

Số: /KH-THCS.MĐC

Ba Đình, ngày 02 tháng 4 năm 2024

KẾ HOẠCH

Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 141/KH-UBND ngày 28/3/2024 của UBND quận Ba Đình về mô hình "Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Ba Đình" năm 2024. BGH trường THCS Mạc Đình Chi UBND quận Ba Đình xây dựng kế hoạch kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại nhà trường như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể (BATT), căng tin ăn uống của nhà trường nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

2. Chỉ tiêu

- Xây dựng mô hình "Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể tại cơ sở giáo dục", triển khai đầy đủ các hoạt động của mô hình theo hướng dẫn của UBND quận.
- BATT của nhà trường được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP. Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại bảng tin nhà trường.
- BGH, người chế biến, người kinh doanh, giáo viên làm công tác bán trú được bồi dưỡng kiến thức về ATTP. Trong đó trên 95% có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.
- BATT, căng tin ăn uống, các đơn vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường được kiểm tra, giám sát theo quy định, đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.
- Thành lập tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.
- Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.

II. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. Thời gian: Năm 2024.

2. Đối tượng

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT của nhà trường.
- Ban giám hiệu, quản lý BATT; người quản lý của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT; người trực tiếp sơ chế, chế biến phục vụ tại BATT; hội cha mẹ học sinh.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của Chi bộ, BGH, các GVCN, giáo viên tham gia quản lý bán trú cùng tham gia tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.
- Thành lập tổ giám sát về ATTP tại BATT của nhà trường với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh.
- Tổ chức đánh giá rút kinh nghiệm về việc kiểm soát ATTP.
- Báo cáo định kỳ và triển khai kế hoạch, đánh giá sơ kết hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT tại trường; biểu dương, khen thưởng đối với các tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền

Tổ chức tập huấn, hội thảo về ATTP cho cán bộ QL, giáo viên, nhân viên và học sinh.

Phát hành tài liệu tuyên truyền về ATTP; cổ động trực quan về ATTP tại nhà trường.

sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, ngoại khóa, bảng tin, loa truyền thanh, lồng ghép các hội nghị của nhà trường.

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa, hiệu quả của triển khai tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn của trường.

3. Các hoạt động chuyên môn

- Tham gia đầy đủ các buổi hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ giám sát về ATTP, nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT tại cơ sở giáo dục.

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

- Tăng cường học tập, nâng cao kiến thức về điều kiện ATTP, thái độ, thực hành về ATTP của người quản lý, ban giám hiệu, nhân viên chế biến thực phẩm, phụ huynh học sinh. trước và sau khi triển khai mô hình.

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP định kỳ theo quý, năm trọng tâm vào một số nội dung sau:

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

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

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

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

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

- Tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kẹo bánh xung quanh khu vực trường học, cơ sở giáo dục trên địa bàn quận; xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm.

5. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

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

6. Chế độ báo cáo

- Báo cáo định kỳ kết quả thực hiện triển khai mô hình kiểm soát ATTP tại BATT trường học vào hàng quý, hàng năm và đột xuất theo quy định.

IV. PHÂN CÔNG, TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Xây dựng và triển khai kế hoạch triển khai đảm bảo an toàn thực phẩm tại BATT, cơ sở cung cấp thực phẩm; chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, các tiêu chí của mô hình (*theo biểu 01 và 02*).

- Lòng ghép tổ chức các lớp tuyên truyền cho cán bộ, giáo viên, phụ huynh học sinh, học sinh về cách lựa chọn thực phẩm an toàn. Đặc biệt tuyên truyền, vận động cha mẹ học sinh không mua, không sử dụng các sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, bao gói không hợp vệ sinh cho học sinh.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế quận triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại BATT trường học; truyền thông, giáo dục sức khỏe, hoạt động ngoại khóa tìm hiểu kiến thức về ATTP phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Chủ động đề xuất với UBND phường kiểm tra các cửa hàng dịch vụ ăn uống, hàng rong và cấm các loại hàng rong, hàng tạm không đảm bảo vệ sinh quanh khu vực trường học.

- Thực hiện tự kiểm tra, giám sát về ATTP (*tham khảo mẫu biên bản tại biểu số 03 và 04*); triển khai các hoạt động khác của mô hình.

- Xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường. Khi xảy ra mất ATTP phải báo cáo ngay cho UBND phường, Trạm Y tế, Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo để triển khai điều tra, xử lý kịp thời, đúng quy định.

- Định kỳ báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

Trên đây là kế hoạch Mô hình tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại trường THCS Mạc Đĩnh Chi năm 2024. BGH nhà trường yêu cầu các cán bộ giáo viên, nhà bếp, các giáo viên làm công tác bán trú... nghiêm túc thực hiện theo kế hoạch./.

Nơi nhận:

- Phòng GDĐT (để b/c)
- Nhà bếp
- Các CBGV, nhân viên bán trú.
- Lưu: VP, YT.

**K/T HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Phương Đức Việt

Biểu 01: CÁC CĂN CỨ KIỂM TRA, GIÁM SÁT

Công tác đảm bảo ATTP tại trường học

(Kèm theo kế hoạch số 238/KH-THCS ngày 02/4/2024 của trường THCS Mạc Đĩnh Chi)

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- Luật Thú y năm 2015;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 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;
- Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 để quy định cụ thể về hành vi, thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
- Nghị định 124/2021/NĐ-CP ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế;
- Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
- Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công thương;
- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 11 năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Thông tư số 09/2021/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 8 năm 2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 07/2016/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 5 năm 2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn;
- Thông tư số 11/2021/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 9 năm 2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về ban hành bảng mã số HS đối với danh mục hành hóa thuộc thẩm quyền quản lý nhà nước của Bộ Nông nghiệp và Phát

triển nông thôn và danh mục hàng hóa xuất, nhập khẩu phải kiểm tra chuyên ngành trong lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn;

- Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24 tháng 6 năm 2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành Quy định phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội;

- Các văn bản pháp luật khác có liên quan đến công tác quản lý An toàn thực phẩm của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Bộ Công thương và UBND Thành phố.

Biểu 02: HƯỚNG DẪN
Các tiêu chí đối với kiểm soát ATTP
tại bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống trường học, cơ sở giáo dục
(Kèm theo kế hoạch số 238/KH-THCS ngày 02/4/2024 của trường THCS Mạc Đĩnh Chi)

I. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý

1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP kết hợp công tác phòng chống dịch bệnh trường học.
2. Có quyết định thành lập tổ giám sát về ATTP đầy đủ thành phần của nhà trường, cơ sở cung cấp suất ăn và hội cha mẹ học sinh tham gia.
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào bếp ăn tập thể trường học hàng ngày.
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP và kết hợp với công tác phòng dịch bệnh tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.

Trong quá trình giám sát nếu phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP, tổ giám sát ghi chép cụ thể kết quả khắc phục.

5. Có biên bản làm việc với cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể định kỳ và đột xuất.
6. Xây dựng phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.
7. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản tự cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai tại trường.

II. Tiêu chí về điều kiện ATTP

1. Vị trí:
 - Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.
 - Có diện tích phù hợp.
 - Tường trần nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu dễ vệ sinh.
2. Nơi chế biến:
 - Thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều, phân khu riêng biệt.
 - Sơ chế trên bàn cao 60cm.
 - Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.
3. Có dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày.
4. Đủ nước sạch phù hợp các quy định.
5. Trang thiết bị dụng cụ:
 - Các thiết bị dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm, dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.

6. Nguồn gốc thực phẩm:

- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý, đủ năng lực để kinh doanh thực phẩm.

- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.

- Phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

- Nhà trường thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm tra các điều kiện ATTP và năng lực của cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được thể hiện qua biên bản.

7. Có ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng theo quy định.

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

9. Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy khám sức khỏe theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được tổ giám sát đánh giá thể hiện qua biên bản .

10. Bảo quản thực phẩm:

- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.

- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.

11. Công tác phòng chống dịch bệnh:

- Có đầy đủ các phương tiện bảo hộ như khẩu trang, găng tay, nước sát khuẩn tại khu vực bếp ăn tập thể.

- Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hiện phòng chống dịch theo đúng quy định của Bộ Y tế.

Biểu 03: HƯỚNG DẪN

Các bước tiến hành kiểm tra, giám sát ATTP BATT trường học

(Kèm theo kế hoạch số 238/KH-THCS ngày 02/4/2024 của trường THCS Mạc Đĩnh Chi)

TT	Trình tự	Trách nhiệm thực hiện	Biểu mẫu/Kết quả	Ghi chú
1.	Chuẩn bị kiểm tra, giám sát			
1.1	Xây dựng kế hoạch đảm bảo ATTP của năm học (trong đó có nội dung tự kiểm tra, giám sát ATTP)	Nhân viên y tế tham mưu	Kế hoạch	
1.2	Đánh giá ban đầu các điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, điều kiện về con người, điều kiện bảo quản thực phẩm tại bếp ăn của nhà trường	Ban giám hiệu		
1.3	Thành lập Tổ tự kiểm tra, giám sát ATTP bếp ăn tập thể và phân công nhiệm vụ từng thành viên	Nhân viên y tế tham mưu	Quyết định	
2.	Tiến hành kiểm tra, giám sát thực tế			
2.1	Thông báo lịch (nếu theo kế hoạch) hoặc đột xuất	Tổ tự kiểm tra, giám sát của trường	Thông báo	
2.2	Phân công nhiệm vụ cho các thành viên Tổ kiểm tra, giám sát	Tổ trưởng	Bảng phân công	
2.3	Tiến hành kiểm tra, giám sát			
	Giám sát Bước 1: Giao nhận thực phẩm	Thành viên Tổ tự kiểm tra, giám sát được phân công	Nội dung giám sát theo mẫu Biên bản tự kiểm tra, giám sát	
	Giám sát Bước 2: Sơ chế, chế biến thực phẩm			
	Giám sát Bước 3: Bảo quản thức ăn sau khi chế biến			
3.	Lập Biên bản kiểm tra, giám sát	Thành viên Tổ tự kiểm tra, giám sát được phân	Theo mẫu Biên bản tự kiểm tra, giám sát	

		công		
4.	Kết luận, xử lý	Tổ tự kiểm tra, giám sát		