

Số: /KH-UBND

Mê Linh, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể
trên địa bàn xã Mê Linh năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về khắc phục điểm nghẽn về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 61/KH-UBND ngày 07/8/2025 của UBND xã Mê Linh về thực hiện "Chuyên đề Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn xã Mê Linh"; Kế hoạch số 224/KH-UBND ngày 18/12/2025 của UBND xã Mê Linh về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn xã; UBND xã Mê Linh xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Mê Linh năm 2026, như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của cấp ủy Đảng, chính quyền trong bảo đảm an ninh, An toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn; đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm bếp ăn tập thể nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh, người lao động trong các bếp ăn tập thể trên địa bàn xã.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể được thực hiện thường xuyên, liên tục; xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, thông tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai

Các bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Mê Linh.

2. Đối tượng áp dụng

- Các cơ sở giáo dục từ mầm non đến trung học phổ thông trong và ngoài công lập trên địa bàn xã.

- Các bếp ăn tập thể khác (trừ trường học) trên địa bàn.
- Các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho bếp ăn tập thể.
- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, các cơ sở cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Kiện toàn Ban Chỉ đạo công tác ATTP, mạng lưới chuyên trách ATTP.
- Phân công rõ các nhiệm vụ trên nguyên tắc UBND xã chủ trì, phòng Văn hóa - Xã hội thường trực tham mưu, phối hợp liên ngành.
- Phát huy vai trò chỉ đạo và sự ủng hộ của cấp ủy Đảng, chính quyền địa phương, sự phối hợp chặt chẽ các ban ngành đoàn thể và sự giám sát của người tiêu dùng trong thực hiện các quy định ATTP.
- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các tổ chức chính trị - xã hội trong công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể; phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát tại bếp ăn tập thể trên địa bàn.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Người lãnh đạo quản lý, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.
- Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh học sinh, học sinh; Thủ trưởng, người lao động trong các đơn vị có bếp ăn tập thể (không phải trường học).
- Người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể.

2.2. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quản lý về ATTP.
- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp

phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể trên địa bàn xã.

- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể; đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.

- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về ATTP bếp ăn tập thể, nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, chính quyền, ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm qua các sự việc cụ thể và những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý ATTP bếp ăn tập thể.

2.3. Nội dung thông tin, tuyên truyền theo các nhóm đối tượng

a) Người lãnh đạo quản lý, chính quyền các cấp, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

- + Vai trò, trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các đơn vị, cơ quan trong công tác quản lý ATTP bếp ăn tập thể.

- + Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật, chỉ đạo của Đảng, Nhà nước, Bộ ngành Trung ương, Thành ủy, UBND Thành phố về quản lý lĩnh vực ATTP.

- + Tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm về ATTP bếp ăn tập thể. Công khai các cơ sở, cá nhân vi phạm hành chính về ATTP nhằm cảnh cáo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trái pháp luật.

- + Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- + Các quy định về điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền: qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm; tuyên truyền qua hệ thống loa truyền thanh; qua các Hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, nền tảng xã hội... nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

b) Thủ trưởng, nhân viên, người lao động, phụ huynh học sinh, học sinh tại các đơn vị có bếp ăn tập thể

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

- + Luật An toàn thực phẩm và văn bản quy định về ATTP.

- + Vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu đơn vị trong công tác quản lý ATTP tại bếp ăn tập thể.

- + Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm: hướng dẫn rửa tay đúng cách trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh; thực hiện ăn chín,

uống sôi, các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm; hướng dẫn lựa chọn mua và sử dụng các thực phẩm an toàn, khai báo ngộ độc thực phẩm.

+ Quy định về điều kiện bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền: Qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm; tuyên truyền qua hệ thống đài phát thanh; qua các Hội thi, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát ATTP, pano, áp phích, tờ rơi, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp ... nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành.

c) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- Nội dung thông tin, tuyên truyền:

+ Luật An toàn thực phẩm và các văn bản quy định về ATTP;

+ Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; Các mối nguy về ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

+ Thực hành bảo đảm vệ sinh ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kỹ năng nhận diện, lựa chọn thực phẩm an toàn để phục vụ chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phương thức thông tin, tuyên truyền:

+ Thông tin, tuyên truyền trực tiếp: Qua các lớp tập huấn, tuyên truyền, hội nghị, hội thảo, tọa đàm nhằm thay đổi nhận thức, thái độ, thực hành. Đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, nông nghiệp, các ban ngành, đoàn thể (như Mặt trận Tổ quốc, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Hội Nông dân, cộng tác viên ATTP, Y tế thôn...).

+ Truyền thông đại chúng: Hệ thống loa phát thanh ở địa phương, Trang thông tin điện tử của xã, các kênh Zalo, Facebook của các cơ quan chính quyền.

+ Các kênh thông tin, tuyên truyền khác: Hội nghị, triển lãm, hội chợ, tư vấn tuyên truyền qua các cuộc kiểm tra, giám sát về ATTP, pano, áp phích, tờ rơi, poster, khẩu hiệu, bảng tin nhà trường, cuộc họp phụ huynh đầu năm, cuối năm, hết học kỳ.

3. Các biện pháp quản lý về ATTP

3.1. Công tác quản lý ATTP các bếp ăn tập thể

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể trên địa bàn quản lý.

- Đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

3.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cho cán bộ làm công tác

ATTP và tổ giám sát tư vấn về ATTP.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc tiếp nhận cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

3.3. Điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể

*** Nội dung thực hiện**

a) Đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn cho các đơn vị có bếp ăn tập thể đáp ứng đầy đủ các điều kiện:

- Thủ tục pháp lý về ATTP

- + Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.

- + Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, tài liệu liên quan).

- + Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định; Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

- + Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

- Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống.

- Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm.

- Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

b) Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho các đơn vị có bếp ăn tập thể

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Công tác kiểm tra, giám sát ATTP

- Nội dung kiểm tra: Theo các văn bản quy định, việc chấp hành các quy định của Trung ương, Thành phố, xã về công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài trường học trên địa bàn.

- Phương thức kiểm tra: Thành lập đoàn kiểm tra ATTP liên ngành, định kỳ xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của các bếp ăn tập thể; các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

5. Công tác xử lý vi phạm

- Xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP vi phạm theo Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về “Quy định xử phạt hành chính về ATTP”; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 của Chính phủ “Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ “Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế” và một số văn bản liên quan.

- Công khai tên cơ sở vi phạm về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

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, sự cố về ATTP 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.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

Kinh phí thực hiện kế hoạch từ nguồn kinh phí ngân sách xã, các đơn vị liên quan theo phân cấp ngân sách hiện hành và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Là cơ quan Thường trực Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm xã tham mưu UBND xã xây dựng kế hoạch, tổ chức triển khai theo chức năng, nhiệm vụ của ngành. Hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra định kỳ, đột xuất các bếp ăn tập thể trên địa bàn; xử lý nghiêm các hành vi vi phạm theo quy định; công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng của xã.

- Phối hợp với trạm Y tế và các đơn vị liên quan tổ chức tập huấn cho các nhóm đối tượng liên quan công tác an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục bố trí các giờ giảng phù hợp, tổ chức sinh hoạt dưới cờ, giờ sinh hoạt của lớp, tổ chức hoạt động ngoại khoá lồng ghép về ATTP trong và ngoài trường học, trình chiếu các phóng sự ngắn, giới thiệu các hình ảnh trực quan về ATTP phù hợp với từng nhóm tuổi của học sinh.

- Tổng hợp, tham mưu UBND, BCĐ ATTP xã sơ kết, đánh giá kết quả triển khai hoạt động và báo cáo UBND xã, Thành phố theo quy định.

2. Phòng Kinh tế

- Tăng cường tham mưu UBND xã công tác chỉ đạo, quản lý về chất lượng, chế biến, ATTP nông lâm thủy sản, thực phẩm bao gói sẵn trên địa bàn xã theo phân công, phân cấp.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan trong công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP thuộc lĩnh vực quản lý; trọng tâm phổ biến, nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát thường xuyên, đột xuất, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đến tận nơi trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt thủy hải sản các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bếp ăn tập thể. Xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm, công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Tổ chức lấy mẫu giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, thực phẩm bao gói sẵn, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể.

- Duy trì, phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo chuỗi giá trị đảm bảo ATTP cung cấp cho người tiêu dùng và các bếp ăn tập thể.

- Tham mưu UBND xã đảm bảo kịp thời kinh phí cho công tác ATTP trên địa bàn xã. Hướng dẫn thu, chi, thanh quyết toán kinh phí ngân sách chi cho công tác ATTP đảm bảo đúng quy định pháp luật.

3. Công an xã

Tăng cường công tác đấu tranh, phát hiện, điều tra, xử lý nghiêm đối với các tổ chức, cá nhân, cơ sở sản xuất, kinh doanh nhập lậu, tàng trữ, buôn bán các loại thực phẩm giả, kém chất lượng, vi phạm nghiêm trọng quy định về ATTP.

4. Trạm Y tế xã

- Chịu trách nhiệm triển khai các biện pháp chuyên môn về ATTP cho hoạt động kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể trên địa bàn.

- Thống kê, rà soát toàn bộ các bếp ăn tập thể trên địa bàn xã; phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội và các đơn vị liên quan hướng dẫn chuyên môn về bảo đảm ATTP. Giám sát, hướng dẫn tư vấn cho các bếp ăn tập thể thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP.

- Cung cấp thông tin về điều kiện ATTP, lựa chọn thực phẩm an toàn, cảnh báo sớm các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm cao và lây truyền bệnh để phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng cho Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao và các đơn vị liên quan để tuyên truyền.

- Tổ chức đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể theo quy định.

- Cung cấp thông tin về điều kiện ATTP, lựa chọn thực phẩm an toàn, cảnh báo sớm các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm cao và lây truyền bệnh để phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng cho Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao và các đơn vị liên quan để tuyên truyền.

5. Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao

Phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội, phòng Kinh tế, trạm Y tế, các phòng, ban và các đơn vị liên quan cung cấp thông tin, chỉ đạo hệ thống thông tin cơ sở tuyên truyền về việc thực hiện các quy định về ATTP. Tuyên truyền cung cấp thông tin để chủ doanh nghiệp, chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm nâng cao nhận thức, trách nhiệm trong việc chủ động tìm hiểu, nâng cao kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, thay đổi hành vi, thói quen trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm, tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo an toàn; phê phán các hành vi vi phạm quy định về ATTP trên địa bàn xã lan tỏa thông tin tích cực về triển khai các hoạt động ATTP trên môi trường mạng.

6. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã và các tổ chức chính trị - xã hội xã

Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ tăng cường phối hợp giám sát, tuyên truyền, vận động về đảm bảo ATTP, chỉ đạo các đơn vị trực thuộc thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP. Tham gia giám sát cộng đồng, phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

7. Các đơn vị có bếp ăn tập thể trên địa bàn xã

- Người đứng đầu các đơn vị có bếp ăn tập thể chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình; triển khai thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP tại đơn vị.

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong việc xây dựng thực đơn bữa ăn bán trú cho học sinh, người lao động; chủ động hoặc phối hợp với đơn vị cung cấp suất ăn xây dựng thực đơn bữa ăn hàng ngày, hàng tuần đảm bảo đầy đủ dinh dưỡng hợp lý.

- Giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các bếp ăn tập thể; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào bếp ăn tập thể.

- Chủ động phối hợp với ngành y tế và các đơn vị liên quan triển khai các hoạt động tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho Thủ trưởng đơn vị, người

quản lý bếp ăn và nhân viên trực tiếp tham gia sơ chế chế biến tại bếp ăn tập thể.

- Thành lập tổ tự giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể tại đơn vị.

- Xây dựng phương án xử lý khi ngộ độc thực phẩm xảy ra.

8. Trưởng các thôn trên địa bàn

Phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường tuyên truyền, phổ biến kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn; phối hợp kiểm tra, giám sát hoạt động an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Mê Linh năm 2026, UBND xã Mê Linh đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam và các tổ chức chính trị - xã hội xã; yêu cầu các phòng, ban, ngành xã, các thôn trên địa bàn xã và các đơn vị liên quan căn cứ chức năng, nhiệm vụ nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế Hà Nội;
- Thường trực Đảng ủy;
- Đ/c Chủ tịch, các đ/c PCT UBND xã;
- UBMTTQVN và các tổ chức CT-XH xã;
- Các phòng, ban, ngành thuộc xã;
- Các đơn vị có bếp ăn tập thể trên địa bàn;
- Các thôn trên địa bàn;
- CPVP;
- Lưu: VT, VHXH. (Quý)

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

Trần Sỹ Đạt