

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp” trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2025

Thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về việc “Tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Quyết định số 426/QĐ-TTg ngày 21/4/2023 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Chỉ thị số 10-CT/TU ngày 27/10/2016 của Thành ủy Hà Nội về việc tăng cường sự lãnh đạo của các cấp ủy Đảng với vấn đề An toàn thực phẩm trong tình hình mới trên địa bàn thành phố Hà Nội; Chỉ thị số 34-CT/TU ngày 16/8/2024 của Thành ủy Hà Nội về việc “Tăng cường sự lãnh đạo của các cấp ủy đảng đối với vấn đề đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới trên địa bàn thành phố Hà Nội; Chương trình hành động số 26-CTr/TU ngày 27/3/2023 của Thành ủy Hà Nội về thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về việc “Tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”; Kế hoạch số 177/KH-UBND ngày 28/6/2023 của UBND thành phố Hà Nội về thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về việc “Tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”; Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của UBND thành phố Hà Nội về “Công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội” năm 2025; UBND thành phố Hà Nội xây dựng kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể (BATT), căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp” trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích: Tăng cường kiểm soát ATTP, hoạt động truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội nhằm đẩy mạnh công tác quản lý, phát hiện mối nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Khảo sát, đánh giá thực trạng điều kiện ATTP và truy xuất nguồn gốc, giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với sinh viên.

- Các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề nâng cao năng lực tự kiểm tra giám sát và thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về ATTP.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các cấp ủy Đảng, chính quyền, các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong việc thực hiện bảo đảm ATTP trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát điều kiện ATTP theo quy định của pháp luật tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề, các nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm được kiểm soát chặt chẽ. 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.

- Giám sát phát hiện sự cố về ATTP, điều tra, xử lý kịp thời theo quy định, không chế ngộ độc thực phẩm đông người mắc.

- Đánh giá tiến độ triển khai và báo cáo định kỳ theo quy định.

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

1. Địa điểm

- Các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

2. Thời gian: Năm 2025.

3. Đối tượng

- Các BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

- Các cơ sở, đơn vị cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

- Lãnh đạo Nhà trường, người quản lý BATT, căng tin và chủ cơ sở, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho BATT, căng tin và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, sinh viên sử dụng dịch vụ ăn uống tại BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng, tổ chức, triển khai thực hiện kế hoạch chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2025.

- Đẩy mạnh vai trò chỉ đạo của các cấp ủy Đảng, chính quyền, tăng cường phối hợp trong công tác quản lý ATTP. Phát huy vai trò của Lãnh đạo Nhà trường, đoàn thể, tổ chức xã hội trong nhà trường, Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, các tổ chức chính trị xã hội tại địa phương trong việc tuyên truyền vận động thực hiện tốt công tác đảm bảo ATTP.

- Thành lập, kiện toàn đoàn kiểm tra, giám sát, tư vấn về ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội” năm 2025.

- Bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp; nâng cao hiệu quả sự phối hợp giữa chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác bảo đảm ATTP trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp; phát huy trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Báo cáo định kỳ và tổ chức hội nghị tập huấn, hướng dẫn về công tác bảo đảm ATTP, đánh giá kết quả chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP tại BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp”.

2. Công tác khảo sát, đánh giá

- Rà soát, thống kê, tổng hợp các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

- Đánh giá điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị, điều kiện con người, điều kiện bảo quản, vận chuyển và nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm.

- Đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh, người tiêu dùng tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

- Xét nghiệm nhanh một số mẫu đánh giá chế độ vệ sinh dụng cụ, nguyên liệu chế biến thực phẩm: Tinh bột, dầu, hàn the, phẩm màu, ôi khét...

- Lấy mẫu một số nguyên liệu sản phẩm, thực phẩm, đảm bảo quy trình lấy mẫu, vận chuyển theo quy định; xét nghiệm chỉ số lý hóa, vi sinh, xét nghiệm mẫu thức ăn lưu, xét nghiệm nguyên liệu thực phẩm, xét nghiệm nước chế biến giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

3. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

3.1. Đối tượng truyền thông

- Người lãnh đạo quản lý, cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP tại BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

- Nhà trường, cán bộ công nhân viên, giáo viên, học viên, sinh viên trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

- Người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm tại BATT, căng tin trong các Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

- 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, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp triển khai chuyên đề.

3.2. Nội dung và hình thức

- Hướng dẫn các cơ sở tổ chức tuyên truyền về các quy định về ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm bằng nhiều hình thức tuyên truyền.

- Tổ chức hội thảo, tọa đàm chuyên đề: Các buổi hội thảo, tọa đàm về ATTP mời các chuyên gia, giảng viên, bác sĩ hoặc đại diện các cơ quan chức năng để chia sẻ kiến thức về việc lựa chọn thực phẩm an toàn, cách bảo quản thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Sử dụng bảng thông tin, poster, tờ rơi khuyến cáo liên quan đến ATTP tại các khu vực công cộng trong trường như căng tin, nhà ăn, khu vực sinh hoạt chung. Nội dung sẽ bao gồm những thông tin cơ bản về thực phẩm an toàn, hướng dẫn bảo quản thực phẩm và các dấu hiệu ngộ độc thực phẩm.

- Chương trình truyền thông qua mạng xã hội và Website trường, Facebook, Zalo, Instagram, để chia sẻ bài viết, video, infographics hoặc các chiến dịch truyền thông về ATTP.

- Phát sóng Video, Clip về ATTP có thể được phát trên các màn hình trong trường, tại các khu vực ăn uống, thư viện hoặc trên các nền tảng trực tuyến của trường. Video này có thể giới thiệu lựa chọn thực phẩm, cách sơ chế, chế biến thực phẩm an toàn và các cảnh báo thực phẩm có nguy cơ.

- Chương trình giáo dục trong các môn học: Trong các môn học liên quan đến dinh dưỡng, sức khỏe cộng đồng, khoa học đời sống, trường có thể tích hợp các nội dung về ATTP để giúp sinh viên có kiến thức cơ bản về ATTP.

- Cung cấp tài liệu, sách, báo và ấn phẩm về ATTP: Các tài liệu giáo dục về ATTP có thể được phát hành hoặc đưa vào thư viện để sinh viên đọc. Những ấn phẩm này có thể bao gồm các sách hướng dẫn về lựa chọn thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm an toàn.

- Tổ chức các cuộc thi, chương trình giao lưu: Các cuộc thi vẽ tranh, làm Video, viết bài, hoặc các buổi thi nấu ăn với chủ đề ATTP có thể được tổ chức để khuyến khích sinh viên sáng tạo và nâng cao nhận thức về ATTP.

- Đội ngũ tình nguyện viên tuyên truyền: Các đội tình nguyện viên trong trường có thể tổ chức các chiến dịch tuyên truyền về ATTP, đặc biệt trong các dịp lễ hội, sự kiện lớn của trường. Các tình nguyện viên phát tờ rơi, tổ chức các hoạt động kiểm tra, giám sát các cơ sở cung cấp thực phẩm trong trường (như căng tin, quán ăn), đảm bảo chất lượng thực phẩm.

- Tập huấn, phổ biến kiến thức ATTP cho người tham gia chế biến thực phẩm, và người tiêu dùng thực phẩm.

4. Các hoạt động chuyên môn

4.1. Công tác quản lý cơ sở ATTP trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn quản lý

- Rà soát, cập nhật thường xuyên, thống kê các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

- Tổng hợp các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

4.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP và hướng dẫn khám sức khỏe 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 nâng cao kiến thức cho Lãnh đạo quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm tại BATT, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố triển khai chuyên đề.

- Cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm vào trường về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh 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 ký 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.

4.3. Công tác kiểm tra giám sát, truy xuất nguồn gốc thực phẩm

Tổ chức, triển khai các đoàn kiểm tra, giám sát tư vấn công tác bảo đảm ATTP và đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp theo các quy định của pháp luật trọng tâm vào một số nội dung sau:

- Nội dung kiểm tra, giám sát: Theo các văn bản quy định hiện hành và việc chấp hành các quy định của Trung ương, Thành phố về công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp tại Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Thủ tướng Chính phủ về “Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm”; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Thủ tướng Chính phủ về việc “Sửa đổi,

bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi của Bộ Y tế”...

- Lấy mẫu các sản phẩm, thực phẩm, thức ăn lưu kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết đánh giá nguy cơ ô nhiễm thực phẩm. Việc lấy mẫu kiểm nghiệm thực hiện theo quy định tại Thông tư số 01/2024/TT-BKHCN ngày 18/01/2024 của Bộ Khoa học và Công nghệ về “Quy định kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường”.

- Tổ chức truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp nghiệp.

4.4. Công tác xử lý vi phạm và công khai kết quả kiểm tra

Các cơ sở vi phạm trong lĩnh vực ATTP xử lý nghiêm theo Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 về “Quy định xử phạt hành chính về ATTP”; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 “Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP; Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 “Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế” và Nghị quyết số 49/2024/NQ-HĐND ngày 12/12/2024 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về “Quy định mức tiền phạt đối với một số hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội” (*Thực hiện theo Khoản 1, Điều 33 của Luật Thủ đô*) và quy định pháp luật hiện hành. Công khai các cơ sở vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

5. 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 qui 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.

- Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn Thành phố: Đường dây nóng tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội: 0823.88.9095 - 0922.55.9095.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Y tế

- Là cơ quan thường trực, tham mưu UBND xây dựng kế hoạch và tổ chức triển khai hoạt động chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo kế hoạch được phê duyệt.

- Thành lập các đoàn kiểm tra, giám sát ATTP định kỳ, đột xuất tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội, đề xuất xử lý vi phạm theo quy định. Tổng hợp đề xuất thi đua khen thưởng cho tập thể, cá nhân có nhiều thành

tích trong công tác kiểm soát ATTP “Tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội”.

- Hướng dẫn, giám sát kiểm tra, đôn đốc quận, huyện, thị xã phối hợp tổ chức triển khai, thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo kế hoạch.

- Cung cấp các thông tin, phối hợp xây dựng nội dung truyền thông về ATTP để thực hiện truyền thông theo Kế hoạch đã được phê duyệt.

- Thực hiện tổng hợp, phân tích, đánh giá kết quả tiến độ triển khai hoạt động định kỳ, đột xuất và báo cáo theo quy định.

2. Sở Nông nghiệp và Môi trường

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao tăng cường công tác quản lý ATTP theo phân công, phân cấp và phối hợp tổ chức triển khai nội dung theo kế hoạch, báo cáo định kỳ theo quy định.

- Chủ động, phối hợp tổ chức các hoạt động kiểm tra, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp cho các bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Tổ chức lấy mẫu giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, 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, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn Thành phố.

3. Sở Công thương

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao tăng cường công tác quản lý ATTP theo phân công, phân cấp và phối hợp tổ chức triển khai nội dung theo kế hoạch, báo cáo định kỳ theo quy định.

- Tổ chức các đoàn kiểm tra về đảm bảo ATTP, kiểm soát chất lượng ATTP đối với các loại thực phẩm lưu thông trên địa bàn Thành phố. Điều tra xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về ATTP, đặc biệt hàng giả, nhập lậu, thực phẩm có chất độc hại theo quy định của pháp luật.

4. Sở Văn hóa và Thể thao

- Căn cứ nội dung đề xuất của các sở, ngành, đơn vị liên quan, chỉ đạo hệ thống thông tin cơ sở và đề nghị các cơ quan báo chí tuyên truyền việc thực hiện các quy định về ATTP, kết quả thực hiện chuyên đề và lan tỏa thông tin tích cực triển khai các hoạt động ATTP trên môi trường mạng.

- Phối hợp Sở Y tế và các Sở, ngành liên quan cung cấp thông tin, đề nghị các cơ quan báo chí Thành phố, báo chí Trung ương và địa phương có Chương trình phối hợp công tác với Thành phố, chỉ đạo hệ thống thông tin cơ sở tuyên truyền việc thực hiện các quy định về ATTP.

5. Sở Tài chính

Phối hợp với cơ quan, đơn vị liên quan đảm bảo kinh phí triển khai thực hiện Kế hoạch, tham mưu, báo cáo UBND Thành phố theo quy định.

6. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Căn cứ vào chức năng nhiệm vụ phối hợp tổ chức triển khai thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo phân cấp quản lý.

- Phối hợp chỉ đạo tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP cho Lãnh đạo quản lý, người chế biến kinh doanh thực phẩm và học sinh, sinh viên tại các trường triển khai chuyên đề và tham gia các đoàn kiểm tra giám sát điều kiện an toàn thực phẩm theo phân cấp.

7. Công an Thành phố

Tăng cường công tác 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 cung cấp vào BATT, căng tin các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn thành phố Hà Nội.

8. Các cơ quan báo chí Thành phố

Tăng cường nội dung, phương thức truyền thông, thời lượng phát sóng, đưa thông tin đầy đủ, chính xác, kịp thời về công tác đảm bảo ATTP, các nội dung triển khai và kết quả thực hiện Chuyên đề, thông tin về tình hình ATTP, các cơ sở vi phạm trên địa bàn... Tuyên truyền phổ biến kiến thức, các quy định pháp luật về ATTP, về sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

9. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam thành phố Hà Nội và các ban ngành đoàn thể Thành phố

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao, 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 tin 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.

10. Đề nghị Đảng ủy Khối các trường Đại học, Cao đẳng Hà Nội

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ chỉ đạo các cấp ủy Đảng đơn vị trực thuộc phối hợp tổ chức triển khai thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp” trên địa bàn thành phố Hà Nội theo kế hoạch đạt hiệu quả.

- Phối hợp tổ chức triển khai thực hiện trong công tác giám sát, tuyên truyền, tập huấn về công tác đảm bảo ATTP.

11. Ủy ban nhân dân các quận, huyện, thị xã (chính quyền cơ sở)

- Triển khai xây dựng kế hoạch và phối hợp tổ chức thực hiện chuyên đề “Tăng cường kiểm soát ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường Đại

học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp” trên địa bàn thành phố Hà Nội và cảnh báo nguy cơ nhằm ngăn chặn sự cố mất ATTP sản phẩm thực phẩm quản lý trên địa bàn quản lý.

- Tăng cường công tác kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công các trường Đại học, Học viện, Cao đẳng và Trung học chuyên nghiệp trên địa bàn quản lý.

- Phối hợp tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý tại bếp ăn tập thể, căng tin trong các trường đại học, học viện, cao đẳng và trung học chuyên nghiệp và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường, 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 và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định. Lồng ghép, phối hợp với các chuyên đề, các mô hình điểm về ATTP; Phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra trên địa bàn quản lý.

- Phối hợp các đoàn kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, đột xuất, xét nghiệm nhanh, lấy mẫu thực phẩm giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm theo phân cấp tại Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội; Đồng thời, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm các quy định về ATTP, đưa tin trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Phối hợp, 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 ký 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.

- Chỉ đạo tổ chức cấp cứu, điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn (nếu có). Tổng hợp báo cáo định kỳ, đột xuất kết quả triển khai hoạt động ATTP theo quy định.

V. KINH PHÍ

- Các cơ quan, đơn vị liên quan cấp Thành phố: Chủ động cân đối, bố trí từ nguồn kinh phí được giao năm 2025 và các nguồn hợp pháp khác.

- UBND các quận, huyện, thị xã (chính quyền cơ sở): Bố trí từ nguồn ngân sách địa phương theo phân cấp ngân sách hiện hành và các nguồn hợp pháp khác.

Trường hợp khó khăn, vướng mắc về kinh phí, các đơn vị có Văn bản gửi Sở Tài chính để hướng dẫn thực hiện theo quy định.

UBND thành phố Hà Nội đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam thành phố Hà Nội, các tổ chức chính trị - xã hội Thành phố; yêu cầu các Sở, ban, ngành, đoàn thể Thành phố, UBND các quận, huyện, thị xã (chính quyền cơ sở) và các đơn vị liên quan phối hợp triển khai thực hiện hiệu quả Kế hoạch; báo cáo kết quả thực hiện hàng quý (trước ngày 10 của quý tiếp theo) gửi Sở Y tế

(qua Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội) để tổng hợp, báo cáo theo quy định./.

Nơi nhận:

- Thường trực Thành ủy;
- Chủ tịch UBND Thành phố;
- Các Phó Chủ tịch UBND Thành phố;
- UBMTTQVN TPHN;
- Các Sở, ban, ngành, đoàn thể Thành phố;
- UBND các quận, huyện, thị xã;
- Đài PT&TH HN; các báo: HNM, KT&ĐT; TTTĐ;
- VPUB: CVP, các PCVP;
- Phòng: KGVX, KT, NC, TH;
- Lưu: VT, KGVX_(TRẮNG).

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



Vũ Thu Hà