

Số: 539 /KH-GDDT

Cần Giờ, ngày 03 tháng 4 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### **Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ**

Căn cứ Kế hoạch số 2335/KH-UBND ngày 12 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Cần Giờ về Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ;

Phòng Giáo dục và đào tạo xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ với các nội dung sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU:**

##### **1. Mục đích:**

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, người cung cấp thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh nhằm hạn chế, ngăn ngừa các sự cố về an toàn thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh tại các trường học trên địa bàn huyện.

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của cơ quan nhà nước trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong trường học.

**2. Yêu cầu:** Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong trường học. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trong các trường học.

#### **II. THỜI GIAN VÀ ĐỐI TƯỢNG TRIỂN KHAI:**

- Thời gian: Trong năm 2024.

- Đối tượng triển khai: Tất cả các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện (trừ các cơ sở đã được Sở An toàn thực phẩm thành phố tổ chức kiểm tra).

#### **III. NỘI DUNG THỰC HIỆN:**

##### **1. Công tác tuyên truyền:**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về thực hiện các quy định của Luật An toàn thực phẩm, 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 về quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về

việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; nhấn mạnh việc người đứng đầu cơ sở, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể phải chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, cấp dưỡng, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. Tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm, trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn... giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng. Hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa, hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch, phòng chống bệnh truyền nhiễm, đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo an toàn thực phẩm cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Hình thức tuyên truyền: Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Ngoài ra, đối với nhà trường tổ chức tuyên truyền các quy định tại Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học.

## **2. Nâng cao năng lực phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm:**

- Hoàn thiện và nâng cao trình độ về phòng ngừa và điều tra ngộ độc; kịp thời ngăn chặn các bệnh lây qua đường thực phẩm, phát hiện sớm và xử lý tốt các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất tổn thất về sức khỏe và tính mạng.

- Tiếp tục vận hành hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể; 100% bếp ăn tập thể thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học, đảm bảo 100% cơ sở có bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) được kiểm tra ít nhất 01 lần/năm và xử lý nghiêm các vi phạm.

- Huy động sự tham gia của Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống trong trường học (căn tin).

- Đảm bảo thực phẩm, nguồn nguyên liệu đầu vào của các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) phải có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ cho việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

### **3. Đẩy mạnh công tác kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm:**

Tăng cường phối hợp chặt chẽ với Đội Quản lý An toàn thực phẩm số 7 trong công tác kiểm tra, tránh chồng chéo, gây khó khăn, ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của cơ sở. Phấn đấu 100% bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học được kiểm tra, giám sát 01 lần/năm với các nội dung:

- Kiểm tra thủ tục hành chính liên quan như:
  - + Giấy chứng nhận đủ sức khỏe.
  - + Giấy xác nhận cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm.
  - + Giấy tờ chứng minh đủ điều kiện của nguồn nước sử dụng.
  - + Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ mua vào, hồ sơ công bố/tự công bố sản phẩm, giấy tờ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm.
  - + Giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa như: Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ mua vào, hồ sơ công bố/tự công bố sản phẩm, giấy tờ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm. Lưu mẫu, sổ kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 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 kinh doanh dịch vụ ăn uống”.
- Kiểm tra các điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
  - + Thực hiện kiểm tra vệ sinh môi trường khu vực chế biến thực phẩm và khu vực phụ cận, cống rãnh thoát nước; nguyên tắc một chiều trong sản xuất, chế biến thực phẩm; phân khu vực sơ chế, chế biến, thành phẩm, nhà kho; vận chuyển và tập kết rác thải.
  - + Tiến hành kiểm tra vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, bảo quản thực phẩm, hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió cưỡng bức, tủ đựng bát đĩa, tủ sấy, thùng rác có nắp đậy...
- Kiểm tra điều kiện về con người: vệ sinh cá nhân đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định.
- Kiểm tra việc thực hiện các quy định về nhãn mác hàng hóa: Theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về “Nhãn hàng hóa” và Thông tư hướng dẫn ghi nhãn mác hàng hóa theo quy định.
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm: Bằng cảm quan để phát hiện thực phẩm kém chất lượng, bị mốc, quá hạn sử dụng. Thực hiện test nhanh mẫu thực phẩm và lấy mẫu thực phẩm để xét nghiệm nhanh hoặc gửi cơ quan cấp trên kiểm nghiệm về phương diện lý hóa, vi sinh vật khi cần thiết.

- Các hồ sơ pháp lý và nội dung khác theo yêu cầu của các thành viên tham gia Đoàn kiểm tra.

### **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:**

#### **1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:**

- Thông tin công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) đến các trường học khi có lịch kiểm tra của Đoàn.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục trong huyện tuyên truyền, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống trong trường học. tạo điều kiện cho Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống trong trường học (căn tin).

#### **2. Các cơ sở giáo dục trong huyện:**

- Xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học và triển khai thực hiện.

- Hoàn chỉnh các loại hồ sơ sổ sách theo quy định và cập nhật thông tin đầu đủ, chính xác.

- Tiếp đoàn kiểm tra theo lịch.

*(Đính kèm Kế hoạch số 2335/KH-UBND ngày 12 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Cần Giờ về Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ)*

Đề nghị các cơ sở giáo dục trong huyện triển khai thực hiện./.

#### **Nơi nhận:**

- Ban Lãnh đạo Phòng GDĐT;
- Phòng Y tế huyện ;
- Trung tâm Y tế huyện ;
- Thủ trưởng các cơ sở giáo dục trong huyện;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



*[Signature]*  
**Lê Thị Kim Châu**

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
HUYỆN CẦN GIỜ**

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

Số: 2335/KH-UBND

Cần Giờ, ngày 02 tháng 4 năm 2024

**KẾ HOẠCH**

**Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin)  
trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ**

Văn phòng chuyên môn  
Chánh

Căn cứ Kế hoạch số 688/KH-UBND ngày 29 tháng 01 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Cần Giờ về đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024;

Ủy ban nhân dân huyện xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ với các nội dung sau:

**I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU:**

**1. Mục đích:**

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của cán bộ quản lý, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, người cung cấp thực phẩm, giáo viên, nhân viên và phụ huynh, học sinh nhằm hạn chế, ngăn ngừa các sự cố về an toàn thực phẩm, góp phần làm tốt công tác chăm sóc, bảo vệ sức khỏe cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh tại các trường học trên địa bàn huyện.

- Tăng cường vai trò trách nhiệm của cơ quan nhà nước trong việc phối hợp kiểm tra, giám sát thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong trường học.

**2. Yêu cầu:** Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm trong trường học. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trong các trường học.

**II. THỜI GIAN VÀ ĐỐI TƯỢNG TRIỂN KHAI:**

- Thời gian: Trong năm 2024.

- Đối tượng triển khai: Tất cả các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện (trừ các cơ sở đã được Sở An toàn thực phẩm thành phố tổ chức kiểm tra).

**III. NỘI DUNG THỰC HIỆN:**

**1. Công tác tuyên truyền:**

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về thực hiện các quy định của Luật An toàn thực phẩm, 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 về quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

trong tình hình mới; nhấn mạnh việc người đứng đầu cơ sở, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể phải chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho học sinh, nhà cung cấp thực phẩm, cấp dưỡng, cán bộ giáo viên, nhân viên trong nhà trường. Tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm, trách nhiệm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn... giúp mọi người nhận thức và thực hành đúng. Hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa, hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch, phòng chống bệnh truyền nhiễm, đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo an toàn thực phẩm cho trẻ tại gia đình và phối hợp với nhà trường tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Hình thức tuyên truyền: Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi, trang web, fanpage, zalo của trường, lớp.

- Ngoài ra, đối với nhà trường tổ chức tuyên truyền các quy định tại Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học.

## **2. Nâng cao năng lực phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm:**

- Hoàn thiện và nâng cao trình độ về phòng ngừa và điều tra ngộ độc; kịp thời ngăn chặn các bệnh lây qua đường thực phẩm, phát hiện sớm và xử lý tốt các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất tổn thất về sức khỏe và tính mạng.

- Tiếp tục vận hành hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể; 100% bếp ăn tập thể thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học, đảm bảo 100% cơ sở có bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) được kiểm tra ít nhất 01 lần/năm và xử lý nghiêm các vi phạm.

- Huy động sự tham gia của Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống trong trường học (căn tin).

- Đảm bảo thực phẩm, nguồn nguyên liệu đầu vào của các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) phải có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ cho việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

### **3. Đẩy mạnh công tác kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm:**

Tăng cường phối hợp chặt chẽ với Đội Quản lý An toàn thực phẩm số 7 trong công tác kiểm tra, tránh chồng chéo, gây khó khăn, ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của cơ sở. Phấn đấu 100% bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học được kiểm tra, giám sát 01 lần/năm với các nội dung:

- Kiểm tra thủ tục hành chính liên quan như:
  - + Giấy chứng nhận đủ sức khỏe.
  - + Giấy xác nhận cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm.
  - + Giấy tờ chứng minh đủ điều kiện của nguồn nước sử dụng.
  - + Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ mua vào, hồ sơ công bố/tự công bố sản phẩm, giấy tờ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm.
  - + Giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa như: Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ mua vào, hồ sơ công bố/tự công bố sản phẩm, giấy tờ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm. Lưu mẫu, sổ kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 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 kinh doanh dịch vụ ăn uống”.
- Kiểm tra các điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ:
  - + Thực hiện kiểm tra vệ sinh môi trường khu vực chế biến thực phẩm và khu vực phụ cận, cống rãnh thoát nước; nguyên tắc một chiều trong sản xuất, chế biến thực phẩm; phân khu vực sơ chế, chế biến, thành phẩm, nhà kho; vận chuyển và tập kết rác thải.
  - + Tiến hành kiểm tra vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, bảo quản thực phẩm, hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió cưỡng bức, tủ đựng bát đĩa, tủ sấy, thùng rác có nắp đậy...
- Kiểm tra điều kiện về con người: vệ sinh cá nhân đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định.
- Kiểm tra việc thực hiện các quy định về nhãn mác hàng hóa: Theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về “Nhãn hàng hóa” và Thông tư hướng dẫn ghi nhãn mác hàng hóa theo quy định.
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm: Bằng cảm quan để phát hiện thực phẩm kém chất lượng, bị mốc, quá hạn sử dụng. Thực hiện test nhanh mẫu thực phẩm và lấy mẫu thực phẩm để xét nghiệm nhanh hoặc gửi cơ quan cấp trên kiểm nghiệm về phương diện lý hóa, vi sinh vật khi cần thiết.

- Các hồ sơ pháp lý và nội dung khác theo yêu cầu của các thành viên tham gia Đoàn kiểm tra.

### **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:**

**1. Thành lập Đoàn Kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn huyện Cần Giờ, gồm các ông, bà có tên sau:**

- Bà Bùi Thị Ngọc Linh - Phó Trưởng phòng Y tế - Trưởng đoàn;
- Ông Nguyễn Minh Việt - Trưởng khoa An toàn thực phẩm Trung tâm Y tế huyện - Phó Trưởng đoàn;
- Bà Lê Thị Kim Châu - Phó Trưởng Phòng Giáo dục và Đào tạo - Phó Trưởng đoàn;
- Ông Huỳnh Minh Hồng - Đội phó Đội Cảnh sát Điều tra tội phạm về Kinh tế và Ma túy - Thành viên;
- Bà Mai Thị Tuyết Dung - Phó Trưởng Phòng Tài chính - Kế hoạch - Thành viên;
- Bà Trần Thị Mộng Duyên - Công chức Phòng Tài nguyên và Môi trường - Thành viên;
- Bà Huỳnh Như Ý - Công chức Phòng Y tế - Thành viên;
- Bà Phan Thị Thúy Hồng - Công chức Phòng Y tế - Thành viên;
- Ông Ngô Đoàn Trung Hiếu - Kiểm soát viên thị trường Đội Quản lý thị trường số 7 - Thành viên;
- Ông Bùi Ngọc Tâm - Viên chức Trung tâm Y tế huyện - Thành viên;
- Ông Trần Văn Láng - Công chức Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện - Thành viên;
- Đại diện Ủy ban Mặt trận Tổ quốc huyện - Thành viên giám sát.
- Đại diện Đội Quản lý An toàn thực phẩm số 7 - Thành viên.

### **2. Phân công thực hiện:**

#### **2.1. Phòng Y tế:**

- Chủ trì hoạt động của Đoàn Kiểm tra, tăng cường kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống trong trường học; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.

- Trong quá trình kiểm tra nếu thấy cần thiết thì lấy mẫu sản phẩm theo quy trình kiểm tra để kiểm nghiệm các chỉ tiêu không đạt.

- Bố trí phương tiện di chuyển phục vụ Đoàn Kiểm tra theo đúng quy định, thông báo lịch cụ thể và phân công nhiệm vụ đến từng thành viên; tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện về Sở An toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân huyện theo quy định.

## **2.2. Trung tâm Y tế huyện:**

- Chịu trách nhiệm về chuyên môn trong công tác kiểm tra các điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học trên địa bàn huyện; trong quá trình kiểm tra thực hiện test nhanh các mẫu thực phẩm.

- Chuẩn bị sẵn sàng các phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất; tăng cường công tác đào tạo, tập huấn cho lực lượng chuyên môn trong việc khám, cấp cứu và điều trị; xử lý, kịp thời khắc phục, giảm thiểu ảnh hưởng khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

## **2.3. Phòng Giáo dục và Đào tạo:**

- Thông tin công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) đến các trường học khi có lịch kiểm tra của Đoàn.

- Tuyên truyền, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Huy động sự tham gia của Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe, đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường tại các bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống trong trường học (căn tin).

**2.4. Phòng Tài nguyên và Môi trường, Phòng Tài chính - Kế hoạch, Đội Quản lý thị trường số 7:** Căn cứ chức năng, nhiệm vụ của đơn vị, phối hợp với Phòng Y tế tiến hành tra kiểm tra theo quy định.

## **2.5. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn:**

- Tuyên truyền, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học.

- Phối hợp với Đoàn Kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm huyện kiểm tra đối với bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống (căn tin) trong trường học trên địa bàn quản lý.

**IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN:** Sử dụng kinh phí trích từ nguồn kinh phí sự nghiệp của các đơn vị đã được huyện phân bổ năm 2024.

Đề nghị các ngành liên quan, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn phối hợp triển khai thực hiện./.

### **Nơi nhận:**

- Sở An toàn thực phẩm;
- Đội Quản lý An toàn thực phẩm số 7;
- Thường trực Ủy ban nhân dân huyện;
- Thành viên Đoàn Kiểm tra liên ngành ATTP;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn;
- VP: CVP, PVP/TH;
- Lưu: VT, T.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**



**Nguyễn Ngọc Xuân**

