

Số: /KH-UBND

Nam Thanh Miện, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Kiểm tra An toàn thực phẩm Bếp ăn bán trú tại các trường học và Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục, Tết Trung thu trên địa bàn xã Nam Thanh Miện năm 2025

Thực hiện Công văn số 1557/ATTP-NĐTT ngày 08/9/2025 của Cục An toàn thực phẩm về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm Tết trung thu năm 2025 và Công văn số 8992/VP-VX ngày 19/9/2025 của UBND thành phố Hải Phòng về việc triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2025; Công văn số 5250/SYT- ATTP ngày 21/9/2025 của Sở Y tế về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm Tết trung thu năm 2025;

Thực hiện Quyết định số 690/QĐ-UBND ngày 22/9/2025 của UBND Về việc thành lập Đoàn kiểm tra An toàn thực phẩm Bếp ăn bán trú tại các trường học và Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở giáo dục, Tết Trung thu trên địa bàn xã Nam Thanh Miện năm 2025 .

I. MỤC ĐÍCH

1. Mục đích

Đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho học sinh và nhân dân.

Ngăn chặn, xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo chất lượng, không rõ nguồn gốc.

Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của tổ chức, cá nhân trong việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm.

Phối hợp làm tốt công tác tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật, kiến thức về bảo đảm ATTP .

2. Yêu cầu

Việc kiểm tra phải thực hiện đúng quy định, công khai, minh bạch, không gây phiền hà cho cơ sở.

Phối hợp chặt chẽ giữa các ngành, đoàn thể trong quá trình triển khai.

Kịp thời phát hiện, cảnh báo những nguy cơ gây mất ATTP và tham mưu cho cấp có thẩm quyền các biện pháp quản lý nhà nước trong thực thi các quy định của pháp luật về ATTP.

II. NỘI DUNG, ĐỐI TƯỢNG KIỂM TRA

1.Đối tượng: kiểm tra An toàn thực phẩm Bếp ăn bán trú tại các trường học và Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm các mặt hàng phục vụ Tết Trung thu trên địa bàn xã Nam Thanh Miện (Có Danh sách kèm theo)

2. Nội dung:

(Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Y tế)

Hồ sơ pháp lý, hành chính của cơ sở

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy phép hoạt động đúng ngành nghề. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (còn hiệu lực). Các giấy tờ pháp lý liên quan khác theo quy định của pháp luật.

Điều kiện cơ sở vật chất: Vị trí, môi trường khu vực sản xuất, kinh doanh: đảm bảo sạch sẽ, không gần nguồn ô nhiễm.

Nhà xưởng, khu sản xuất: bố trí hợp lý, tách biệt khu sạch – bẩn, có biện pháp chống côn trùng, động vật gây hại.

Hệ thống chiếu sáng, thông gió, cấp, thoát nước, nhà vệ sinh: đạt yêu cầu vệ sinh.

Trang thiết bị, dụng cụ: Máy móc, thiết bị sản xuất, bảo quản, vận chuyển: sạch sẽ, bảo trì thường xuyên, phù hợp quy mô sản xuất.

Dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm chất độc hại. Có thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm (nếu cần).

Nguyên liệu, phụ gia, bao bì: Có hồ sơ, hợp đồng, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, bao bì.

Nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

Bao bì thực phẩm đảm bảo chất lượng, lưu giữ đúng quy cách.

Quy trình sản xuất, chế biến: Thực hiện đúng quy trình sản xuất theo hồ sơ công bố/tiêu chuẩn đã đăng ký.

Kiểm soát các công đoạn quan trọng: xử lý nước, phối trộn, đóng gói...

Có biện pháp kiểm soát nguy cơ nhiễm chéo, ô nhiễm vi sinh, hóa chất.

Bảo quản, vận chuyển, phân phối; Sản phẩm được bảo quản theo đúng điều kiện quy định (nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng).

Phương tiện vận chuyển chuyên dụng, sạch sẽ, có biện pháp bảo đảm chất lượng thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển.

Con người và quản lý an toàn thực phẩm: Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

Người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến có Giấy khám sức khỏe còn hiệu lực, không mắc bệnh truyền nhiễm.

Thực hiện quy định về bảo hộ lao động: mặc quần áo bảo hộ, găng tay, khẩu trang... khi làm việc.

Kiểm nghiệm, truy xuất nguồn gốc, ghi nhãn sản phẩm

Có hồ sơ kết quả kiểm nghiệm sản phẩm định kỳ theo quy định.

Sản phẩm lưu thông thị trường có nhãn đúng quy định: tên sản phẩm, thành phần, hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, cơ sở sản xuất, số công bố.

Có sổ sách quản lý phục vụ truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

Có hồ sơ ghi chép, quản lý nhập – xuất nguyên liệu, sản phẩm; hồ sơ vệ sinh, khử trùng định kỳ.

Việc chấp hành quy định về quảng cáo, khuyến mại sản phẩm thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm chức năng).

(Đối với bếp ăn bán trú tại các trường học)

Hồ sơ pháp lý, hành chính

Quyết định thành lập bếp ăn, hợp đồng cung cấp suất ăn (nếu có).

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (nếu thuộc diện cấp).

Hồ sơ công bố, kiểm nghiệm định kỳ thực phẩm, nguyên liệu .

Điều kiện cơ sở vật chất

Khu vực bếp ăn bố trí hợp lý theo nguyên tắc một chiều: tiếp nhận nguyên liệu → sơ chế → chế biến → chia thức ăn → bàn ăn.

Tường, nền, trần bếp bằng vật liệu dễ vệ sinh, không thấm nước, không rạn nứt.

Hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước đảm bảo vệ sinh.

Có biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại (lưới chắn, bẫy, thuốc diệt côn trùng an toàn).

Trang thiết bị, dụng cụ: Đầy đủ trang thiết bị chế biến, bảo quản, chia thức ăn, dụng cụ ăn uống.

Dụng cụ chế biến và ăn uống bằng vật liệu an toàn, không gỉ, dễ vệ sinh.

Có dụng cụ riêng biệt cho thực phẩm sống và chín.

Dụng cụ chứa rác có nắp đậy, được vệ sinh thường xuyên.

Nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia

Có hợp đồng, hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm.

Không sử dụng thực phẩm, phụ gia ngoài danh mục cho phép hoặc không rõ nguồn gốc.

Thực phẩm tươi sống, an toàn; có phiếu kiểm nghiệm (nếu là sữa học đường, thực phẩm chế biến sẵn).

Rau, củ, quả đảm bảo sạch, có nguồn gốc an toàn.

Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm

Thực hiện theo nguyên tắc một chiều, tránh lây nhiễm chéo.

Thực phẩm sau khi chế biến được che đậy, bảo quản đúng điều kiện.

Có thiết bị giữ nóng, tủ lạnh, tủ bảo quản thực phẩm.

Không để thực phẩm chín lẫn với thực phẩm sống.

Nước dùng trong chế biến, vệ sinh

Sử dụng nguồn nước sạch, có kết quả xét nghiệm định kỳ.

Có bồn rửa tay, khu vực rửa dụng cụ tách biệt.

Người trực tiếp chế biến, phục vụ

Có giấy khám sức khỏe định kỳ, không mắc bệnh truyền nhiễm.

Có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

Thực hiện vệ sinh cá nhân: mặc đồng phục, đội mũ, đeo khẩu trang, găng tay khi chế biến.

Không mang trang sức, sơn móng tay khi chế biến.

Vệ sinh môi trường, xử lý rác thải

Khu vực bếp, nhà ăn, kho thực phẩm sạch sẽ, gọn gàng.

Rác thải được thu gom hàng ngày, có hợp đồng vận chuyển rác.

Nhà vệ sinh đảm bảo vệ sinh, có xà phòng, nước sạch.

Công tác lưu mẫu, hồ sơ theo dõi

Có thực hiện lưu mẫu thực phẩm theo quy định (100g/món, 24 giờ, bảo quản lạnh).

Có sổ sách theo dõi nhập – xuất thực phẩm, nhật ký bếp ăn.

Có kế hoạch và thực hiện khử khuẩn, vệ sinh định kỳ.

Các quy định khác

Thực hiện tốt công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

Có tổ chức kiểm tra, giám sát nội bộ thường xuyên.

Tổ chức truyền thông, giáo dục học sinh về vệ sinh, an toàn thực phẩm.

3. Đại bàn và thời gian kiểm tra

Địa bàn : tại xã Nam Thanh Miện các Bếp ăn bán trú trường học và cơ sở sản xuất, kinh doanh theo Quyết định của UBND xã

Thời gian: Trong 07 ngày dự kiến thời gian cuối tháng 9 đầu tháng 10 năm 2025

4. Thành phần kiểm tra

Theo Quyết định số 690/QĐ-UBND ngày 22/9/2025 của UBND Về việc thành lập Đoàn kiểm tra An toàn thực phẩm Bếp ăn bán trú tại các trường học và Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã Nam Thanh Miện năm 2025.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN, PHÂN CÔNG THỰC HIỆN KẾ HOẠCH

1. Phòng Kinh tế

Hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực hiện đầy đủ các thủ tục liên quan đến hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực bảo đảm an toàn thực phẩm theo đúng quy định của pháp luật.

Đôn đốc các cơ sở kinh doanh, sản xuất khắc phục những tồn tại, hạn chế đã được nhắc nhở trong quá trình kiểm tra.

2. Phòng Văn hóa – Xã hội

Phối hợp kiểm tra, giám sát điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm, bếp ăn bán trú tại các trường học theo nội dung kiểm tra, hướng dẫn các cơ sở , bếp ăn bán trú thực hiện đúng quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm.

Phối hợp với các cơ quan chuyên môn tham mưu, đề xuất xử lý các trường hợp vi phạm thuộc lĩnh vực phụ trách, chuyển hồ sơ cho cơ quan có thẩm quyền xử phạt theo quy định.

3.Trạm Y tế xã

Phối hợp đoàn kiểm tra tiến hành lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm khi có yêu cầu.

Thực hiện việc kiểm tra, xác nhận giấy khám sức khỏe định kỳ cho chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

Tham mưu UBND xã trong công tác quản lý chuyên môn, kịp thời cảnh báo nguy cơ gây mất ATTP từ cơ sở sản xuất, kinh doanh, bếp ăn...

4.Công an xã

Đảm bảo an ninh, trật tự trong suốt quá trình tổ chức đợt kiểm tra.

Phối hợp với Đoàn kiểm tra thực hiện tốt công tác kiểm tra và xử lý vi phạm về vệ sinh ATTP đối với các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm, bếp ăn bán trú...

5. Các Trưởng thôn trên địa bàn xã

Có trách nhiệm phối hợp, hướng dẫn đoàn kiểm tra đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn phụ trách.

Tuyên truyền, vận động nhân dân sử dụng thực phẩm an toàn, nói không với thực phẩm không rõ nguồn gốc.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí được sử dụng từ ngân sách nhà nước theo phân cấp và các nguồn hợp pháp khác.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức kiểm tra An toàn thực phẩm Bếp ăn bán trú tại các trường học và Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã năm 2025 đây là nhiệm vụ quan trọng, góp phần đảm bảo sức khỏe nhân dân, giữ vững an ninh trật tự và phát triển kinh tế - xã hội. Đề nghị các cơ quan, đơn vị phối hợp triển khai thực hiện nghiêm túc kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- Thường trực Đảng ủy;
- Thường trực HĐND xã;
- Chủ tịch, các Phó CT UBND xã;
- Thành phần đoàn kiểm tra;
- Đơn vị, CSSXKD kiểm tra;
- Lưu: VT; VHXH (2b).

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH

Vũ Văn Nguyễn