

Số: /KH-UBND

Hoàn Kiếm, ngày tháng năm 2023

KẾ HOẠCH

Tăng cường đảm bảo An toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Hoàn Kiếm năm 2023

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 21/12/2022 của UBND Thành phố Hà Nội về công tác an toàn thực phẩm năm 2023, Công văn số 748/SYT-ATTP của Sở Y tế Hà Nội ngày 27/2/2023 về việc tăng cường biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) đối với bếp ăn tập thể, nhằm đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể tại các cơ quan, đơn vị trên địa bàn, đặc biệt là các bếp ăn tập thể trong trường học, Ủy ban nhân dân quận Hoàn Kiếm xây dựng Kế hoạch tăng cường đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Hoàn Kiếm năm 2023 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Tăng cường công tác kiểm tra, hậu kiểm ATTP đối với loại hình bếp ăn tập thể tại các cơ quan, đơn vị, trường học trên địa bàn quận.
- Nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu đối với loại hình bếp ăn tập thể cơ quan, đơn vị, trường học. Chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Kiểm soát chất lượng, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được sử dụng. Khuyến cáo người sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu, thực phẩm an toàn, bảo vệ sức khỏe người dân.

2. Yêu cầu

- Quản lý 100% các bếp ăn tập thể trên địa bàn theo phân cấp, bảo đảm không để sót, không để cơ sở không bảo đảm ATTP được phép hoạt động.
- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát, hậu kiểm các bếp ăn tập thể, đặc biệt là các bếp ăn tập thể tại trường học, bếp ăn tại các cơ sở y tế. Truy xuất được nguồn gốc thực phẩm sử dụng. Phát hiện sớm và kiên quyết xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo đúng quy định pháp luật.

II. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Hoàn Kiếm năm 2023.
- Tổ chức điều tra, rà soát các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận theo lĩnh vực, theo phân cấp quản lý bao gồm: Bếp ăn tập thể trường học, cơ sở y tế, cơ quan. Triển khai ký cam kết trách nhiệm về ATTP/cấp giấy đủ điều kiện về ATTP theo phân cấp, quy định đối với 100% bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Thường xuyên giao ban Ban chỉ đạo ATTP cấp quận và cấp phường, đánh giá công tác quản lý ATTP đối với loại hình bếp ăn tập thể định kỳ, đột xuất. Kịp thời rút kinh nghiệm và đưa ra phương hướng thực hiện trong thời gian tới.

- Thành lập đoàn kiểm tra, hậu kiểm định kỳ, đột xuất liên ngành về ATTP năm 2023, phối hợp liên ngành Y tế - Giáo dục trong kiểm tra ATTP tại bếp ăn tập thể trường học, phối hợp với Ban lãnh đạo đơn vị/ lãnh đạo cơ sở y tế khi kiểm tra bếp ăn tập thể tại cơ sở y tế, cơ quan.

2. Công tác tuyên truyền, tập huấn

- Tổ chức truyền thông về ATTP bằng nhiều hình thức: tờ rơi, poster, bảng tin, website, loa truyền thanh, lồng ghép tại các hội nghị.

- Tổ chức các lớp tập huấn về các văn bản quy phạm pháp luật, hướng dẫn kiến thức, kỹ năng thực hành về ATTP cho ban giám hiệu, phụ huynh học sinh trong nhà trường, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể đơn vị.

- Công khai bản cam kết trách nhiệm về ATTP, nguồn gốc của thực phẩm sử dụng của bếp ăn tập thể đơn vị.

3. Công tác kiểm tra

- Thành phần đoàn kiểm tra: Phối hợp liên ngành, đặc biệt là ngành Y tế - Giáo dục trong kiểm tra ATTP tại bếp ăn tập thể trường học, phối hợp với Ban lãnh đạo cơ sở y tế / lãnh đạo đơn vị khi kiểm tra bếp ăn tập thể tại cơ sở y tế, cơ quan.

- Hình thức kiểm tra: Định kỳ, đột xuất, kết hợp truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong quá trình kiểm tra.

- Đối tượng: 100% bếp ăn tập thể của trường học, cơ sở giáo dục, cơ sở y tế, cơ quan, đơn vị trên địa bàn.

- Nội dung kiểm tra:

+ Kiểm tra về các hồ sơ pháp lý của cơ sở (Bản cam kết/giấy đủ điều kiện ATTP), việc niêm yết bản cam kết, nguồn gốc thực phẩm.

+ Kiểm soát hồ sơ, nguồn gốc thực phẩm, việc giao nhận thực phẩm, chất lượng nguyên liệu sử dụng. Tổ chức truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết.

+ Kiểm tra cơ sở vật chất khu vực chế biến, bảo quản, ăn uống. Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm. Việc bảo quản thực phẩm, lưu mẫu thức ăn và kiểm thực 3 bước.

+ Tổ chức xét nghiệm nhanh 100% cơ sở được kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm labo khi cần thiết.

4. 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 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.

- Xây dựng phương án xử lý, khắc phục sự cố về ATTP.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế quận

Thường trực Ban chỉ đạo ATTP quận tham mưu với UBND quận triển khai thực hiện kế hoạch tăng cường đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn quận Hoàn Kiếm năm 2023.

Phối hợp với Trung tâm Y tế, phòng Giáo dục - Đào tạo quận chuẩn bị các tài liệu tuyên truyền về đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể tại trường học, cơ sở y tế, đơn vị, cơ quan trên địa bàn.

Chủ trì phối hợp với các phòng, ban liên quan tổ chức đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP định kỳ, đột xuất tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn. Tổ chức truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết. Trong quá trình kiểm tra, chỉ định thực hiện các xét nghiệm nhanh, xét nghiệm gửi labo khi nghi ngờ về chất lượng thực phẩm.

Tổ chức tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm về ATTP/cấp giấy đủ điều kiện ATTP cho các bếp ăn tập thể/đơn vị kinh doanh loại hình bếp ăn tập thể đúng quy định, theo phân cấp.

Duy trì tốt mô hình Cảnh báo nhanh sự cố ATTP cấp quận, phùng để phát hiện và xử lý kịp thời, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận.

Tổng hợp thông tin, báo cáo tình hình ATTP với UBND quận, Thành phố theo quy định.

2. Phòng giáo dục và đào tạo quận

- Chỉ đạo các trường học có loại hình bếp ăn tập thể/căng tin trên địa bàn xây dựng kế hoạch đảm bảo ATTP tại đơn vị. Chỉ đạo Ban giám hiệu các trường lựa chọn các nhà cung cấp thực phẩm/cung cấp suất ăn bán trú có đủ năng lực; đảm bảo 100% thực phẩm sử dụng trong nhà trường có nguồn gốc rõ ràng; Hướng dẫn các trường ký cam kết đảm bảo ATTP và niêm yết công khai bản cam kết, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm sử dụng theo quy định, thành lập Ban chỉ đạo, tổ kiểm tra, giám sát về ATTP trong nhà trường. Thực hiện đầy đủ các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Chỉ đạo các trường học thường xuyên tuyên truyền, giáo dục cho học sinh các biện pháp đảm bảo ATTP để thực hành đúng về ATTP. Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế tuyên truyền, tập huấn, hướng dẫn hoạt động về đảm bảo ATTP tại các trường.

- Phát huy vai trò của Ban phụ huynh trong giám sát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học. Phối hợp với các phường giám sát chặt chẽ không để hàng rong bày bán xung quanh cổng trường.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế duy trì và mở rộng mô hình “*Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại bếp ăn tập thể trường học*”, mô

hình “*Kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học*” tại các trường học trên địa bàn quận.

- Phối hợp với đoàn liên ngành ATTP quận tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất về ATTP tại các bếp ăn bán trú trong trường học; tổ chức kiểm tra và truy xuất nguồn gốc thực phẩm các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn cho các trường học trên địa bàn quận.

3. Trung tâm y tế quận

- Chỉ đạo các Trạm Y tế tổ chức rà soát, điều tra các bếp ăn tập thể trên địa bàn theo loại hình, theo phân cấp.

- Tổ chức tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn, nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế, chế biến tại các bếp ăn tập thể. Triển khai các hoạt động tuyên truyền về ATTP tại bếp ăn tập thể. Lòng ghép tuyên truyền, hướng dẫn đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trong quá trình giám sát.

- Tập huấn các kiến thức về ATTP; khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, căng tin, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, người trực tiếp chế biến phục vụ tại bếp ăn tập thể theo quy định.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Phòng Giáo dục – Đào tạo quận tiếp tục duy trì có hiệu quả mô hình “*Nâng cao năng lực tự quản lý ATTP tại bếp ăn tập thể trường học*” tại trường tiểu học Trần Quốc Toản và tiểu học Nguyễn Du, mô hình “*Kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học*” tại các trường tiểu học trên địa bàn.

- Thực hiện công tác xét nghiệm nhanh và xét nghiệm Labo, đáp ứng trang thiết bị, dụng cụ, vật tư, test nhanh tại Trung tâm Y tế và 18 phường.

- Phối hợp với Phòng Giáo dục – Đào tạo quận tổ chức giám sát, tư vấn, hướng dẫn chuyên môn của tổ tự giám sát về ATTP tại các trường. Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP quận tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn. Tham gia truy xuất nguồn gốc thực phẩm của các đơn vị cung cấp.

4. Công an quận, Đội Quản lý thị trường số 2

- Phối hợp với các phòng, ban, đơn vị chức năng kiểm soát chặt chẽ chất lượng ATTP hàng hóa thực phẩm lưu thông trên địa bàn, nhất là các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho bếp ăn tập thể. Điều tra, xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm về ATTP.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP quận tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn, tham gia truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Công an quận chỉ đạo công an các phường phối hợp với UBND phường xử lý nghiêm, không để tồn tại tình trạng hàng rong công trường, gây mất vệ sinh ATTP.

5. Ủy ban nhân dân 18 phường

- Chủ động xây dựng kế hoạch tăng cường các biện pháp bảo đảm ATTP

với bếp ăn tập thể trên địa bàn. Tổ chức triển khai các hoạt động có hiệu quả để đảm bảo công tác ATTP tại bếp ăn tập thể.

- Chỉ đạo các Trạm Y tế tổ chức điều tra, rà soát 100% các bếp ăn tập thể trên địa bàn, đảm bảo các bếp ăn tập thể được quản lý đầy đủ theo phân cấp, không để sót, không để cơ sở không đảm bảo ATTP được phép hoạt động. Chịu trách nhiệm nếu xảy ra ngộ độc về ATTP tại bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Tổ chức tiếp nhận bản cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP theo phân cấp (các bếp ăn tập thể, căng tin tại nhóm trẻ độc lập, cơ sở giáo dục khác không thuộc đối tượng quản lý của cấp thành phố, quận và cơ quan, tổ chức khác có quy mô dưới 50 suất ăn/lần phục vụ).

- Tổ chức kiểm tra liên ngành về ATTP tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn phường. Tham gia đoàn liên ngành về ATTP của quận khi kiểm tra tại cơ sở trên địa bàn phường.

- Chỉ đạo công an các phường xử lý nghiêm, không để tồn tại tình trạng hàng rong công trường, gây mất vệ sinh ATTP.

- Xây dựng và kiện toàn tổ cảnh báo nhanh sự cố về ATTP. Triển khai các biện pháp phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm theo phân cấp.

- Thực hiện chế độ báo cáo kết quả thực hiện đột xuất và định kỳ hàng quý, 6 tháng, hàng năm về cơ quan thường trực Ban chỉ đạo ATTP (Phòng Y tế) để tổng hợp báo cáo Ban chỉ đạo ATTP quận và Thành phố theo quy định.

UBND quận yêu cầu thủ trưởng các phòng, ban, ngành quận, Chủ tịch UBND 18 phường triển khai thực hiện và báo cáo kết quả thực hiện về UBND quận (*qua Phòng Y tế quận*) để báo cáo Thành phố theo quy định./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế Hà Nội;
- Thường trực Quận ủy;
- Thường trực HĐND quận;
- Đ/c Chủ tịch UBND quận;
- Các đ/c PCT UBND quận;
- Các phòng, ban, đơn vị liên quan;
- UBND 18 phường;
- Lưu: VT.

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

Nguyễn Quốc Hoàn