

Số: /KH-UBND

Ô Diên, ngày tháng năm 2026

KẾ HOẠCH
Xây dựng mô hình “Tuyến phố đảm bảo An toàn thực phẩm”
trên địa bàn xã Ô Diên

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND Thành phố về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố; Kế hoạch số 2417/KH-SYT ngày 23/3/2026 của Sở Y tế Hà Nội về Khắc phục điểm nghẽn về An toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2026; Công văn số 1628/UBND-KGVX ngày 18/4/2026 của UBND thành phố Hà Nội về việc triển khai các mô hình điểm đảm bảo An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội; Hướng dẫn số 3874/SYT-NVY ngày 29/4/2026 về hướng dẫn triển khai mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP. Ủy ban nhân dân xã Ô Diên xây dựng mô hình “Tuyến phố Đảm bảo An toàn thực phẩm” xã Ô Diên, cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU, CHỈ TIÊU

1. Mục tiêu

- Kiểm soát được điều kiện an toàn thực phẩm(ATTP), tạo sự chuyển biến rõ nét đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố (DVAU, TADP) nhằm giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân và bảo đảm an sinh xã hội, xây dựng mỹ quan đô thị.

- Tạo điểm nhấn về hình thức và chất lượng phục vụ tại các cơ sở kinh doanh DVAU, TADP, làm hình mẫu cho các thôn, tổ dân phố trên địa bàn xã và góp phần xây dựng văn minh đô thị.

2. Chỉ tiêu

- 100% cơ sở kinh doanh DVAU, TADP được điều tra, đánh giá thực trạng cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân lực tại cơ sở và được cập nhật thông kê vào danh sách quản lý.

- 100% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong diện phải cấp giấy chứng nhận được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo phân cấp và ký cam kết đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Niêm yết công khai Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại khu vực khách hàng ăn uống.

- 100% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố được kiểm tra, giám sát và 90% cơ sở đạt điều kiện ATTP theo quy định.

- 95% cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố được kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm theo quy định và 50% cơ sở được truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xét nghiệm đánh giá nguy cơ ô nhiễm.

- 100% cơ sở kinh doanh DVAU, TADP trên tuyến phố đảm bảo mỹ quan đô thị, kịp thời thu dọn giấy, thức ăn thừa trên bàn, nền nhà. Không để tình trạng bán hàng rong, bán hàng tại vỉa hè, không đúng nơi quy định.

- 100% cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP bị xử lý theo quy định và công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm lớn tại tuyến phố.

II. CÁC TIÊU CHÍ LỰA CHỌN

1. Tiêu chí lựa chọn tuyến phố đảm bảo An toàn thực phẩm

- Tuyến phố Đảm bảo ATTP có từ 20 cơ sở kinh doanh trở lên.

- Tuyến phố có mặt bằng sạch sẽ, đủ ánh sáng, hệ thống cống rãnh và xử lý rác thải dịch vụ công cộng thuận lợi.

- Cấp ủy Đảng, Chính quyền quan tâm chỉ đạo, các Ban, Ngành tham gia xây dựng Tuyến phố Đảm bảo ATTP.

- Cán bộ Y tế nhiệt tình, tham mưu kịp thời triển khai các hoạt động tại tuyến phố đảm bảo ATTP.

- Được sự đồng thuận của người kinh doanh DVAU, TADP và người dân khi triển khai tuyến phố.

- Có biển tuyến phố đảm bảo ATTP ở đầu và cuối tuyến phố.

2. Các tiêu chí đối với cơ sở kinh doanh DVAU, TADP tại tuyến phố đảm bảo ATTP.

Tiêu chí 1: Diện tích phù hợp, vị trí xa nguồn gây ô nhiễm.

Tiêu chí 2: Có biển hiệu phân khu riêng biệt các khu vực chế biến, nơi ăn, cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín. Kết cấu nhà cửa vững chắc, gọn sạch, không có giấy rác dưới mặt nền.

Tiêu chí 3: Đủ nước sạch chế biến thực phẩm phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia

Tiêu chí 4: Có sổ ghi chép nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm (Tên cơ sở cung cấp, địa chỉ, mặt hàng cung cấp...), phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của BYT. Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP theo quy định.

Tiêu chí 5: Thùng rác kín có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày. Giấy ăn được thu gom ngay sau khi sử dụng, không vương vãi ra bàn ăn, nền nhà.

Tiêu chí 6: Đủ trang thiết bị chế biến, chia, gói, chứa đựng thức ăn, trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; Dụng cụ chứa đựng sống chín riêng. Bao gói thức ăn bảo đảm an toàn. Có trang bị phòng chống chuột côn trùng, giá kệ kê nguyên liệu thực phẩm.

Tiêu chí 7: Có tủ kính, bàn cao >60 cm bày bán thức ăn.

Tiêu chí 8: Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm có kiến thức về ATTP và xác nhận kiến thức ATTP theo quy định và được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

Tiêu chí 9: Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng; thực hành vệ sinh cá nhân theo quy định.

Tiêu chí 10: Công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm tại cơ sở (Khu vực khách ăn, uống nhìn thấy rõ ràng).

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG TRIỂN KHAI

1. Thời gian: Năm 2026.

2. Địa điểm: Khu Liên kề 3, liền kề 4 Khu đô thị Tân Tây Đô, xã Ô Diên, Hà Nội

3. Đối tượng:

- Cơ sở kinh doanh DVAU gồm: Nhà hàng ăn uống; Cửa hàng ăn uống; Cửa hàng quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín (*Thịt xiên, thịt nướng, xúc xích, lap sườn...*); Cửa hàng giải khát các loại (*Trà, cà phê, nước ép hoa quả, trà sữa, chè thập cẩm...*); Cửa hàng bánh từ bột (*bánh cuốn, bánh mì, bánh bao, bánh rán...*); Thực phẩm bao gói sẵn (*nước uống đóng chai, nước đóng lon...*).

- Các cơ sở kinh doanh TADP gồm: Kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được bán rong trên đường phố. Bánh từ bột các loại (*bánh rán, bánh khoai, bánh mì, bánh trôi, bánh cốm...*); Xôi, Chè các loại; Các loại củ luộc (*khoai, sắn, giềng, củ từ...*); Hoa quả (*cam, cóc, xoài, ôi, củ đậu...*)

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho tuyến phố.

- Cán bộ làm công tác quản lý an toàn thực phẩm cấp xã, người chế biến kinh doanh DVAU, TADP và người tiêu dùng thực phẩm.

IV. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng kế hoạch, dự toán kinh phí cho các hoạt động triển khai tại Tuyến phố Đảm bảo ATTP.

- Ban chỉ đạo ATTP xã tổ chức họp định kỳ đánh giá tiến độ triển khai và các nhiệm vụ tiếp theo.

- Tổ chức điều tra, rà soát, thống kê quản lý cơ sở kinh doanh DVAU, TADP theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm.

- Thành lập đoàn kiểm tra, giám sát. Kiểm tra giám sát tiến độ triển khai hoạt động hàng tháng, quý đối với tuyến phố đảm bảo ATTP.

- Tổ chức các Hội nghị đánh giá sơ kết, tổng kết hiệu quả triển khai mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP. Báo cáo định kỳ hàng quý.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Tổ chức tuyên truyền nâng cao nhận thức, thực hành cho người tiêu dùng, người chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bằng nhiều hình thức đa dạng, phong phú.

- Viết bài tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của việc xây dựng tuyến phố tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm, nêu thực trạng về công tác an toàn thực phẩm tại tuyến phố, biểu dương các cơ sở chấp hành các quy định về ATTP, công khai các cơ sở không đảm bảo vệ sinh ATTP, đăng tải trên Trang thông tin điện tử và hệ thống loa truyền thanh của xã.

3. Hoạt động điều tra, lập danh sách quản lý cơ sở

- Tổ chức điều tra, rà soát, thống kê và phân loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh DVAU, TADP tại tuyến phố (thông tin cơ bản về cơ sở, tình hình thực trạng hoạt động đảm bảo các điều kiện theo quy định của Luật ATTP, việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cam kết ATTP...).

- Lập hồ sơ quản lý, theo dõi, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh DVAU, TADP trên địa bàn; thực hiện nghiêm túc chế độ ghi chép sổ sách, theo dõi trên sổ sách kết quả giám sát điều kiện ATTP.

4. Bồi dưỡng chuyên môn về ATTP và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cam kết đảm bảo ATTP, khám sức khỏe cho người kinh doanh DVAU, thức ăn đường phố

- Tổ chức nâng cao kiến thức, thực hành cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và ký cam kết đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh DVAU, thức ăn đường phố theo phân cấp.

- Tổ chức, triển khai khám và cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe cho chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh DVAU, TADP theo quy định.

5. Kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP

- Tổ chức các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn về điều kiện ATTP tại các cơ sở kinh doanh DVAU, TADP.

- Kiên quyết xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP theo quy định, đưa tin rộng rãi trên phương tiện thông tin đại chúng.

6. Công tác phòng chống NĐTP

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ NĐTP được điều tra, xử lý kịp thời, không để tử vong do NĐTP. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc. Ghi chép sổ theo dõi thống kê NĐTP theo quy định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm nhanh khi cần thiết. Cảnh báo cho cộng đồng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tại cơ sở DVAU, TADP.

7. 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.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Trạm Y tế

- Là cơ quan chuyên môn, chủ trì, phối hợp với phòng Văn hóa – Xã hội tham mưu UBND xã ban hành, tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch xây dựng mô hình “Tuyến phố đảm bảo ATTP”.

- Xây dựng, làm biển tuyến phố và tổ chức lễ gắn biển “Tuyến phố Đảm bảo An toàn thực phẩm”.

- Xây dựng dự toán kinh phí để tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch theo nhiệm vụ được phân công; tổng hợp báo cáo định kỳ, đột xuất theo yêu cầu của UBND xã và cấp trên.

- Chỉ đạo các điểm y tế trực thuộc điều tra, rà soát các cơ sở kinh doanh DVAU, kinh doanh TADP theo đúng biểu mẫu, thống kê, phân loại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; lập hồ sơ quản lý, theo dõi, giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở trên tuyến phố.

- Chỉ đạo các tổ giám sát tại cộng đồng hướng dẫn, giám sát triển khai mô hình đảm bảo về tiến độ, các tiêu chí, chỉ tiêu đã đề ra; kịp thời báo cáo Ban chỉ đạo ATTP xã các khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện. Giám sát định kỳ và đột xuất việc thực hiện các tiêu chí ATTP tại các cơ sở kinh doanh DVAU, TADP.

- Tập huấn, phổ biến kiến thức ATTP cho các tổ giám sát cộng đồng, chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm; phối hợp các đơn vị đủ điều kiện tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

- Biên soạn biểu mẫu (Sổ ghi chép nguồn gốc thực phẩm, bảng niêm yết công khai cơ sở cung cấp thực phẩm, bản Cam kết đảm bảo ATTP...)

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành và chịu trách nhiệm đảm bảo trang thiết bị, phương tiện (dụng cụ lấy mẫu, hóa chất, test xét nghiệm...) phục vụ hoạt động lấy mẫu, xét nghiệm trong công tác kiểm tra, hậu kiểm, giám sát theo quy định.

- Tổng hợp, báo cáo định kỳ kết quả triển khai thực hiện về UBND xã, Sở Y tế để tổng hợp báo cáo theo quy định.

2. Phòng Văn hóa- Xã hội

- Chủ trì Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP lĩnh vực Y tế, tổ chức kiểm tra, hậu kiểm theo kế hoạch hoặc đột xuất việc chấp hành quy định pháp luật về ATTP các cơ sở thuộc lĩnh vực Y tế quản lý; kịp thời phát hiện, lập hồ sơ và đề xuất UBND xã xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định (nếu có). Công khai các cơ sở vi phạm trên Trang thông tin điện tử xã.

- Thực hiện giải quyết thủ tục hành chính về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền, phạm vi quản lý của Ủy ban nhân dân xã. Tiếp nhận bản cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP lĩnh vực y tế.

- Phối hợp Trạm Y tế tập huấn, phổ biến kiến thức ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm; phối hợp các đơn vị đủ điều kiện tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

- Tiếp nhận, xác minh, xử lý thông tin phản ánh về ATTP theo quy định.

3. Phòng Kinh tế

- Thực hiện điều tra, rà soát, thống kê, phân loại, lập hồ sơ quản lý, theo dõi các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên tuyến phố.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm về Luật ATTP và các quy định của pháp luật, văn bản chỉ đạo có liên quan.

- Tiếp nhận bản cam kết ATTP của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc diện cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP. Thực hiện thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công thương, Nông nghiệp thuộc thẩm quyền, phạm vi quản lý của Ủy ban nhân dân xã.

- Chủ trì 01 Đoàn kiểm tra ATTP xã, kiểm tra, hậu kiểm theo kế hoạch

hoặc đột xuất việc chấp hành quy định pháp luật về ATTP các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực Công thương, Nông nghiệp trên tuyến phố thực hiện đúng quy định ATTP; kịp thời phát hiện, lập hồ sơ và đề xuất UBND xã xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định (nếu có). Công khai các cơ sở vi phạm trên Trang thông tin điện tử xã.

- Phối hợp với phòng Văn hóa - Xã hội xã tăng cường quản lý các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có kinh doanh rượu.

- Tham mưu UBND xã bố trí kinh phí và hướng dẫn các đơn vị sử dụng kinh phí theo quy định.

4. Công an xã, Đội quản lý thị trường số 20

- Phối hợp với các cơ quan liên quan kiểm soát chất lượng ATTP hàng hóa thực phẩm lưu thông trên địa bàn. Tổ chức điều tra, phát hiện, đấu tranh, xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh nhập lậu, tàng trữ các loại thực phẩm giả, kém chất lượng, vi phạm nghiêm trọng quy định về ATTP.

- Cử cán bộ tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP xã.

5. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã

Tổ chức, triển khai các hoạt động thông tin, tuyên truyền bảo đảm ATTP đối với kinh doanh DVAU, TAĐP, ưu tiên truyền thông đa nền tảng, trực quan theo nhóm đối tượng, nhóm nguy cơ, đồng thời phát huy vai trò của người tiêu dùng thông qua ứng dụng phản ánh, cảnh báo nhanh và mạng lưới giám sát ATTP tại cộng đồng. Tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng như loa truyền thanh, trang thông tin điện tử... về xây dựng mô hình “Tuyên phổ đảm bảo ATTP” (phụ lục 6 kèm theo).

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

- Chỉ đạo hệ thống cơ sở tuyên truyền xây dựng tuyến đường điểm kiểm soát an toàn thực phẩm gắn với trật tự và văn minh đô thị trên địa bàn xã.

- Chủ động phối hợp các đơn vị triển khai thực hiện đảm bảo tiến độ theo Kế hoạch.

7. Bí thư, Tổ trưởng Tổ dân phố Tân Tây Đô (Khu Liên kê 3, Liên kê 4, Tân Tây Đô, xã Ô Diên, Hà Nội) và các Tổ giám sát

- Tham gia phối hợp thực hiện cùng các cơ quan, đơn vị đề công tác xây dựng tuyến phố đảm bảo ATTP đạt hiệu quả cao.

- Phối hợp với Trạm Y tế rà soát, thống kê và phân loại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại tuyến phố (phụ lục 1 kèm theo)

- Phối hợp với TYT xã hướng dẫn các cửa hàng niêm yết giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc cam kết đảm bảo ATTP, niêm yết nguồn gốc thực phẩm tại khu vực khách hàng có thể quan sát tốt... Niêm yết công khai số điện thoại đường dây nóng về ATTP để kịp thời tiếp nhận và giải quyết các thông tin phản ánh về sự cố ATTP, các vụ mất ATTP...

- Phát huy vai trò Tổ giám sát ATTP cộng đồng, tuyên truyền, tư vấn, giám sát các hộ kinh doanh DVAU, TADP trên địa bàn tích cực hưởng ứng tham gia xây dựng tuyến phố đảm bảo ATTP bằng nhiều hình thức; báo cáo định kỳ và đột xuất kết quả thực hiện công tác giám sát ATTP về Trạm Y tế xã (qua Khoa Phòng bệnh và An toàn thực phẩm) để tổng hợp báo cáo UBND xã theo quy định (*phụ lục 2,3 kèm theo*).

8. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống tại tuyến phố

- Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và các văn bản pháp luật có liên quan trong quá trình hoạt động sản xuất, kinh doanh; bảo đảm các tiêu chí điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, con người, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm theo quy định (*phụ lục 4,5,6 kèm theo*)

- Thực hiện ký cam kết an toàn thực phẩm đối với các cơ sở không thuộc diện cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm và thực hiện thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của UBND xã đối với các cơ sở thuộc diện phải cấp nhưng chưa được cấp Giấy chứng nhận theo quy định.

- Duy trì thường xuyên các điều kiện an toàn thực phẩm; phối hợp chặt chẽ với chính quyền địa phương trong quá trình triển khai thực hiện đảm bảo tiến độ; chịu sự kiểm tra, giám sát của cơ quan có thẩm quyền; không được hoạt động vượt quy mô, thay đổi loại hình kinh doanh khi chưa được cơ quan có thẩm quyền cho phép. Trường hợp không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, tùy theo tính chất, mức độ vi phạm; UBND xã sẽ xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật.

VI. KINH PHÍ

Kinh phí được trích từ ngân sách Nhà nước, kinh phí xã hội hóa và các nguồn hợp pháp khác

Trên đây là Kế hoạch Xây dựng tuyến phố đảm bảo ATTP trên địa bàn xã Ô Diên, UBND xã Ô Diên đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã; yêu cầu các cơ quan, đơn vị, tổ dân phố Tân Tây Đô nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- UBND TP Hà Nội;
- Sở Y tế Hà Nội;
- Chi cục ATVSTP Hà Nội; (*để báo cáo*)
- TT Đảng ủy xã;
- TT HĐND xã;
- CT, các PCT UBND xã;
- Các phòng, ban, cơ quan, đơn vị trực thuộc xã;
- Tổ dân phố Tân Tây Đô;
- Lưu: VT, TYT.

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

Bùi Thị Thu Hằng

UBND XÃ Ô DIÊN
TỔ TỰ GIÁM SÁT ATTP

Phụ lục 2
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 2026

PHIẾU GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM
Tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Hôm nay, vào giờ ngàythángnăm

Tổ tự giám sát ATTP tiến hành giám sát tại cơ sở:

Địa chỉ:

Chủ cơ sở:Điện thoại:

I. THÀNH PHẦN TỔ GIÁM SÁT

Tổ trưởng:

Thành viên:

II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ GIÁM SÁT

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1.	Niêm yết công khai tại nơi khách hàng dễ nhìn, dễ trông thấy			
1.1	Niêm yết Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản cam kết ATTP			
1.2	Bảng niêm yết công khai nguồn gốc, nguyên liệu TP			
2.	Điều kiện về cơ sở vật chất trong sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm			
2.1	Địa điểm môi trường xung quanh bếp ăn phải cách xa nguồn gây ô nhiễm nơi công cộng			
2.2	Bếp ăn đảm bảo sạch, được bố trí phân khu riêng biệt, không lây nhiễm chéo giữa TP chưa qua chế biến và TP đã qua chế biến, đảm bảo không có côn trùng xâm nhập			
2.3	Tường xung quanh khu vực chế biến phải đảm bảo tính nhẵn, phẳng, dễ vệ sinh. Sàn nhà được lát gạch, không ứ đọng nước. Trần nhà, phẳng, sáng, không bụi bẩn.			
2.4	Hệ thống thoát nước kín, không ứ đọng rác			
2.5	Có nhà vệ sinh cách biệt khu chế biến và phòng ăn.			
3.	Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ trong sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm			
3.1	Có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại xâm nhập đối với giá kệ để bát, đĩa, thìa, cốc ăn uống			
3.2	Có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm, dụng cụ che đậy thức ăn đã được chế biến và đạt yêu cầu.			
3.3	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày			

3.4	Có trang thiết bị, tủ lưu mẫu hoặc có ngăn tủ lưu mẫu thực phẩm riêng theo quy định			
4. Điều kiện về con người làm việc trong cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh TP				
	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tuân thủ quy định về trang phục riêng: Đeo tạp dề, tay không đeo trang sức			
5. Điều kiện về nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước trong chế biến				
5.1	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải đầy đủ nhãn mác, còn hạn sử dụng			
5.2	Thực phẩm đã nấu chín phải để trong tủ kính hoặc trên bàn cao cách mặt đất và chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng.			
5.3	Thực phẩm bảo quản trong tủ đảm bảo nguyên tắc sống, chín tách biệt. Sử dụng dụng cụ bao gói hợp vệ sinh, thực phẩm sang chiết lẻ, thực phẩm đã qua sơ chế phải có tem nhãn mác phụ			
5.4	- Nguồn nước để chế biến TP đảm bảo theo quy chuẩn 01-1:2024/BYT (áp dụng từ T7/2025) - Sản phẩm nước đá dùng liền đạt yêu cầu theo quy định			

III.KIẾN NGHỊ

Kiến nghị của tổ giám sát:

.....

**Đại diện
 cơ sở được giám sát**

Tổ trưởng tổ giám sát

UBND XÃ Ô DIÊN
TỔ TỰ GIÁM SÁT ATTP

Phụ lục 3
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 2026

PHIẾU GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM
Tại cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Hôm nay, vào giờ ngàythángnăm

Tổ tự giám sát ATTP tiến hành giám sát tại cơ sở:

Địa chỉ:

Chủ cơ sở:Điện thoại:

III. THÀNH PHẦN TỔ GIÁM SÁT

Tổ trưởng:

Thành viên:

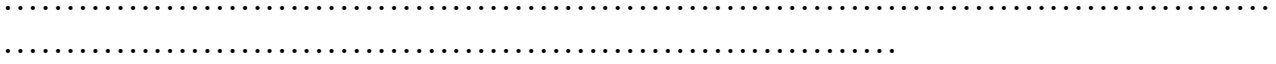
IV. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ GIÁM SÁT

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Bản cam kết đảm bảo ATTP dán công khai tại cơ sở			
2	Bản niêm yết đơn vị cung cấp thực phẩm dán công khai tại cơ sở			
3	Giấy xác nhận kiến thức ATTP / giấy KSK			
4	Vị trí, địa điểm kinh doanh, bày bán thức ăn cách biệt nguồn gây ô nhiễm và các chất gây độc hại khác			
5	Thực phẩm được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố.			
6	Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh, được bảo quản trong bao bì kín tránh bụi bẩn, côn trùng và không bị thôi nhiễm các chất độc hại vào trong thực phẩm			
7	Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm			
8	Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại			
9	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.			
10	Sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.			

III.KIẾN NGHỊ

Kiến nghị của tổ giám sát:

.....
.....
.....



**Đại diện
cơ sở được giám sát**

Tổ trưởng tổ giám sát

PHỤ LỤC 6: MỘT SỐ TÀI LIỆU TRUYỀN THÔNG



ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI

**VÌ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG
HÃY CHUNG TAY ĐẢM BẢO
AN TOÀN THỰC PHẨM**

XÂY DỰNG CƠ SỞ CÓ KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

TỔNG ĐÀI 1022 NHÁNH 8
TIẾP NHẬN THÔNG TIN PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

TIẾP NHẬN 24/7
BẢO VỆ SỨC KHỎE BẢN THÂN, GIA ĐÌNH VÀ CỘNG ĐỒNG
CÙNG CHUNG TAY XÂY DỰNG MÔI TRƯỜNG THỰC PHẨM AN TOÀN

CHỌN THỰC PHẨM AN TOÀN CHO BỮA ĂN NGON VÀ CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH

GHI NHẬN, PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

QUÉT MÃ QR ĐỂ GHI NHẬN, PHẢN ÁNH

ĐỂ DẠNG GHI NHẬN, BẢO MẬT THÔNG TIN, XỬ LÝ KỊP THỜI HIỆU QUẢ

QUÉT MÃ QR ĐỂ GHI NHẬN, PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

**AN TOÀN THỰC PHẨM – TRÁCH NHIỆM CỦA MỌI NGƯỜI
VÌ MỘT CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH, HẠNH PHÚC**



KT: A4

NGÀY AN TOÀN THỰC PHẨM THẾ GIỚI 7/6

10 NGUYÊN TẮC VÀNG VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Ngày An toàn thực phẩm thế giới được Liên hợp quốc ấn định vào ngày 7/6 hằng năm. Năm 2020 là năm thứ hai Việt Nam tổ chức ngày này.

	Chọn thực phẩm tươi an toàn		Không để chung thức ăn chín và sống; có dao, thớt riêng cho mỗi loại
	Nấu chín kỹ trước khi ăn		Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn
	Ăn ngay sau khi nấu		Giữ sạch các bề mặt chế biến
	Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín nếu muốn để lâu		Che đậy thức ăn để tránh bụi, ruồi nhặng
	Thức ăn chín để lâu cần đun kỹ lại trước khi ăn		Sử dụng nguồn nước sạch an toàn

Nguồn: Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y Tế

6 BƯỚC RỬA TAY



Bước 1
Làm với hai bàn tay bằng nước sạch. Theo xà phòng vào lòng bàn tay. Chờ sát hai lòng bàn tay vào nhau.



Bước 2
Dùng ngón tay và lòng bàn tay này cuốn và xoay lần lượt từng ngón của bàn tay kia và ngược lại.



Bước 3
Dùng lòng bàn tay này chà sát chéo lên mu bàn tay kia và ngược lại.



Bước 4
Dùng đầu ngón tay của bàn tay này miết vào kẽ giữa các ngón của bàn tay kia và ngược lại.



Bước 5
Chạm 5 đầu ngón tay của tay này vào lòng bàn tay kia, xoay đi xoay lại.



Bước 6
Xả cho tay sạch hết xà phòng dưới nguồn nước sạch. Lau khô tay bằng khăn hoặc giấy sạch.

KT: A4

5 CHÌA KHÓA VÀNG GIÚP ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Thực hiện đúng 5 nguyên tắc đơn giản giúp phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng.





1

GIỮ VỆ SINH

- Rửa tay sạch với xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, sau khi đi vệ sinh.
- Vệ sinh sạch sẽ dụng cụ, khu vực bếp và bề mặt chế biến.
- Bảo vệ thực phẩm khỏi ruồi, côn trùng và các tác nhân gây bẩn.



2

TÁCH RIÊNG THỰC PHẨM SỐNG VÀ CHÍN

- Thực phẩm sống, đặc biệt là thịt, cá có thể chứa vi khuẩn, gây hại.
- Tránh để thực phẩm sống tiếp xúc với thực phẩm chín.
- Sử dụng dao, thớt riêng cho thực phẩm sống và chín.



3

ĐUN NẤU KỸ

- Nấu chín kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt, gia cầm, hải sản.
- Thức ăn phải được đun sôi kỹ, không còn màu hồng bên trong.
- Thức ăn thừa cần hâm nóng kỹ trước khi sử dụng lại.



4

GIỮ THỰC PHẨM Ở NHIỆT ĐỘ AN TOÀN

- Không để thức ăn chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.
- Bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh kịp thời (dưới 5°C).
- Hâm nóng lại thực phẩm chín đến nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi sử dụng.



5

SỬ DỤNG NƯỚC SẠCH VÀ NGUYÊN LIỆU TƯƠI

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.
- Chọn nguyên liệu tươi, có nguồn gốc rõ ràng.
- Rửa sạch rau quả trước khi sử dụng.
- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.



AN TOÀN THỰC PHẨM – TRÁCH NHIỆM CỦA MỌI NGƯỜI
VÌ SỨC KHỎE BẢN THÂN, GIA ĐÌNH VÀ CỘNG ĐỒNG!

HƯỚNG DẪN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG DÀNH CHO CHỦ CƠ SỞ

1. ĐẦY ĐỦ THỦ TỤC PHÁP LÝ



GIẤY ĐĂNG KÝ KINH DOANH

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE & TẬP HUẤN

2. ĐIỀU KIỆN NƠI CHẾ BIẾN



THIẾT KẾ MỘT CHIỀU

SẠCH SẼ, THÔNG THOÁNG

NGĂN NGỪA CỒN TRÙNG, ĐỘNG VẬT LÂM TỎ

NGĂN NGỪA THÔNG THOÁNG

KHU VỰC THU GOM RÁC RIÊNG BỆT

3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ VÀ THỰC HÀNH CHẾ BIẾN



DỤNG CỤ CHẾ BIẾN AN TOÀN



PHẦN CHIA ĐAO THỚT RIÊNG (ĐỒ SỐNG, ĐỒ CHÍN)



NHÂN VIÊN ĐEO TAP DẼ, KHẨU TRANG, MŨ, Găng TAY

4. CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SỐNG, RỬ NGUỒN GỐC



BẢO QUẢN NHIỆT ĐỘ PHÙ HỢP (TỦ ĐÔNG, TỦ MÁT)



CHE ĐẬY KÍN THỰC PHẨM CHÍN



THỰC HIỆN LƯU MẪU THỨC ĂN

AN TOÀN THỰC PHẨM - TRÁCH NHIỆM VÀ NIỀM TIN