nhà trường trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường và người dân khu vực xung quanh.

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

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

- 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 28/2022/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".

Scanned with CamScanner

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai: Trường Tiểu học Lê Quý Đôn, phường Dương Nội, thành phố Hà Nội.

2. Đối tượng áp dụng:

- Bếp ăn bán trú của trường Tiểu học Lê Quý Đôn.
- Công ty TNHH chế biến suất ăn Hoa Sữa – đơn vị cung cấp suất ăn cho nhà trường.
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh cổng trường.
- Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố khu vực xung quanh cổng trường học
- Các cơ sở kinh doanh tạp hóa, trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh cổng trường học.
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm là nguồn nguyên liệu cho chế biến, kinh doanh thực phẩm của bếp ăn nhà trường.
- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.
- Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại bếp ăn tập thể nhà trường và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian triển khai: Từ tháng 8 năm 2025.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành:

- Xây dựng kế hoạch triển khai chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn, phường Dương Nội" đảm bảo thiết thực, hiệu quả, đúng quy định,
- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền địa phương phường Dương Nội, tổ dân phố khu vực CT7, CT8 của phường Dương Nội, HH2 của phường Yên Nghĩa, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong và xung quanh cổng trường học; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Triển khai kết hợp lồng ghép hoạt động chuyên đề và 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 an toàn thực phẩm:

2.1. Đối tượng ưu tiên:

Scanned with CamScanner

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh, cha mẹ học sinh, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.

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

- 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 bếp ăn tập thể của nhà trường và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh cổng trường học.

2.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền:

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

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

- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn.

- 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 cổng 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 cổng 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:

- Nội dung tuyên truyền:

+ 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 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 về quản lý lĩnh vực ATTP.

Scanned with CamScanner

+ Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm và công tác kiểm tra về ATTP trong và xung quanh cổng 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.

- 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 nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

+ Truyền thông đại chúng: Cổng thông tin điện tử nhà trường, hệ thống loa truyền thanh của phường Dương Nội và hệ thống loa phát thanh tuyên truyền măng non của nhà trường.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, nền tảng xã hội.

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

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

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

+ Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu các đơn vị trong công tác quản lý ATTP tại các cơ sở giáo dục. Cụ thể: Hiệu trưởng cần thiết lập chính sách an toàn thực phẩm rõ ràng, có cam kết trách nhiệm trong việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; đảm bảo tất cả cán bộ, giáo viên, nhân viên đều hiểu và tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm; thường xuyên kiểm tra, đánh giá quy trình an toàn thực phẩm để phát hiện và khắc phục kịp thời những rủi ro; Chuẩn bị các biện pháp xử lý khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.

Nhờ vai trò lãnh đạo mạnh mẽ và quyết đoán, Hiệu trưởng phải đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe của học sinh, giáo viên, nhân viên và cán bộ nhà trường và duy trì uy tín của nhà trường.

Hiệu trưởng phân công các thành viên trong nhà trường theo dõi từng bước, từ khâu nhập nguyên liệu đến khi suất ăn tới học sinh, giáo viên. Điều này giúp phát hiện các sai sót ngay từ đầu để hạn chế thấp nhất nguy cơ xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Hiệu trưởng thường xuyên tiến hành các cuộc kiểm tra định kỳ để đảm bảo mọi quy trình được tuân thủ đúng quy chuẩn để qua đó không chỉ phát hiện

Scanned with CamScanner

những sai sót mà còn đưa ra các phương pháp cải tiến để kiểm soát được vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tất cả các hoạt động giám sát và đánh giá cần được ghi chép cẩn thận, có phản hồi kịp thời và điều chỉnh các quy trình cần thiết.

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

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

+ Đối với đối tượng 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. 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.

- 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 nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

+ Truyền thông đại chúng: Cổng thông tin điện tử, trang thông tin điện tử của nhà trường, hòm thư góp ý của trường và hệ thống loa phát thanh tuyên truyền của trường

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, pano, áp phích, tờ rơi, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp với cha mẹ học sinh đầu năm, , cuối kỳ I, cuối năm hoặc trong các cuộc họp bất thường khác.

+ Đối với nhóm học sinh: Các bài tuyên truyền, các video, các clip, phóng sự ngắn giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP; tích hợp bài giảng chuyên đề về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi; xây dựng chuyên mục ATTP được tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức các hoạt động ngoại khóa.

c) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

Scanned with CamScanner

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

+ Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; các mối nguy về ATTP và phòng, chống ngộ độc 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.

- 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 nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành; tuyên truyền qua đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, nông nghiệp và phát triển nông thôn, các ban ngành, đoàn thể .

+ Truyền thông đại chúng: Trang thông tin điện tử và hệ thống loa truyền thanh các phường.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát ATTP.

3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn:

3.1. Số điện thoại đường dây nóng

- SĐT của Hiệu trưởng: 0968230440 (HT Teo Thị Thanh Mai)
- SĐT của Phó hiệu trưởng: 0916016599 (PHT Vũ Thị Trâm)
- SĐT của Phó hiệu trưởng: 0961003188 (PHT Nguyễn Thế Thành)

3.2. Công khai thực đơn ăn hàng tuần trên Cổng thông tin điện tử của nhà trường tại địa chỉ: https://c1lequydon.pgdhadong.edu.vn

4. Các biện pháp quản lý về an toàn thực phẩm:

4.1. Công tác quản lý an toàn thực phẩm các cơ sở giáo dục:

- Chịu trách nhiệm chính: Hiệu trưởng Teo Thị Thanh Mai
- Chịu trách nhiệm liên đới: Phó hiệu trưởng Vũ Thị Trâm, Nguyễn Thế Thành
- Chịu trách nhiệm trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm các bữa ăn cho học sinh, giáo viên, nhân viên, người lao động và cán bộ quản lý nhà trường: Công ty chế biến suất ăn Hoa Sữa (có hợp đồng làm việc kèm theo hồ sơ).
- Nội dung thực hiện:

+ Xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh trường Tiểu học Lê Quý Đôn"

+ Rà soát hồ sơ pháp lý liên quan đến việc kiểm soát an toàn thực phẩm.

Scanned with CamScanner

+ 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 cổng trường.

+ 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 cổng trường học.

+ Bổ sung, sửa chữa, thay mới cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ công tác bán trú, chế biến và vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà trường.

+ Tổ chức làm vệ sinh toàn bộ khu vực trong và ngoài nhà trường, hoàn thành trước ngày 25/8/2025.

+ Cử cán bộ, nhân viên và mời đại diện CMHS tham gia việc truy suất nguồn gốc thực phẩm được cung cấp cho nhà trường. Nếu đảm bảo các yêu cầu theo quy định thì mới thực hiện ký kết hợp đồng cung ứng nguyên liệu cho bếp ăn của trường.

+ Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong việc kiểm soát an toàn thực phẩm cũng như chăm sóc bán trú cho học sinh.

+ Giám sát và kiểm tra việc thực hiện hàng ngày.

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 bảo đảm ATTP:

- Chủ trì: Hiệu trưởng.

- Thực hiện: Phó hiệu trưởng, giáo viên, nhân viên, bảo vệ, lao công và nhân viên bếp trường Tiểu học Lê Quý Đôn

- Nội dung thực hiện:

+ Tham gia tập huấn chuyên môn nghiệp vụ: Cán bộ làm công tác ATTP và tổ giám sát tư vấn về ATTP.

+ Tham gia tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành: lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn cho nhà trường, 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.

Scanned with CamScanner

+ Ký cam kết trách nhiệm: Hiệu trưởng

+ Thu đơn và cam kết chăm sóc học sinh bán trú.

+ Kiểm tra hồ sơ năng lực của cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm trước khi ký kết hợp đồng.

4.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể trong nhà trường:

a) Thủ tục pháp lý về ATTP:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, 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 đối với bếp bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống. Bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với bếp ăn tập thể 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, hoá đơn, tài liệu liên quan).

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

- Danh sách 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, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

b) 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.

+ Nhà ăn 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 phụ trách công tác bán trú, vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà trường và người đứng đầu đơn vị bếp có trách nhiệm bảo đảm ATTP.

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

+ Có dụng cụ, đồ chứa riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

Scanned with CamScanner

+ Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn, vệ sinh.

+ Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô (đồ dùng, dụng cụ là I-nox).

+ 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.

d) 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 đảm bảo 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 được 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.

*** 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 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:

+ 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.

Scanned with CamScanner

+ 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, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường: đảm bảo đủ ánh sáng, có thiết bị chuyên dụng để 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.

5. Công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm:

- Chủ trì: Hiệu trưởng

- Thực hiện: Ban kiểm tra nội bộ, Ban Thanh tra nhân dân; cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh

- Nội dung kiểm tra: Việc chấp hành các quy định của pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài nhà trường.

- Phương thức kiểm tra:

+ Thành lập Ban Kiểm tra nội bộ trong đó có thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát việc tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh trường học.

+ Phân công thực hiện nhiệm vụ giám sát, kiểm tra cho các thành viên

+ Định kỳ kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của bếp ăn và các khu vực vệ sinh trường học theo quy định.

6. Công tác xử lý vi phạm:

- Trách nhiệm của tập thể, cá nhân trong việc để xảy ra vi phạm ATTP trong và ngoài trường Tiểu học Lê Quý đôn theo phạm vi quản lý và phân cấp.

- Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP theo Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm 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.

Scanned with CamScanner

- Công khai theo quy định và công khai trên Cổng thông tin điện tử của nhà trường.

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 quy 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. Ban giám hiệu:

- Xây dựng và triển khai Kế hoạch chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học".

- Xây dựng kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho cán bộ, giáo viên, học sinh. 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.

- Bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt 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.

- Tiếp tục triển khai nghiêm túc Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/07/2024 của UBND thành phố Hà Nội về việc thực hiện chuyên đề "Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học", giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong nhà trường; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăntheoquyđịnh.

- Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào trường học. Hiệu trưởng chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- Xây dựng thực đơn khoa học cho bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

Scanned with CamScanner

- 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.

- 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 Dương Nội và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- Nghiêm túc rà soát hồ sơ năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm, xuất ăn cho nhà trường gửi về cơ quan quản lý theo thời gian quy định. Kiên quyết không nhập thực phẩm của các đơn vị hồ sơ không đầy đủ, thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- 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.

2. Ban kiểm tra nội bộ

Kiểm tra, giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong nhà trường; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

3. Chi đoàn thanh niên, Tổng phụ trách Đội TNTP Hồ Chí Minh.

- Thực hiện kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho học sinh. 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.

- Tổ chức sinh hoạt dưới cờ, phối hợp hướng dẫn giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khoá lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học.

- Giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, ATTP, vệ sinh trường học tại các; 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.

Scanned with CamScanner

- 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 khoẻ học sinh kịp thời báo cáo Ban giám hiệu nhà trường.

4. Giáo viên, nhân viên

- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho học sinh. Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ với CMHS 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.

- Triển khai thực hiện các giờ giảng phù hợp, phối hợp tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt ngoại khoá 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.

- Phối kết hợp với phụ huynh học sinh trong việc tăng cường kiểm soát ăn, uống thực phẩm hàng ngày của HS đặc biệt là thức ăn ngoài nhà trường và gia đình.

- Đôn đốc nhắc nhở học sinh ăn hết suất của mình, đảm bảo đủ cốc uống nước, đủ nước ấm cho học sinh uống nước.

5. Nhân viên y tế trường học

- Tham gia xây dựng và triển khai Kế hoạch chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học"; kế hoạch tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho cán bộ, giáo viên, học sinh. 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 nhà trường.

- Tham gia công tác giám sát, truy suất nguồn gốc thực phẩm; tham gia tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Tiếp tục triển khai mô hình "Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học", giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong nhà trường; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tham gia xây dựng thực đơn khoa học cho bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

Scanned with CamScanner

- 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 khoẻ học sinh kịp thời báo cáo về Ban giám hiệu nhà trường.

- Nghiêm túc rà soát hồ sơ năng lực của các đơn vị cung cấp thực phẩm, xuất ăn cho nhà trường và gửi về cơ quan quản lý theo thời gian quy định. Kiên quyết không nhập thực phẩm của các đơn vị hồ sơ không đầy đủ, thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- 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

VI. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Báo cáo kết quả triển khai chuyên đề "Kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường tiểu học Lê Quý Đôn" hàng quý.

Trên đây là Kế hoạch chuyên đề "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường Tiểu học Lê Quý Đôn", đề nghị các đồng chí cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong trường nghiêm túc thực hiện tốt các nội dung trên.

Nơi nhận:
- UBND phường:
- CB, GV, NV, HS (để t/h);
- Lưu: VT.

KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

U.B.N.D PHƯỜNG DƯƠNG NỘI TP HÀ NỘI
TRƯỜNG TIỂU HỌC LÊ QUÝ ĐÔN

Vũ Thị Trâm

Scanned with CamScanner