

Số: /KH-UBND

An Hải, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

**Phương án đảm bảo công tác y tế, an toàn thực phẩm phục vụ
Đại hội Đảng bộ phường lần thứ I, nhiệm kỳ 2025-2030**

Thực hiện Kế hoạch số 04/KH-UBND ngày 16/7/2025 của Đảng uỷ phường về việc tổ chức Đại hội Đảng bộ phường lần thứ I, nhiệm kỳ 2025-2030.

Quyết định số 74-QĐ/ĐU ngày 10/7/2025 của Đảng uỷ phường về việc thành lập Tổ hậu cần thuộc Tiểu ban Tổ chức phục vụ Đại hội Đảng bộ phường lần thứ I, nhiệm kỳ 2025-2030.

Ủy ban nhân dân phường xây dựng Kế hoạch phương án đảm bảo công tác y tế, an toàn thực phẩm phục vụ Đại hội Đảng bộ phường lần thứ I, nhiệm kỳ 2025-2030 như sau:

1. MỤC ĐÍCH

- Đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe cho các đại biểu, khách mời và lực lượng phục vụ Đại hội Đảng bộ phường lần thứ I, nhiệm kỳ 2025-2030.
- Chủ động phòng ngừa, phát hiện sớm và xử lý kịp thời các tình huống phát sinh liên quan đến sức khỏe, vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình tổ chức Đại hội.
- Tăng cường phối hợp giữa các bộ phận chuyên môn, đảm bảo công tác y tế và an toàn thực phẩm được thực hiện nghiêm túc, hiệu quả.

2. NỘI DUNG PHƯƠNG ÁN, TỔ CHỨC THỰC HIỆN

2.1. Công tác y tế

* Đề nghị Bệnh viện Y học cổ truyền: Sẵn sàng phương án dự phòng 01 xe phục vụ công tác sơ cấp cứu đến cơ sở y tế gần nhất đáp ứng các tình huống.

* Giao cho 03 Trạm Y tế phường thực hiện các nhiệm vụ sau:

- Nhân lực trực y tế: Phân công 03 cán bộ y tế trực tại khu vực tổ chức Đại hội trong suốt thời gian diễn ra hoạt động (Bố trí phòng văn thư để cán bộ y tế trực); Trạm Y tế Ban hành Quyết định phân công nhiệm vụ cho cán bộ y tế trực.

- Dự trữ sẵn sàng thuốc, vật tư và thiết bị y tế:

+ Trang bị đầy đủ cơ sở thuốc trực cấp cứu, thuốc thiết yếu: Thuốc tiêu hoá, hạ sốt, thuốc dị ứng, bông, gạc, băng dán, dung dịch sát khuẩn, máy đo huyết áp và các dụng cụ sơ cấp cứu ban đầu...

+ Phun khử khuẩn khu vực tổ chức Đại hội và khu ăn uống trước và sau mỗi ngày tổ chức (nếu cần).

+ Tuyên truyền, hướng dẫn cán bộ phục vụ hậu cần nhà bếp về các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm, các dấu hiệu nhận biết sớm dị ứng/ ngộ độc và cách xử trí ban đầu.

2.2. Công tác an toàn vệ sinh thực phẩm (nếu tổ chức công tác hậu cần phục vụ ăn uống)

Phân công đồng chí: Vũ Xuân Bách - Chuyên viên phòng Văn hóa - Xã hội phụ trách công tác y tế phối hợp với Văn phòng HĐND&UBND thực hiện giám sát chặt chẽ toàn bộ quy trình cung ứng, chế biến thực phẩm.

- Lựa chọn nhà cung cấp có giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, nguồn gốc thực phẩm...

- Thực hiện kiểm tra các loại thực phẩm đầu vào: Rau, củ, thịt gia súc, gia cầm... đảm bảo tươi sạch, có nguồn gốc rõ ràng.

- Kiểm soát quy trình chế biến và vận chuyển thực phẩm, có nhân sự được khám sức khỏe định kỳ, có xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

- Thực hiện tốt quy trình chế biến đảm bảo các điều kiện: Vệ sinh, nhân viên đeo khẩu trang, găng tay, mũ trùm tóc, đảm bảo dụng cụ chế biến sạch, phân loại sống - chín rõ ràng.

- Đảm bảo vệ sinh khu vực ăn uống:

- + Khu vực ăn uống phải sạch sẽ, thông thoáng, bố trí bàn ghế gọn gàng.

- Lưu mẫu thức ăn theo quy định: Mỗi món ăn được lưu mẫu theo đúng quy định.

- Giám sát và xử lý tình huống: Cử cán bộ trực tiếp giám sát quá trình chế biến thực phẩm, kịp thời phát hiện và xử lý khi có các biểu hiện bất thường như: Đau bụng, dị ứng, buồn nôn (nếu có).

Ủy ban nhân dân phường yêu cầu các cơ quan, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Thường trực Đảng ủy;
- Ban tổ chức Đại hội;
- Phòng Văn hóa - Xã hội;
- Bệnh viện Y học cổ truyền;
- Trạm y tế trên địa bàn phường;
- Lưu: VT.

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

Nguyễn Thế Đức