

Số: 39 /KH-THCSĐM

Yên Nghĩa, ngày 12 tháng 03 năm 2026

## KẾ HOẠCH

### **Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường THCS Đồng Mai”**

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội Kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”;

Kế hoạch số 384/KH-UBND ngày 31/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về “Công tác an toàn thực phẩm năm 2026”;

Kế hoạch số 548/KH-SYT ngày 16/01/2026 của Sở Y tế Hà Nội về “Triển khai thực hiện hoạt động an toàn thực phẩm năm 2026”;

Kế hoạch số 05/KH-CCATVSTP ngày 02/2/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2026;

Kế hoạch số 84/KH-UBND ngày 12/3/2026 về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn phường Yên Nghĩa” năm 2026;

Trường THCS Đồng Mai xây dựng Kế hoạch “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường THCS Đồng Mai”, 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 các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp 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 trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- 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 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 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”.

## **II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG**

**1. Phạm vi triển khai:** Các tổ, nhóm trong trường THCS Đồng Mai.

**2. Đối tượng áp dụng:**

- 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).

- Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (Kinh doanh thực phẩm chế biến để ăn, uống ngay được bán rong trên đường phố khu vực xung quanh công 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 công trường học.

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm là nguồn nguyên liệu cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Chính quyền các cấp quản lý nhà nước về ATTP.

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

**3. Thời gian triển khai:** Từ tháng 8 năm 2024.

## **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 công trường THCS Đồng Mai” 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 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 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:**

- Người lãnh đạo quản lý, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.

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

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

- 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 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, Quận ủy, UBND quận về quản lý lĩnh vực ATTP.

+ Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm và 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.

- 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 quận, Trang thông tin điện tử của các phòng, ban, đơn vị 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 về ATTP, nền tảng xã hội.

*b) 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.

+ 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.

- 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 quận, Trang thông tin điện tử của các phòng, ban, đơn vị 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 về ATTP, pano, áp phích, tờ rơi, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp phụ huynh đầu năm, cuối năm ...

+ Đối với nhóm học sinh: Trình chiếu 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:

+ 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 (Mặt trận Tổ quốc, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Liên đoàn lao động, cộng tác viên ATTP, Y tế tổ dân phố...).

+ Truyền thông đại chúng: Cổng thông tin điện tử quận, Trang thông tin điện tử của các phòng, ban, đơn vị 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 học trên địa bàn quận:**

Công khai đường dây nóng phản ánh các sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn quận.

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

##### **4.1. Công tác quản lý an toàn thực phẩm tại trường:**

- Đơn vị chủ trì: Trường THCS Đồng Mai

- Đơn vị thực hiện: Y tế, tổ/nhóm chuyên môn.

- Nội dung thực hiện:

+ 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 cổng 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 cổng trường học.

##### **4.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết bảo đảm ATTP:**

- Đơn vị chủ trì: Trường THCS Đồng Mai

- Đơn vị thực hiện: Y tế, tổ/nhóm chuyên môn.

- Nội dung thực hiện:

+ Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác ATTP và tổ giám sát tư vấn về ATTP.

+ Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho 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 thực phẩm thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký cam kết trách nhiệm về 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 cơ sở chế biến suất ăn sẵn ngoài cơ sở giáo dục:**

**\* Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh tạp hóa trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh cổng trường học:**

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

**\* 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 (*Chi tiết phụ lục đính kèm*).

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

- Đơn vị chủ trì: Trường THCS Đồng Mai
- Đơn vị thực hiện: Y tế, tổ/nhóm chuyên môn.
- Nội dung kiểm tra: Việc chấp hành các quy định của pháp luật về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn.
- Phương thức kiểm tra:
  - + Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành, chuyên ngành ATTP.
  - + Định kỳ xây dựng Kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP 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.

- 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.

- Công khai tên cơ sở vi phạm về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

### **7. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm:**

- 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 thông kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

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

## **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **\*Trường THCS Đồng Mai**

- 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 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.

- Tiếp tục triển khai nghiêm túc Kế hoạch số 159/KH-UBND ngày 03/4/2024 của UBND quận Hà Đông về 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 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 các cơ sở giáo dục 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. - 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 sở tại và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- 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**

- Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc các đồng chí báo cáo về Ban giám hiệu để được hướng dẫn, giải đáp.

- Nhà trường báo cáo kết quả triển khai chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường THCS Đồng Mai” hàng quý (*trước ngày mùng 10 của quý tiếp theo*) gửi phòng VHXX phường Yên Nghĩa.

Trên đây là kế hoạch triển khai chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường THCS Đồng Mai”. Đề nghị các tổ/nhóm nghiêm túc triển khai thực hiện, định kỳ báo cáo kết quả về Ban giám hiệu theo quy định./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(*đã ký*)

**Nguyễn Liên Lộc**

### **Nơi nhận :**

- Phòng VH-XX (để báo cáo)
- Ban giám hiệu;
- Các tổ chuyên môn, GVNV (để thực hiện);
- Lưu VT.



## **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**

#### **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 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế:

##### **1.1. Thủ tục pháp lý:**

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống. Bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học 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, 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 gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ kinh doanh thực phẩm.
- Có đủ trang thiết bị phù hợp bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản.
- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.
- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình kinh doanh thực phẩm.
- Tuân thủ 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 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; Bản cam kết tránh nhiệm về 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 khỏe của chủ cơ sở, người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

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

#### **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 khỏe, 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 rửa 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, chận, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

5.2.10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.