

Số: 02 /KH-BCĐ

Quốc Oai, ngày 04 tháng 5 năm 2022

KẾ HOẠCH

Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học trên địa bàn huyện Quốc Oai năm 2022 - 2023.

Căn cứ Kế hoạch số 1847/KH-SYT ngày 26/4/2022 của Sở Y tế thành phố Hà Nội về tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường tiểu học thuộc 5 quận, 5 huyện trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2022 - 2023 ; Kế hoạch số 423/KH-UBND ngày 31/12/2021 của UBND huyện Quốc Oai về công tác An toàn thực phẩm huyện Quốc Oai năm 2022.

Ban chỉ đạo công tác ATTP huyện Quốc Oai xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT) trường tiểu học trên địa bàn huyện năm 2022 - 2023 như sau:

I. THỰC TRẠNG CÔNG TÁC ĐẢM BẢO ATTP

An toàn thực phẩm giữ vị trí quan trọng đối với sức khỏe con người góp phần nâng cao sức khỏe học tập, lao động, phòng chống bệnh tật và đem lại niềm vui hạnh phúc cho nhân dân. Bảo đảm ATTP không chỉ làm giảm bệnh tật, tăng cường sức lao động mà còn nâng cao sự phát triển kinh tế, văn hóa xã hội và thể hiện nếp sống văn minh của đất nước.

Từ năm 2010 - 2021, trên địa bàn huyện không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm lớn, tuy nhiên trên địa bàn thành phố Hà Nội đã ghi nhận 27 vụ, với tổng số mắc 640 người, tử vong không, trong đó ngộ độc tại bếp ăn tập thể 17 vụ (Chiếm tỷ lệ 63,0%), bếp ăn tập thể trường học 08 vụ (47,1%), nguyên nhân chủ yếu là do vi sinh vật chiếm trên 40,0%.

Hiện nay, trên địa bàn huyện có 24/26 trường Tiểu học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh. Trong đó: 02 trường tự tổ chức nấu, 04 trường liên kết ký hợp đồng nhà thầu và 18 trường ký hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn đưa từ bên ngoài vào. Trung bình 01 ngày cung cấp 8.935 suất ăn.

Trong những năm qua công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường học đã được chính quyền từ Huyện đến xã, thị trấn quan tâm chỉ đạo, sự phối hợp chặt chẽ trong công tác quản lý và đã đạt được một số kết quả: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhận thức, thực hành của người chế biến tại BATT đã được nâng lên, tuy nhiên bên cạnh kết quả đã đạt được vẫn còn một số tồn tại về nguồn gốc thực phẩm chưa được kiểm soát chặt chẽ thường xuyên, một số nhân viên trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm ý thức thực hành ATTP trong chế biến thực phẩm còn chưa cao, dụng cụ chứa đựng chất thải không có nắp đậy, không được vận chuyển thu dọn hàng ngày.

Đề tăng cường công tác quản lý ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại BATT trường học, UBND huyện xây dựng kế hoạch Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn huyện năm 2022 - 2023, cụ thể như sau:

II. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

- Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, khống chế không để ngộ độc thực phẩm đông người mắc và tử vong do ngộ độc thực phẩm.

- Làm cơ sở tiếp tục kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn toàn Huyện.

2. Chỉ tiêu

2.1. 100% BATT trường tiểu học 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.

2.2. 100% người lãnh đạo quản lý, người chế biến, người kinh doanh, cô nuôi tại trường tiểu học được bồi dưỡng kiến thức về ATTP. Trong đó 95% có kiến thức, thực hành đúng về ATTP.

2.3. 100% BATT trường tiểu học được kiểm tra, giám sát theo quy định $\geq 85\%$ đạt điều kiện ATTP, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát.

2.4. 100% BATT tại trường thành lập tổ giám sát ATTP, có phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên.

2.5. Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người mắc, bệnh truyền qua thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

III. ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG CAN THIỆP

1. Địa điểm: Triển khai tại 24/26 trường Tiểu học - 100% trường tiểu học có BATT trên địa bàn huyện (*Có danh sách các trường kèm theo*).

2. Thời gian: Năm 2022 - 2023.

3. Đối tượng

- Toàn bộ các trường tiểu học có BATT.

- Các nhà thầu cung cấp dịch vụ suất ăn cho BATT trường tiểu học.

- Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT.

- Ban giám hiệu nhà trường, người quản lý BATT, người quản lý ATTP 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.

- Cán bộ làm công tác quản lý ATTP huyện và xã, thị trấn.

IV. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP giữa Y tế và giáo dục và các ban ngành, đoàn thể trên địa bàn. Phát huy vai trò của UB MTTQVN và các đoàn thể chính trị từ huyện đến cơ sở trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- Xây dựng kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại 100% trường Tiểu học có BATT trên địa bàn huyện.

- Kiện toàn Ban chỉ đạo công tác ATTP từ huyện đến xã, thị trấn khi có sự thay đổi thành viên, giao ban định kỳ 4 lần/năm.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát tại BATT; kiểm tra, giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo tháng, quý, năm đối với kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Thành lập tổ giám sát về ATTP tại BATT trường tiểu học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp/đại diện cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh.

- Kiểm tra giám sát tiến độ chất lượng hoạt động của các xã, thị trấn về triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Tổ chức đánh giá rút kinh nghiệm và nhân rộng BATT được kiểm soát ATTP.

- Báo cáo định kỳ và tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch, đánh giá sơ kết hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT các trường tiểu học.

2. Công tác đánh giá ban đầu trước và sau khi triển khai

- Đánh giá giám sát ban đầu và sau khi triển khai về các quy định điều kiện ATTP tại BATT trường tiểu học: Điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị, điều kiện về con người, điều kiện bảo quản thực phẩm.

- Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh và người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh của các đơn vị cung cấp suất ăn cho các BATT trường tiểu học, kết hợp với công tác phòng chống dịch bệnh COVID - 19.

- Xét nghiệm nhanh một số mẫu đánh giá chế độ vệ sinh dụng cụ, chất lượng nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Tổ chức thông tin, tuyên truyền nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý tại nhà trường và người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp chế biến phục vụ tại BATT, hội cha mẹ học sinh bằng nhiều hình thức: Tuyên truyền trực tiếp, phát tờ rơi, poster, sổ tay, 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 trường tiểu học. Thực trạng ATTP tại các

BATT trường tiểu học, tuyên dương những mặt tốt và phê phán những mặt chưa tốt trong công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Tổ chức thí điểm 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 tại các trường tiểu học.

4. Các hoạt động chuyên môn

- Tổ chức hướng dẫn chuyên môn cho thành viên tổ giám sát về ATTP của trường triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP tại BATT. Nội dung hướng dẫn các văn bản pháp luật về ATTP và một số quy định liên quan tới quản lý ATTP tại BATT trường học.

- Tổ chức 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.

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP đối với các trường thực hiện triển khai theo quy định.

5. Công tác kiểm tra, giám sát

- Kiểm tra giám sát công tác đảm bảo ATTP tại BATT trường tiểu học định kỳ theo tháng, quý, năm (tối thiểu 4 lần/năm/trường).

- Tổ chức, triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm ATTP đối với BATT trường tiểu học theo các quy định của pháp luật (*có sổ theo dõi kết quả kiểm tra của từng trường*) 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 trường.

+ Xét nghiệm nhanh 100% cơ sở kiểm tra và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (*đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP*).

+ 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 trường tiểu học và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các trường.

6. 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 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.

7. Chế độ báo cáo

Các cơ quan, đơn vị và các địa phương báo cáo định kỳ kết quả thực hiện triển khai mô hình kiểm soát ATTP tại trường tiểu học theo mẫu báo cáo vào ngày 15 hàng tháng, quý, riêng báo cáo năm chốt số liệu ngày 10/12 hàng năm. Báo cáo gửi về Trung tâm Y tế huyện, địa chỉ email: atvstpqo@gmail.com để tổng hợp báo cáo Sở Y tế thành phố và UBND huyện theo quy định.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Kiện toàn và thành lập tổ giám sát về ATTP tại các trường và các xã, thị trấn: thực hiện trong tháng 5 năm 2022.

2. Đánh giá giám sát ban đầu và sau khi triển khai về các quy định điều kiện ATTP tại BATT trường tiểu học và kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh, kết hợp với công tác phòng chống dịch COVID-19: thực hiện trong tháng 5 năm 2022.

3. Tổ chức tuyên truyền, hướng dẫn chuyên môn về ATTP, kết hợp công tác phòng dịch bệnh COVID-19 cho ban giám hiệu của trường và cán bộ làm công tác quản lý ATTP, người chế biến thực phẩm: thực hiện trong năm 2022 - 2023.

4. Hướng dẫn thực hành ATTP cho người chế biến tại BATT trường học vào đợt kiểm tra giám sát, tổ chức buổi hướng dẫn: thực hiện trong năm 2022 - 2023.

5. Kiểm tra giám sát định kỳ triển khai các hoạt động chuyên môn tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học hàng tháng trong năm.

6. Truy nguyên nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm.

7. Cuối năm đánh giá hiệu quả, bổ sung điều chỉnh nội dung tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học năm 2022 - 2023.

VI. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Phòng Y tế

- Tham mưu BCĐ công tác ATTP huyện xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn quản lý.

- Tăng cường kiểm tra, đánh giá công tác kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học, xử lý phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP (nếu có).

- Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc hướng dẫn ký cam kết trách nhiệm bảo đảm ATTP, bồi dưỡng kiến thức về ATTP theo phân cấp.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và xử lý thông tin phản ánh về mất ATTP theo phân cấp.

- Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP trên địa bàn theo quy định.

- Báo cáo kết quả triển khai định kỳ kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học năm 2022- 2023 theo quy định.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các trường xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn, thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP theo quy định.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện tổ chức triển khai các hoạt động theo kế hoạch, phối hợp trong công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát, tư vấn hướng dẫn điều kiện ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Tổ chức tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP trong trường học và huy động giáo viên, phụ huynh, học sinh tham gia tích cực vào công tác đảm bảo ATTP.

3. Trung tâm Y tế

- Là cơ quan thường trực xây dựng kế hoạch, triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.

- Tổ chức đánh giá, giám sát kiểm tra ban đầu và sau khi triển khai về điều kiện ATTP và đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến và người quản lý lãnh đạo, người chế biến kinh doanh các cơ sở cung cấp suất ăn cho các trường, kết hợp với công tác phòng chống dịch bệnh COVID-19.

- Tổ chức giám sát, hỗ trợ hoạt động của tổ giám sát về ATTP tại các trường. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ, 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. Triển khai các hoạt động tuyên truyền tại các trường.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan liên quan trên địa bàn trong việc kiểm tra, giám sát, truy nguyên nguồn gốc thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Hướng dẫn tổ chức thí điểm 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 tại các trường tiểu học xây dựng mô hình.

- Giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, báo cáo kịp thời theo quy định.

- Chỉ đạo Trạm Y tế các xã, thị trấn tăng cường kiểm tra, giám sát, đột xuất test nhanh dụng cụ, thực phẩm trước hoặc trong bữa ăn bán trú tại các trường tiểu học trên địa bàn.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ theo quy định.

- Sử dụng kinh phí, đảm bảo thanh quyết toán đúng theo quy định.

4. Phòng Kinh tế

- Tăng cường kiểm tra các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện, đặc biệt kiểm tra, kiểm soát ATTP tại các chợ, các cơ sở giết mổ, kinh doanh gia súc, gia cầm và các sản phẩm từ gia súc, gia cầm; Tham mưu xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

- Hướng dẫn các thủ tục pháp lý, các điều kiện đảm bảo ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các cơ sở cung cấp thực phẩm vào các trường học, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

5. Phòng Tài chính Kế hoạch

Tham mưu, đề xuất UBND huyện bố trí kinh phí thực hiện Kế hoạch theo quy định. Hướng dẫn các cơ quan, đơn vị lập dự toán và thanh quyết toán kinh phí thực hiện đảm bảo đúng quy định.

6. UBND các xã, thị trấn

- Kiện toàn Ban chỉ đạo công tác ATTP tại địa phương, duy trì giao ban định kỳ hàng quý. Xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát ATTP tại BATT, kiểm tra giám sát tiến độ triển khai hoạt động theo tháng, quý, năm đối với kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học trên địa bàn.

- Phối hợp với các ban, ngành, đoàn thể địa phương, các trường tổ chức thông tin, tuyên truyền về công tác đảm bảo ATTP đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên các nhà trường, phụ huynh và học sinh trên địa bàn.

- Kiểm tra các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm, phụ gia chế biến thực phẩm trên địa bàn, đặc biệt các cơ sở cung cấp cho các trường học, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể theo phân cấp quản lý.

- Tích cực chỉ đạo kiểm tra, giám sát thường xuyên không để tình trạng bán hàng rong xung quanh trường học.

- Tiếp tục duy trì hệ thống cảnh báo nhanh về sự cố ATTP trên địa bàn.

7. Các trường tiểu học có bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện

- Căn cứ Kế hoạch của Ban chỉ đạo công tác ATTP huyện, xã, thị trấn xây dựng và triển khai kế hoạch tăng cường kiểm soát ATTP tại đơn vị, thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP và công tác phòng chống dịch COVID-19 theo quy định.

- Thành lập tổ giám sát về ATTP tại BATT trường học với sự tham gia của: Ban giám hiệu nhà trường, phụ trách bếp/đại diện cơ sở cung cấp suất ăn, nhân viên trực tiếp chế biến, đại diện hội cha mẹ học sinh. Xây dựng lịch phân công kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP và kết hợp với công tác phòng chống dịch COVID-19 tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức tập huấn, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP trong trường học và huy động giáo viên, phụ huynh, học sinh tham gia tích cực vào công tác đảm bảo ATTP.

- 100% BATT của các trường Tiểu học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ký cam kết trách nhiệm đảm bảo ATTP, công khai nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; kiểm soát tốt nguồn thực phẩm chế biến, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Định kỳ và đột xuất 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 của đơn vị.

- Có phương án xử lý, khắc phục khi có sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra; báo cáo ngay về phòng Y tế, phòng Giáo dục và Đào tạo, Trung tâm Y tế huyện theo quy định.

- Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kết quả triển khai kế hoạch định kỳ và đột xuất theo quy định.

VII. KINH PHÍ

- Kinh phí hỗ trợ của địa phương.

- Kinh phí hỗ trợ từ hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm năm 2022 - 2023.

- Kinh phí hỗ trợ từ các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

Trên đây là kế hoạch tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT) trường tiểu học trên địa bàn huyện năm 2022 - 2023. Ban chỉ đạo công tác ATTP huyện Quốc Oai đề nghị các đơn vị liên quan, UBND các xã, thị trấn và các trường tiểu học trên địa bàn triển khai thực hiện theo kế hoạch. /s/

Nơi nhận:

- Sở Y tế TP Hà Nội;
- Chi cục ATVSTP TP Hà Nội;
- CT UBND Huyện;
- Các PCT UBND Huyện;
- Thành viên BCE ATTP Huyện;
- Các phòng, ban, đơn vị có liên quan;
- UBND các xã, thị trấn;
- Các trường Tiểu học có BATT;
- Lưu: VT. ✓

(Đề báo cáo)



TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN TT

PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN
Hoàng Nguyên Ứng

DANH SÁCH**Các trường triển khai kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học” năm 2022 - 2023 trên địa bàn huyện***(Kèm theo Kế hoạch số /KH-BCĐ ngày 05/2022 của BCĐ công tác ATTP huyện Quốc Oai)*

TT	Tên trường tiểu học	Ghi chú
1.	Trường tiểu học Sài Sơn A	
2.	Trường tiểu học Sài Sơn B	
3.	Trường tiểu học Phương Cách	
4.	Trường tiểu học Yên Sơn	
5.	Trường tiểu học Thị Trấn A	
6.	Trường tiểu học Thị Trấn B	
7.	Trường tiểu học Đồng Quang A	
8.	Trường tiểu học Đồng Quang B	
9.	Trường tiểu học Cộng Hòa	
10.	Trường tiểu học Tân Hòa	
11.	Trường tiểu học Tân Phú	
12.	Trường tiểu học Đại Thành	
13.	Trường tiểu học Thạch Thán	
14.	Trường tiểu học Ngọc Mỹ	
15.	Trường tiểu học Nghĩa Hương	
16.	Trường tiểu học Cán Hữu	
17.	Trường tiểu học Đông Yên A	
18.	Trường tiểu học Đông Yên B	
19.	Trường tiểu học Hòa Thạch A	
20.	Trường tiểu học Hòa Thạch B	
21.	Trường tiểu học Phú Cát	
22.	Trường tiểu học Đông Xuân	
23.	Trường tiểu học Liệp Tuyết	
24.	Trường tiểu học Ngọc Liệp	
Tổng số: 24 trường Tiểu học.		

HƯỚNG DẪN

Các tiêu chí đối với kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học
(Kèm theo Kế hoạch số /KH-BCĐ ngày 05/3/2022 của BCĐ công tác ATTP huyện Quốc Oai)

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 COVID-19 trường tiểu 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 COVID - 19 tại bếp ăn tập thể các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.
 - Biên bản có mặt đầy đủ các thành phần của tổ giám sát theo quyết định.
 - Biên bản giám sát của tổ giám sát ghi chép đầy đủ các nội dung giám sát từ bước nhập nguyên liệu thực phẩm đến bước sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và giám sát thực hành cá nhân của nhân viên trong quá trình trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm. 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 tự 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 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 COVID -19:

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

ĐƠN VỊ

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 202....

BÁO CÁO KẾT QUẢ**Triển khai kế hoạch kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học**
Tháng/Quý/Năm.....

- Số trường thực hiện:
- Số theo dõi ghi ngờ sự cố ATTP (Số người):.....

1. Công tác chỉ đạo, điều hành trong kỳ báo cáo

Nội dung	XÃ	TRƯỜNG
- Số lần họp của huyện, xã, thị trấn về triển khai hoạt động kiểm soát ATTP tại BATT trường tiểu học.		
- Số văn bản xã, phường/quận, huyện đã ban hành trong tháng để chỉ đạo công tác ATTP tại BATT trường tiểu học		
- Số lần kiểm tra, giám sát tiến độ hoạt động bảo đảm ATTP tại BATT trường tiểu học của quận, huyện /xã, phường tại các trường.		
- Khác (ghi rõ):		

2. Công tác tuyên truyền trong kỳ báo cáo

Nội dung	Tổng số
- Số tin bài tự viết về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số lần phát thanh về ATTP tại BATT trường tiểu học trên loa đài xã, phường, quận, huyện.	
- Số ảnh chụp thực trạng giám sát ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số tờ rơi tờ gấp về ATTP phát tại ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Số bài viết đăng báo, tạp chí về ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Cam kết Mới/Lũy tích ký cam kết ATTP tại BATT trường tiểu học	
- Hoạt động tuyên truyền khác: ghi rõ	
- Hoạt động ngoại khóa về ATTP tại BATT trường tiểu học	
+ Số lớp tuyên truyền/phổ biến/lồng ghép về ATTP tại các BATT trường tiểu học/số người dự	
+ Khác (ghi rõ).....	

3. Công tác tập huấn, theo dõi sức khỏe người chế biến, người quản lý

Nội dung	Số lượng
- Số người tham gia chế biến BATT trường tiểu học có kiến thức ATTP, theo dõi sức khỏe sơ bộ bệnh ngoài da, bệnh cấp tính đường hô hấp : số người/TS nhân viên.	
- Người quản lý ATTP (BCĐ, mạng lưới ATTP, Y tế, hiệu trưởng ..) được tập huấn: Số lớp/số người	

4. Công tác kiểm tra, giám sát

- Số lượt cơ sở BATT được kiểm tra, giám sát.....

Kết quả kiểm tra giám sát các tiêu chí ATTP tại BATT trường tiểu học trong tháng/quý/năm:

Tiêu chí	Số CS KTGS	Số CS đạt	Số cơ sở khắc phục tồn tại sau khi nhắc nhở đạt	Tỉ lệ %
A. Tiêu chí về hồ sơ thủ tục pháp lý				
1. Có kế hoạch đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trường tiểu học, kết hợp công tác phòng dịch bệnh COVID-19.				
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.				
3. Có sổ theo dõi việc kiểm soát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm nhập vào BATT trường học hàng ngày.				
4. Có lịch phân công kiểm tra, giám sát nguồn gốc thực phẩm, kiểm thực 3 bước và các điều kiện đảm bảo ATTP tại BATT các ngày trong tuần, tháng, quý, năm.				
- Tỷ lệ số biên bản có mặt đại diện ban phụ huynh học sinh trong quá trình giám sát hàng ngày.				
- Tỷ lệ số biên bản giám sát của tổ giám sát phát hiện lỗi không đảm bảo ATTP.				
- Tỷ lệ số biên bản ghi chép sơ sài, chưa đầy đủ nội dung.				
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 BATT 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				
B. 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耐火, sáng màu dễ vệ sinh.				
2. Nơi chế biến: Được phân khu rõ ràng, nơi sơ chế, chế biến TP và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống chín 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 trong danh mục cho phép của BYT				
- Nhà trường thực hiện tự 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 BATT 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 BATT, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm có giấy KSK còn hiệu lực 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, KDTP, thực hành vệ sinh cá nhân tốt được 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. Phương tiện phòng chống dịch: Khẩu trang, gang tay, nước sát khuẩn - Nhân viên và giáo viên tham gia công tác bán trú thực hành công tác phòng chống dịch theo quy định của Bộ Y tế.				

5. Kết quả xét nghiệm nhanh

Nội dung	TS mẫu XN	Số đạt	Tỷ lệ % đạt
Tinh bột			
Nước sôi			
Hàn the đạt			
Dấm			
Độ ôi khét			
Nitrit			
Methanol			
Hypochlorid			
Phẩm màu			
Focmon			
Khác			

Số mẫu xét nghiệm Labo:

XN vi sinh đạt /TSmẫu.

XN Hóa học đạt...../TS.....

6. Các hình thức xử lý

Hình thức	Số lượng
- Xử lý vi phạm hành chính: Số tiền:	
- Phê bình Nhắc nhở tại chỗ	
- Khác: ghi rõ	

7. Kinh phí:

- Hỗ trợ của địa phương:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ Thành phố:.....
- Kinh phí hỗ trợ từ nguồn hợp pháp khác:

8. Khó khăn tồn tại:

.....

.....

.....

.....

.....

9. Đề xuất kiến nghị:

.....

.....

.....

.....

.....

NGƯỜI BÁO CÁO

LÃNH ĐẠO ĐƠN VỊ

