

Số: 296 /KH-UBND

Thanh Trì, ngày 08 tháng 8 năm 2023

KẾ HOẠCH

Tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện Thanh Trì năm học 2023-2024

Thực hiện Kế hoạch số 392/KH-UBND ngày 23/12/2022 của UBND huyện Thanh Trì công tác an toàn thực phẩm năm 2023; Kế hoạch số 35/KH-UBND ngày 19/01/2023 của UBND huyện Thanh Trì về thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026” năm 2023; Công văn số 1550/UBND-YT ngày 20/7/2023 của UBND huyện Thanh Trì về tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các bếp ăn thể trên địa bàn huyện.

UBND huyện Thanh Trì xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện năm học 2023-2024, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn huyện.
- Thông qua hoạt động kiểm tra kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế, ngăn ngừa các sự cố về ATTP, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe học sinh.
- Kết hợp công tác tuyên truyền, giáo dục các kiến thức, quy định của pháp luật về ATTP, nhằm tăng cường trách nhiệm quản lý, chỉ đạo, điều hành, nâng cao nhận thức của cán bộ quản lý trường học trong công tác đảm bảo ATTP.

2. Yêu cầu

- Kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, xử lý nghiêm các vi phạm về an toàn thực phẩm.
- Qua công tác kiểm tra phát hiện các bất cập trong công tác quản lý nhà nước nhằm kiến nghị với cơ quan có thẩm quyền các biện pháp khắc phục.
- Công tác kiểm tra phải bảo đảm tính khách quan, chính xác, đúng quy trình và thủ tục theo luật định, kịp thời phát hiện và xử lý các hành vi vi phạm pháp luật (nếu có); không làm cản trở hoạt động bình thường của tổ chức, cá nhân là đối tượng được kiểm tra.

- Công tác kiểm tra có trọng tâm, trọng điểm để nắm bắt được đầy đủ, cụ thể tình hình chấp hành pháp luật về ATTP. Thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với những cơ sở sản xuất, chế biến, cung ứng các sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm và xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm.

- Kiên quyết không để các doanh nghiệp, đơn vị không đảm bảo nguồn gốc, chất lượng thực phẩm cung cấp cho bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì.

II. ĐỐI TƯỢNG, THỜI GIAN TRIỂN KHAI

1. Đối tượng:

- Bếp ăn tập thể các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện Thanh Trì.

- Các doanh nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện.

2. Thời gian: Bắt đầu thực hiện từ 11/9/2023 đến 28/12/2023.

III. HÌNH THỨC, PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. Hình thức kiểm tra

- Đối với các trường học: Đột xuất không thông báo trước.

- Đối với các doanh nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm bếp ăn tập thể trường học: Có lịch cụ thể đối với từng doanh nghiệp hoặc đơn vị cung cấp.

2. Phương pháp tiến hành kiểm tra

2.1. Đối với bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục

- Thành phần đoàn kiểm tra theo Quyết định của UBND huyện Thanh Trì. Mời đại diện các đơn vị có liên quan tham dự cùng đoàn kiểm tra.

- Tiến hành kiểm tra theo các nội dung quy định. Thu thập các tài liệu liên quan, kiểm tra thực tế tại cơ sở; xét nghiệm hoặc lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP khi cần thiết; lập biên bản kiểm tra, đề xuất UBND huyện ra quyết định xử phạt vi phạm hành chính (nếu có).

2.2. Đối với doanh nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm

Thực hiện công tác giám sát, báo cáo UBND huyện không để các đơn vị không đảm bảo quy định điều kiện, nguồn gốc ATTP cung cấp cho các bếp ăn tập thể trường học.

IV. NỘI DUNG

1. Kiểm tra bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục

- Kế hoạch đảm bảo ATTP; phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về ATTP.

- Kiểm tra các giấy tờ thủ tục pháp lý theo quy định: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (nếu có); Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực

phẩm hoặc cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm; danh sách người chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở; Giấy khám sức khỏe định kỳ của nhân viên phục vụ, người chế biến thực phẩm.

- Kiểm tra về thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

- Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, có sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm, có hợp đồng, hóa đơn chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu, thực phẩm đưa vào sử dụng. Nguồn gốc thực phẩm phải lấy tại các cơ sở có tư cách pháp nhân về an toàn thực phẩm (có giấy đăng ký sản xuất kinh doanh thực phẩm, được cơ quan quản lý chuyên ngành kiểm soát về an toàn thực phẩm), địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại trường.

- Kiểm tra công tác duy trì tổ tự giám sát về an toàn thực phẩm các bếp ăn tập thể của các trường học.

- Kiểm tra thực tế quy trình chế biến thực phẩm; khu vực sơ chế, chế biến và các khu vực phụ trợ. Kiểm tra quy trình từ khi nhập thực phẩm đầu vào, chế biến thực phẩm, việc kiểm thực ba bước, thực hiện quy định lưu mẫu thức ăn, vận chuyển thực phẩm, đến khi lên bàn ăn cho học sinh. Kiểm tra ATTP sữa, nước uống cho học sinh...

- Xét nghiệm nhanh 100% các cơ sở kiểm tra và lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm khi cần thiết.

- Kiểm tra trang thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến thực phẩm; xét nghiệm nước uống và nước sinh hoạt định kỳ theo quy định.

- Công tác tuyên truyền các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh, giáo viên, phụ huynh; hướng dẫn học sinh rửa tay bằng xà phòng, không mua và sử dụng các thực phẩm ăn ngay không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hàng rong bày bán tại cổng trường.

- Kết luận, đánh giá kết quả, xử lý vi phạm quy định ATTP theo quy định.

- Công khai các trường hợp vi phạm ATTP bằng nhiều hình thức.

2. Giám sát các doanh nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm bếp ăn tập thể trường học

- Giám sát điều kiện đảm bảo ATTP của đơn vị cung cấp thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, nơi lấy đầu vào thực phẩm; quá trình sản xuất, chế biến, nuôi trồng thực phẩm của công ty, đơn vị cung ứng...

- Kiểm tra, giám sát các giấy tờ thủ tục pháp lý theo quy định: Giấy chứng

nhận đăng ký kinh doanh (nếu có); Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc Cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm; danh sách người chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở; Giấy chứng nhận sức khỏe định kỳ của nhân viên phục vụ, người chế biến thực phẩm; các hợp đồng, hóa đơn chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu, thực phẩm đưa vào sử dụng.

- Hình thức giám sát các điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến, nuôi trồng thực phẩm.

- Truy xuất nguồn gốc thực phẩm; giám sát thực tế nơi đầu nguồn lấy thực phẩm của doanh nghiệp, đơn vị cung cấp.

V. KINH PHÍ

Kinh phí phục vụ kiểm tra về ATTP do ngân sách nhà nước bảo đảm theo quy định của Luật ngân sách Nhà nước và các nguồn kinh phí hợp pháp khác. Việc sử dụng kinh phí thực hiện theo quy định.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế huyện

- Là cơ quan thường trực, tham mưu UBND huyện xây dựng Kế hoạch tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Thanh Trì năm học 2023-2024.

- Tham mưu UBND huyện thành lập đoàn kiểm tra liên ngành ATTP kiểm tra bếp ăn tập thể cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện; tổ chức, triển khai hoạt động kiểm tra liên ngành ATTP và đề xuất xử lý các vi phạm ATTP theo quy định.

- Tổng hợp, báo cáo UBND huyện sau các đợt kiểm tra.

2. Phòng Giáo dục và đào tạo huyện

- Chỉ đạo các trường học đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học. Tuyên truyền cho phụ huynh và học sinh cách lựa chọn thực phẩm và chỉ mua thực phẩm tại cơ sở đảm bảo ATTP, có địa chỉ tin cậy.

- Cử cán bộ tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện, kiểm tra chế độ dinh dưỡng, hoạt động tuyên truyền, việc công khai thực đơn và nguồn gốc thực phẩm.

3. Phòng Kinh tế huyện

Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện, phối hợp phòng Y tế kiểm tra các giấy tờ thủ tục pháp lý, nguồn gốc chất lượng thực phẩm liên quan lĩnh vực Nông nghiệp và Công thương.

4. Trung tâm Y tế huyện

- Biên soạn và cung cấp các tài liệu tuyên truyền cho phòng Văn hóa và Thông tin và UBND các xã, thị trấn về công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể cơ sở giáo dục.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện, kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất, nhân sự, thực hành an toàn thực phẩm, việc khám sức khỏe định kỳ, xét nghiệm, lấy mẫu kiểm nghiệm nếu có.

5. Công an huyện, Đội Quản lý thị trường số 7

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ tham gia đoàn kiểm tra khi có yêu cầu.

6. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

- Xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm tra ATTP tại bếp ăn tập thể các nhóm lớp mầm non độc lập trên địa bàn xã, thị trấn, báo cáo kết quả công tác kiểm tra về UBND huyện (qua phòng Y tế huyện) trước ngày 29/12/2023.

- Tích cực tuyên truyền về công tác đảm bảo ATTP, thông báo kết quả kiểm tra và xử lý vi phạm trên đài phát thanh huyện, đài truyền thanh xã, thị trấn.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP cấp huyện khi có yêu cầu.

7. Các cơ sở giáo dục; doanh nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm

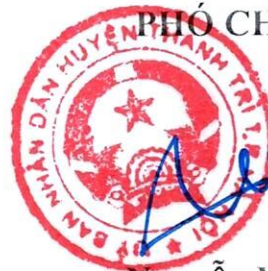
Các đơn vị được kiểm tra, giám sát chuẩn bị báo cáo, tài liệu có liên quan, bố trí nhân lực đầy đủ đón tiếp đoàn (gồm đại diện lãnh đạo và bộ phận phụ trách về ATTP của đơn vị).

Trên đây là Kế hoạch Tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục trong và ngoài công lập trên địa bàn huyện Thanh Trì năm học 2023-2024, UBND huyện Thanh Trì yêu cầu các phòng, ban, ngành, UBND các xã, thị trấn và các đơn vị liên quan căn cứ chức năng nhiệm vụ được phân công phụ trách nghiêm túc triển khai thực hiện./

Nơi nhận:

- Sở Y tế Hà Nội;
- Đ/c Chủ tịch UBND huyện;
- Các PCT UBND huyện;
- Các phòng, ngành, đoàn thể liên quan;
- UBND các xã, thị trấn;
- Các cơ sở giáo dục;
- Lưu: VT, YT.

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



Nguyễn Văn Hưng