| ỦY BAN NHÂN DÂN<br>XÃ ĐÔNG ANH | CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM<br>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc |
|---|---|
| Số: 303 /KH-UBND | *Đông Anh, ngày 12 tháng 6 năm 2026* |

# KẾ HOẠCH
## Triển khai thí điểm mô hình tuyến phố đảm bảo An toàn thực phẩm

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về việc khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 314/KH-UBND ngày 29/12/2025 của UBND xã Đông Anh về công tác An toàn thực phẩm trên địa bàn xã Đông Anh năm 2026; Công văn số 3874/SYT-NVY ngày 29/4/2026 của Sở Y tế về hướng dẫn triển khai mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP. UBND xã Đông Anh xây dựng triển khai thí điểm mô hình tuyến phố đảm bảo An toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

#### 1. Mục đích

- Kiểm soát được điều kiện An toàn thực phẩm (ATTP) đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (DVAU), thức ăn đường phố (TADP) góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo đảm an sinh xã hội và mỹ quan đô thị.

- Tìm ra các giải pháp cụ thể, khả thi, hiệu quả, phù hợp với tình hình thực tế của địa phương trong kiểm soát ATTP đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Xây dựng thí điểm mô hình điểm nơi tập trung nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tạo sự chuyển biến rõ rệt về kiến thức, thái độ và thực hành đúng của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

#### 2. Yêu cầu

- Bảo đảm ATTP đối với kinh doanh DVAU, TADP là trách nhiệm của người kinh doanh DVAU, TADP vì sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng. Kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố là hoạt động có điều kiện, dựa trên các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP.

- 100% các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại khu vực xây dựng mô hình điểm được rà soát, thống kê lập sổ theo dõi, đôn đốc hướng dẫn hoạt động theo quy định của pháp luật.

- 100% các cơ sở kinh doanh DVAU tại khu vực xây dựng mô hình điểm

phải được kiểm tra, giám sát và kiểm soát chặt chẽ về an toàn thực phẩm (ATTP) cũng như nguồn gốc thực phẩm.

- 100% các cơ sở phải thực hiện công khai Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với hộ đăng ký kinh doanh) hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP (đối với hộ không thuộc diện đăng ký kinh doanh).

- 100% các cơ sở phải công khai nguồn gốc nguyên liệu và phụ gia chế biến thực phẩm tại khu vực khách hàng ăn uống.

- 100% người kinh doanh DVAU, TAĐP phải được tập huấn kiến thức và được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

## II. ĐỊA ĐIỂM THỜI GIAN

### 1. Địa điểm

Trục đường Đản Dị.

**2. Thời gian:** Năm 2026

## III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

### 1. Công tác chỉ đạo, quản lý, điều hành

- Tăng cường công tác tổ chức, chỉ đạo thực hiện việc xây dựng mới các mô hình đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trên địa bàn theo nguyên tắc UBND Xã chủ trì, các ngành chuyên môn đóng vai trò thường trực tham mưu và phối hợp liên ngành.

- Kiện toàn Tổ giám sát và Đoàn kiểm tra liên ngành về ATTP của Xã để đảm bảo các hoạt động kiểm tra, giám sát diễn ra thường xuyên và liên tục.

- Củng cố đội ngũ cán bộ chuyên trách và nhân viên y tế thôn. Trong đó, Trạm Y tế Xã đóng vai trò là cơ quan thường trực, chịu trách nhiệm theo dõi tình hình hoạt động của các cơ sở và là đầu mối tổng hợp báo cáo.

- Tổ chức các cuộc họp triển khai và giao ban định kỳ để nắm bắt tình hình. Phân công rõ ràng nhiệm vụ cho từng thành viên và đơn vị trong việc thực hiện các tiêu chí ATTP đối với DVAU và TAĐP.

- Phối hợp chặt chẽ giữa các ban ngành, đoàn thể Xã. Huy động sự tham gia giám sát của người tiêu dùng trong việc thực thi các quy định ATTP tại các cơ sở kinh doanh.

### 2. Công tác điều tra, quản lý cơ sở, báo cáo

- Điều tra, rà soát cần tập trung vào các thông tin: Số lượng người lao động và tình trạng khám sức khỏe; Nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm và

phụ gia; Các giấy tờ hành chính, pháp lý liên quan (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Bản cam kết); Phân loại theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm và thời gian kinh doanh (đặc biệt chú trọng các cơ sở kinh doanh ngoài giờ hành chính).

- Thời gian điều tra: 02 đợt (trước và sau khi triển khai)

- Sử dụng các mẫu thống kê thống nhất để theo dõi biến động cơ sở (số cơ sở hiện có, cơ sở mới mở, cơ sở đã nghỉ kinh doanh) và nhật ký ghi chép nguồn gốc thực phẩm hàng ngày.

- Tổng hợp báo cáo kết quả hoạt động tuyên truyền và thực hiện vào ngày 25 hàng tháng hoặc ngày 16 của tháng cuối quý; Hoàn thành và gửi báo cáo kết quả cả năm trước ngày 10/12/2026; Báo cáo đột xuất khi có yêu cầu hoặc khi phát sinh các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

- Nội dung báo cáo cần tập trung:

+ Kết quả công tác chỉ đạo, điều hành và số văn bản đã ban hành.

+ Số lượng bài viết tuyên truyền, số lần phát thanh và các lớp tập huấn đã tổ chức.

+ Tỷ lệ cơ sở được cấp Giấy chứng nhận hoặc ký Cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ Kết quả kiểm tra, giám sát (số lượt kiểm tra, tỷ lệ cơ sở đạt các tiêu chí về tủ kính, bàn cao, găng tay...).

+ Kết quả xét nghiệm nhanh mẫu thực phẩm tại chỗ.

+ Các hình thức xử lý vi phạm (phạt tiền, nhắc nhở, hủy sản phẩm, công khai trên loa đài).

+ Những khó khăn, tồn tại và đề xuất kiến nghị thực tế.

**3. Công tác điều tra, đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành (KAP) và đánh giá điều kiện cơ sở**

- Đánh giá KAP của chủ cơ sở kinh doanh.

- Đánh giá KAP của nhân viên tham gia chế biến thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Đánh giá KAP của người tiêu dùng thực phẩm sử dụng các sản phẩm, thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Đánh giá điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức

ăn đường phố.

- Thời gian tổ chức thực hiện 02 lần/năm; Lần 1 *(khi bắt đầu triển khai)*: Để đánh giá kiến thức nền tảng và thực trạng ban đầu; Lần 2 *(Cuối năm)*: Sau khi đã tiến hành các hoạt động can thiệp, tập huấn để đo lường sự thay đổi về kiến thức, thái độ và thực hành.

**4. Hoạt động truyền thông**

- Tổ chức giới thiệu nội dung mô hình, tổ chức ký cam kết thực hiện mô hình với các cơ sở kinh doanh trên tuyến phố.

- Tổ chức tập huấn phổ biến kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, khám sức khỏe cho chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm và nhân viên phục vụ.

- Vận động cơ sở trên tuyến phố thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Tổ chức các các buổi nói chuyện lồng ghép, kết nối qua các nền tảng số để giới thiệu các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm an toàn, rõ nguồn gốc xuất xứ cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Viết bài tuyên truyền, phát thanh trên phương tiện thông tin đại chúng.

- Thông báo rộng rãi các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tin cậy để người dân lựa chọn. Ngược lại, kiên quyết công khai tên các cơ sở vi phạm trên phương tiện truyền thông để cảnh báo cộng đồng.

- Ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác truyền thông, chủ động xây dựng và đăng tải các thông điệp, infographic, video hướng dẫn lựa chọn thực phẩm an toàn và các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm trên các nền tảng số, mạng xã hội, hệ thống truyền thanh; đồng thời cấp phát tờ rơi, tờ gấp, áp phích để nâng cao nhận thức cho người dân.

- Phối hợp với Mặt trận Tổ quốc, Hội Phụ nữ, Hội Nông dân... để vận động hội viên và người dân tích cực tham gia giám sát, thực hiện nếp sống văn minh đô thị.

- Nội dung tuyên truyền trọng tâm

Công tác giáo dục tập trung vào việc hướng dẫn các cơ sở thực hiện nghiêm các tiêu chí thực hành đúng:

+ Sử dụng nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng và công khai địa chỉ nguồn gốc cho khách hàng biết.

+ Giữ vệ sinh môi trường: không để rác, giấy ăn trên bàn và nền nhà.

+ Trang bị đầy đủ tủ kính, bàn cao trên 60cm, dụng cụ che đậy chống bụi bẩn và côn trùng.

+ Sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín hoặc thức ăn ngay.

+ Niêm yết công khai Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP tại cửa hàng.

**5. Công tác cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm; công khai nguồn gốc, xuất xứ**

***a. Cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm***

- Tổ chức ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đối với tất cả các cơ sở không thuộc đối tượng đăng ký kinh doanh.

- Đối với các cơ sở thuộc đối tượng đăng ký kinh doanh phải hướng dẫn các cơ sở hoàn thiện hồ sơ, thủ tục để xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

***b. Công khai nguồn gốc, xuất xứ***

- Công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm/ Cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Công khai nguồn gốc nguyên liệu và phụ gia chế biến thực phẩm.

**6. Công tác kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm**

***6.1. Nội dung kiểm tra***

*6.1.1. Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống*

- Các giấy tờ hành chính và pháp lý

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với diện phải cấp) hoặc Bản cam kết bảo đảm ATTP.

+ Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và toàn bộ người lao động trực tiếp kinh doanh.

+ Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và những người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

+ Các loại giấy phép liên quan khác như giấy phép kinh doanh bán lẻ rượu đối với các cơ sở có phục vụ rượu tại chỗ.

- Điều kiện vệ sinh cơ sở và trang thiết bị

+ Cơ sở vật chất: Kiểm tra diện tích, vị trí (phải xa nguồn ô nhiễm), kết cấu

nhà cửa, trần, tường, và nền nhà phải phẳng, sáng màu, không đọng nước.

+ Phân khu: Phải có sự cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín; các khu vực chế biến, kho, nơi ăn và nơi thay đồ phải riêng biệt.

+ Trang thiết bị dụng cụ: Kiểm tra đủ trang thiết bị để chế biến, chia, gắp và chứa đựng thực phẩm; yêu cầu phải có găng tay sạch khi tiếp xúc trực tiếp thức ăn chín.

+ Tiêu chuẩn mô hình điểm: Phải có tủ kính và bàn cao trên 60cm để bày bán thức ăn; trang bị biện pháp phòng chống chuột, côn trùng và động vật gây hại.

+ Vệ sinh môi trường: Kiểm tra việc thu dọn giấy ăn, thức ăn thừa trên bàn và nền nhà; có thùng rác kín, có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày

- Quy trình chế biến và nguồn gốc thực phẩm

+ Nguồn gốc nguyên liệu: Kiểm tra hồ sơ, sổ sách ghi chép nguồn gốc thực phẩm và phụ gia thực phẩm; yêu cầu nguyên liệu phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

+ Quy trình vận hành: Kiểm tra việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

+ Nước sạch: Phải đảm bảo có đủ nước sạch đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ cho việc chế biến và kinh doanh thực phẩm.

- Công tác lấy mẫu và các nội dung khác

+ Thực hiện xét nghiệm nhanh các chỉ tiêu ATTP trực tiếp tại cơ sở khi cần thiết.

+ Lấy mẫu thực phẩm gửi xét nghiệm tại phòng thí nghiệm (Labo) đối với các trường hợp nghi ngờ không đảm bảo an toàn hoặc không rõ nguồn gốc.

+ Kiểm tra việc niêm yết công khai Giấy chứng nhận/Cam kết ATTP và địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu tại khu vực khách hàng ăn uống.

*6.1.2. Đối với cơ sở thức ăn đường phố*

- Các điều kiện về thủ tục hành chính và kiến thức

+ Bản cam kết bảo đảm ATTP: Kiểm tra việc cơ sở đã ký bản cam kết bảo đảm ATTP theo quy định phân cấp quản lý.

+ Xác nhận kiến thức ATTP: Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến phải được tập huấn và có xác nhận kiến thức về ATTP.

+ Giấy khám sức khỏe: Người trực tiếp chế biến phải được khám sức khỏe định kỳ; không mắc các bệnh truyền nhiễm như tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A,

E, lao phổi hay tiêu chảy cấp.

- Điều kiện vệ sinh cơ sở và môi trường

+ Vị trí và khoảng cách: Cơ sở phải đảm bảo tách biệt với các nguồn gây độc hại hoặc nguồn gây ô nhiễm.

+ Trưng bày thực phẩm: Thức ăn phải được bày bán trên bàn, giá, kệ hoặc phương tiện bảo đảm ATTP và mỹ quan, phải có tủ kính và bàn cao trên 60cm.

+ Vệ sinh khu vực bán: Kiểm tra việc thu dọn rác, giấy ăn và thức ăn thừa trên bàn hoặc nền nhà. Phải có thùng rác kín có nắp đậy và rác phải được chuyển đi trong ngày.

+ Dụng cụ che đậy: Phải có đầy đủ dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, cũng như các biện pháp ngăn chặn côn trùng và động vật gây hại.

- Nguyên liệu, phụ gia và nguồn nước

+ Nguồn gốc nguyên liệu: Kiểm tra sổ ghi chép và các giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng của nguyên liệu thực phẩm.

+ Sử dụng phụ gia: Chỉ được sử dụng các loại phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

+ Nguồn nước: Phải có đủ nước sạch đạt quy chuẩn kỹ thuật để phục vụ việc chế biến và kinh doanh.

- Dụng cụ và thực hành vệ sinh cá nhân

+ Dụng cụ ăn uống: Các dụng cụ chứa đựng, bao gói và dụng cụ ăn uống phải bảo đảm an toàn vệ sinh, không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.

+ Thực hành vệ sinh: Người trực tiếp chia thức ăn chín, thức ăn ngay bắt buộc phải sử dụng găng tay, khẩu trang và mặc trang phục phù hợp.

- Công tác công khai và lấy mẫu kiểm nghiệm

+ Niêm yết công khai: Cơ sở phải niêm yết công khai bản cam kết ATTP và địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu tại khu vực khách hàng ăn uống.

+ Lấy mẫu kiểm nghiệm: Khi cần thiết, đoàn kiểm tra sẽ tiến hành lấy mẫu thực phẩm để xét nghiệm nhanh hoặc gửi xét nghiệm tại phòng thí nghiệm đối với các chỉ tiêu ATTP.

***6.2. Cách thức kiểm tra, giám sát***

+ UBND Xã thành lập đoàn kiểm tra ATTP liên ngành kiểm tra định kỳ đột xuất việc chấp hành các quy định về ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

+ Trạm Y tế Xã thành lập đoàn giám sát ATTP giám sát việc chấp hành các quy định về ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, báo cáo UBND Xã các cơ sở không chấp hành các quy định về ATTP khi được Trạm Y tế giám sát, hướng dẫn.

***6.3. Xử lý vi phạm***

Phát hiện kịp thời các vi phạm và xử lý nghiêm theo quy định; công khai kết quả kiểm tra, xử lý vi phạm trên phương tiện thông tin đại chúng.

**7. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm**

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm đều được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, 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 cho cộng đồng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tại cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

**8. Tổ chức gắn biển công nhận**

- Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố được đánh giá theo bộ tiêu chí ATTP:

+ Nếu đạt đủ các tiêu chí cơ sở sẽ được công nhận và dán logo nhận diện ***"Cơ sở có kiểm soát an toàn thực phẩm"***;

+ Đối với những cơ sở sau khi được dán logo nhận diện, trong quá trình hậu kiểm tra, giám sát vi phạm, phát hiện một trong các tiêu chí đánh giá không đạt sẽ bị gỡ logo và thông báo công khai.

- Khi các cơ sở đạt đủ điều kiện về ATTP và được dán logo công nhận, UBND Xã tổ chức gắn biển công nhận mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP.

**9. Chế độ báo cáo**

Tổng hợp báo cáo kết quả hoạt động công tác tuyên truyền định kỳ hàng tháng, quý vào ngày 25 hàng tháng, báo cáo kết quả năm trước ngày 10/12/2026 về UBND Xã (qua phòng Văn hoá - Xã hội để tổng hợp).

**III. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

- Kinh phí hoạt động từ nguồn ngân sách địa phương.

- Nguồn xã hội hóa hợp pháp khác.

## IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

### 1. Phòng Văn hóa - xã hội Xã

- Là cơ quan thường trực tham mưu giúp UBND Xã, chủ trì, phối hợp các đơn vị xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện kế hoạch chuyên đề "mô hình điểm về kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn.

- Biên soạn tài liệu, cập nhật, cung cấp tình hình đảm bảo ATTP trên địa bàn Xã, công khai các cơ sở vi phạm về ATTP.

- Tăng cường kiểm tra đột xuất, xử lý nghiêm các cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP vi phạm quy định về ATTP.

- Tổ chức thẩm định, tham mưu UBND Xã cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm lĩnh vực Y tế theo phân cấp.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát chấp hành các quy định về quảng cáo sản phẩm thực phẩm theo quy định của pháp luật.

- Tham mưu UBND Xã các biện pháp hỗ trợ triển khai mô hình điểm về an toàn thực phẩm.

- Tham mưu đề xuất UBND Xã khen thưởng đối với các tổ chức, cá nhân có thành tích trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với Trạm Y tế Xã thực hiện điều tra, rà soát, tổng hợp các cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP trên địa bàn. Tổ chức điều tra, đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành (KAP) và đánh giá điều kiện cơ sở. Tổng hợp báo cáo kết quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm về UBND Xã và Sở Y tế Hà Nội theo quy định.

### 2. Phòng Kinh tế Xã

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường tổ chức kiểm tra, hậu kiểm chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý theo phân công, phân cấp.

- Tham gia Đoàn kiểm tra liên ngành Xã, chịu trách nhiệm kiểm tra đối với nguyên liệu chế biến thực phẩm là sản phẩm gia súc, gia cầm, rau, củ, quả tươi sống.

- Tham mưu, đề xuất hướng xử lý đối với các hành vi vi phạm về ATTP trong lĩnh vực chuyên môn.

- Tham mưu UBND Xã bố trí kinh phí thực hiện các hoạt động đảm bảo ATTP; hướng dẫn các đơn vị liên quan thực hiện thanh quyết toán kinh phí thực hiện các nội dung kế hoạch theo quy định.

**3. Trạm Y tế Xã**

- Là đơn vị đầu mối, phối hợp với phòng Văn hoá - Xã hội Xã triển khai các hoạt động chuyên môn ATTP đối với cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP; tổ chức khám sức khỏe cho người trực tiếp tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm, tuyên truyền lựa chọn thực phẩm an toàn phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền nâng cao kiến thức, thực hành về ATTP tới các nhóm đối tượng, trọng tâm người chủ cơ sở, người chế biến và kinh doanh thực phẩm. Tuyên truyền các cơ sở DVAU, TAĐP thường xuyên thực hiện đầy đủ các tiêu chí về ATTP, thu gom rác thải hàng ngày, đảm bảo mặt nền cơ sở luôn thu gom sạch không có giấy, rác; niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, nguồn gốc thực phẩm để tạo sự thay đổi rõ nét đảm bảo ATTP, vệ sinh môi trường sạch đẹp và mỹ quan đô thị.

- Thành lập các tổ giám sát, hướng dẫn về chuyên môn, nghiệp vụ an toàn thực phẩm, hướng dẫn cho các cơ sở DVAU, TAĐP thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP.

- Chủ động giám sát phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm; chuẩn bị lực lượng, trang thiết bị chuyên môn trong hoạt động giám sát mối nguy cơ ô nhiễm thực phẩm để phát hiện sớm nguy cơ, dự phòng và sẵn sàng xử lý nhanh, có hiệu quả các sự cố về ATTP, các vụ ngộ độc thực phẩm và các ca bệnh liên quan đến thực phẩm; tổ chức tốt diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm bếp ăn tập thể theo sự chỉ đạo của thành phố; điều tra các vụ ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện điều tra, rà soát, tổng hợp các cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP trên địa bàn. Tổ chức điều tra, đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành (KAP) và đánh giá điều kiện cơ sở.

- Tổng hợp kết quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP theo quy định.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ, đột xuất.

**4. Trung tâm Dịch vụ Tổng hợp Xã**

- Phối hợp tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP đến các các cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn Xã.

- Thông báo chính xác, rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng các mặt hàng, sản phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tin cậy để người tiêu dùng quyết định lựa chọn thực phẩm an toàn, cách bảo quản, chế biến thực

phẩm đúng cách.

**5. Công an Xã**

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ tổ chức điều tra, phát hiện, đấu tranh, xử lý các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP.

- Phối hợp liên ngành trong kiểm tra định kỳ và đột xuất về ATTP. Kiểm soát ngăn chặn việc vận chuyển tiêu thụ thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, kém chất lượng và thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ lưu thông trên địa bàn.

- Tổ chức trinh sát, điều tra, phát hiện các tổ chức cá nhân vi phạm; xử lý và hỗ trợ xử lý các hành vi vi phạm về ATTP.

- Tăng cường kiểm tra, yêu cầu dừng hoạt động đối với các điểm bán hàng trên vỉa hè, lòng lề đường, hàng rong xung quanh khu vực cổng trường học để đảm bảo không gây mất trật tự công cộng, mỹ quan đô thị và tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

**6. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam Xã**

Căn cứ theo chức năng, nhiệm vụ chỉ đạo các đơn vị trực thuộc thực hiện tốt công tác tuyên truyền bảo đảm ATTP, vận động đoàn viên, hội viên, người dân tích cực tham gia công tác bảo đảm ATTP; phát động các phong trào bảo đảm ATTP gắn với cuộc vận động "Toàn dân đoàn kết xây dựng nông thôn mới, đô thị văn minh", nhằm thúc đẩy việc hình thành hành vi sản xuất, chế biến, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm an toàn trong cộng đồng.

Tham gia giám sát cộng đồng, phát hiện, thông báo cho cơ quan chức năng các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh hàng thực phẩm kém chất lượng, không đảm bảo ATTP để có biện pháp xử lý kịp thời.

**7. Đề nghị Đội Quản lý thị trường số 9**

Phối hợp với UBND Xã kiểm tra ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn theo chức năng, nhiệm vụ được phân công.

**8. Ban lãnh đạo các thôn, tổ dân phố**

- Triển khai thực hiện các nội dung đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP trên địa bàn, huy động các đoàn thể tham gia công tác tuyên truyền, giám sát theo nội dung kế hoạch; huy động sự giám sát của người tiêu dùng trong thực hiện các tiêu chí đảm bảo ATTP đối với kinh doanh DVAU, TAĐP của cơ sở.

- Phối hợp với phòng Văn hoá - Xã hội, Trạm Y tế Xã tổ chức tập huấn, phổ biến kiến thức cho cơ sở kinh doanh DVAU, TAĐP trên địa bàn theo quy định.

- Tổ chức các buổi nói chuyện lồng ghép, tuyên truyền trực tiếp tại các hội

nghị, cuộc họp...

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền các biện pháp để cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố thực hiện thường xuyên, đầy đủ các tiêu chí an toàn thực phẩm, không để thức ăn thừa, giấy ăn trên bàn, mặt nền; có tủ kính, phương tiện bảo quản thức ăn đúng quy định … nhằm nâng cao kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tới cán bộ quản lý, chủ cơ sở, người chế biến, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng.

- Định kỳ báo cáo tiến độ triển khai công tác đảm bảo ATTP đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố gửi về UBND Xã (qua Phòng Văn hóa-Xã hội) theo quy định.

UBND Xã đề nghị các phòng, ban, ngành, đoàn thể thuộc Xã, Ban lãnh đạo các thôn, tổ dân phố, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan nghiêm túc tổ chức thực hiện, báo cáo kết quả về UBND Xã theo quy định./.

***Nơi nhận:***
- Sở Y tế Hà Nội;
- TT ĐU-HĐND Xã;
- Lãnh đạo UBND Xã;
- Các phòng, ban liên quan;
- Ban lãnh đạo các thôn, tổ dân phố;
- Lưu: VT, VHXH(Hùng).

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

U.B.N.D XÃ ĐÔNG ANH T.P HÀ NỘI

**Nguyễn Thị Lương**