

UBND HUYỆN TIỀN LÃNG
TRƯỜNG THCS THỊ TRẦN TL

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /KH-THCS

Tiên Lãng, ngày 23 tháng 5 năm 2025

KẾ HOẠCH

Triển khai các giải pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm năm 2025

Thực hiện Kế hoạch số 92/KH-UBND ngày 12/5/2025 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm huyện triển khai các giải pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện, Trường THCS thị trấn Tiên Lãng xây dựng kế hoạch thực hiện với nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nâng cao trách nhiệm của CBGV, NV, NLĐ và PHHS trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.
2. Tăng cường hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; công tác kiểm tra, giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm; chú trọng công tác đấu tranh, phòng, chống hàng giả, hàng kém chất lượng, đặc biệt đối với thuốc, thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm tiêu dùng.
3. Đẩy mạnh tuyên truyền nâng cao nhận thức, việc tuân thủ các quy định của pháp luật, các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, sử dụng thuốc, thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe và người tiêu dùng.
4. Triển khai đồng bộ các biện pháp phòng ngừa, đấu tranh, phát hiện, xử lý các vi phạm trong sản xuất, kinh doanh thuốc, thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

II. CÁC NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Hoạt động truyền thông:

- Đẩy mạnh công tác thông tin, truyền thông, phổ biến các quy định, điều kiện, kiến thức an toàn thực phẩm đến từng nhóm đối tượng phù hợp.
- Đối với cán bộ y tế phụ trách an toàn thực phẩm, chú trọng tập huấn nâng cao nghiệp vụ chuyên môn về an toàn thực phẩm; các văn bản quy phạm pháp luật, văn bản chỉ đạo, điều hành của Trung ương, thành phố, huyện về an toàn thực phẩm; nghiệp vụ trong công tác kiểm tra, xử lý đối với hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

- Đối với người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung truyền thông phổ biến các quy định, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; các hành vi bị nghiêm cấm; mức xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm.

- Đối với người tiêu dùng, tập trung tuyên truyền phổ biến kiến thức trong lựa chọn thực phẩm an toàn; cách phân biệt thực phẩm giả; thông tin cần biết trên nhãn sản phẩm thực phẩm; cách thức phản ánh, tố cáo đối với hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm; cách thức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bị xâm phạm.

- Công tác thông tin, truyền thông ngoài việc phổ biến các quy định, kiến thức về an toàn thực phẩm cần biểu dương những tổ chức, cá nhân tuân thủ tốt các quy định về an toàn thực phẩm, đồng thời thông tin rộng rãi đối với các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

2. Hoạt động kiểm tra:

- Triển khai các hoạt động kiểm tra, giám sát về an toàn thực phẩm, chú trọng thực hiện đối với các cơ sở, sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao không bảo đảm an toàn thực phẩm; tránh bỏ ngỏ, xảy ra tình trạng cơ sở nhiều năm không được kiểm tra an toàn thực phẩm.

- Trong hoạt động kiểm tra các quán ăn công trường, khu vực xung quanh trường, hậu kiểm chú trọng kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến; quy trình sản xuất, chế biến; nội dung ghi nhãn; thành phần nguyên liệu và phiếu kiểm nghiệm.

- Tăng cường kiểm tra đột xuất đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; đặc biệt đối với cơ sở kinh doanh thuốc; sản xuất, kinh doanh thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe trên địa bàn.

3. Giám sát an toàn thực phẩm:

- 100 % cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xung quanh trường phải được thống kê, phân loại, thực hiện các biện pháp quản lý an toàn thực phẩm.

- Các tổ chức trong nhà trường thực hiện giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành, lĩnh vực quản lý; chú ý giám sát chất lượng, an toàn đối với các sản phẩm thực phẩm được sản xuất, chế biến, kinh doanh trên địa bàn; tăng cường giám sát đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, kinh doanh thức ăn đường phố, sản xuất các sản phẩm có nguy cơ không bảo đảm chất lượng, an toàn.

4. Quản lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đối với thức ăn đường phố, an toàn thực phẩm trước cổng trường học:

- Ban giám hiệu nhà trường tăng cường quản lý chặt chẽ, kiểm tra, giám sát thường xuyên đối với các cơ sở kinh doanh thức ăn xung quanh cổng trường học;

việc kiểm tra, giám sát ưu tiên vào giờ cao điểm như buổi sáng sớm, tối, học sinh tan tầm...đối với các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm như:

5. Phát hiện hành vi vi phạm và xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm:

- Đối với các vi phạm nghiêm trọng, ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng cần xử lý bằng biện pháp nghiêm khắc, chuyển hồ sơ cho cơ quan có thẩm quyền điều tra, xử lý theo quy định của pháp luật.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu:

- Xây dựng kế hoạch, triển khai các văn bản chỉ đạo của cấp trên;
- Chỉ đạo các tổ chức nhà trường để phối kết hợp;
- Tham mưu UBND thị trấn, Trạm Y tế thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm chặt chẽ; tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đột xuất đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Phối hợp Phòng Y tế và các đơn vị, địa phương triển khai các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

2. Y tế học đường:

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan bám sát chỉ đạo của Ủy ban nhân dân thành phố, huyện và Sở Y, Trạm Y tế chủ động tham mưu trạm triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, các biện pháp phòng ngừa, phương án xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Chú trọng các loại hình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm nguy cơ cao không bảo đảm an toàn thực phẩm; đầu mối cung cấp nguyên liệu thực phẩm; cơ sở sơ chế, bảo quản thực phẩm; các bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, chế biến thực phẩm ăn ngay; cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thức ăn đường phố...;

- Tăng cường công tác truyền thông, giám sát phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; chuẩn bị đầy đủ các nguồn lực, phương án xử lý vụ ngộ độc hàng loạt, không bị động, để lại hậu quả nghiêm trọng khi trên địa bàn xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm.

3. Liên đội:

- Phối hợp với Y tế học đường tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến các quy định, điều kiện đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Tăng cường thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ; cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố; các cửa

hàng, quầy hàng bán đồ ăn ngay tại cổng các trường học. Chú trọng kiểm soát các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm về nguồn gốc, xuất xứ đối với thực phẩm bao gói sẵn..; chủ động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đột xuất đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố khi phát hiện cơ sở thực phẩm, sản phẩm thực phẩm vi phạm cần có biện pháp ngăn chặn kịp thời, xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật và công khai trên các phương tiện thông tin.

IV. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

Ban giám hiệu báo cáo kết quả thực hiện trước ngày 24/6/2025 (*qua phòng Y tế*) để tổng hợp báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm huyện và Trạm Y tế.

Trên đây là Kế hoạch triển khai các giải pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm năm 2025 của trường THCS thị trấn Tiên Lãng. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị, báo cáo về Ban giám hiệu để được xem xét giải quyết./.

Nơi nhận:

- CBGVNV và NLĐ (th/hiện);
- Tổng PT Đội, PHHS (p/hợp);
- Lưu Website trường;
- Lưu: VT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Thị Bình