

Số: 666 /KH-ĐHKQTĐ

Hà Nội, ngày 14 tháng 4 năm 2021

KẾ HOẠCH

Thực hiện “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ công văn số 1356/BGDĐT - GDTC ngày 07/4/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2021.

Thực hiện Kế hoạch số 265/KH-BCDTWATTP triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021 với Chủ đề: **“Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới”**.

Trường Đại học Kinh tế Quốc dân xây dựng Kế hoạch tháng hành động vì an toàn thực phẩm trong trường học năm 2021 nội dung như sau:

I. Mục tiêu, thời gian, địa điểm:

1. Đẩy mạnh triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021 với chủ đề **“Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới”**.

2. Ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm do tiêu dùng thực phẩm không an toàn nói chung và rượu, rau, thịt, thủy sản tươi sống nói riêng.

- Thời gian: Từ 15/4/2021 đến 15/5/2021

- Địa điểm: Trường Đại học Kinh tế Quốc dân số 207 Giải Phóng, Quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

II. Yêu cầu:

1. Tuyên truyền nâng cao nhận thức, vai trò, trách nhiệm của cán bộ, giảng viên, học viên sinh viên trong việc đảm bảo ATTP trên trang thông tin của trường.

2. Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản, tiêu dùng thực phẩm an toàn, cách đọc nhãn mác thực phẩm;

3. Không tiêu thụ thực phẩm giả, không rõ nguồn gốc, kém chất lượng, ôi thiu, mốc, hỏng; từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn; nói “Không” với thực phẩm bẩn.

4. Nhà trường tham gia phối kết hợp Trạm y tế phường và chính quyền địa phương để nắm bắt thông tin về an toàn thực phẩm. Không để quán, hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh trường học.

III. Nội dung triển khai:

1. Nội dung tuyên truyền:

- Xây dựng kế hoạch, nội dung tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Chọn và hướng dẫn cách mua những loại thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: Tìm mua ở những địa chỉ tin cậy, những nơi sản xuất có uy tín, chất lượng đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm, có nhãn mác sản phẩm, có thời hạn sử dụng cho bữa ăn ngon, an toàn sức khỏe.
- Kiên quyết từ chối, không sử dụng sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch, ôi thiu, hỏng, hết hạn sử dụng.
- Học sinh không mua và sử dụng những đồ bán rong ngoài công trường mà không rõ nguồn gốc xuất xứ.
- Báo cáo với cơ quan quản lý cấp trên khi có người bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.
- Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống sôi, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và xử lý tốt các hệ thống thoát nước.

2. Nội dung kiểm tra:

- Thành lập tổ công tác tiến hành kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, quầy căng tin ăn uống.
- Kiểm tra các biện pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm.
- Kiểm tra sổ sách ghi chép và hồ sơ lưu.
- + Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- + Giấy cam kết sản xuất thực phẩm ăn uống an toàn.
- + Giấy chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cung cấp thức ăn uống.
- + Nhãn sản phẩm thực phẩm đối với những sản phẩm thuộc diện phải ghi nhãn.
- + Tài liệu quảng cáo, hồ sơ đăng ký quảng cáo đối với những cơ sở có quảng cáo sản phẩm thực phẩm.
- + Sổ theo dõi lưu mẫu thức ăn 24h/24h. Quy trình kiểm thực 3 bước.
- + Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; điều kiện trang thiết bị, dụng cụ, con người được quy định tại Luật an toàn thực phẩm và Thông tư của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương...
- + Quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản đối với thực phẩm là rau, thịt, thủy sản và sản phẩm chế biến từ rau, thịt, thủy sản tươi sống.
- + Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.
- + Nguồn nước dùng cho chế biến thực phẩm.
- + Việc kinh doanh và sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến.
- + Vệ sinh đảm bảo môi trường khu vực quản lý.

3. Báo cáo:

Kết thúc "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" năm 2021, Trạm Y tế trường chuẩn bị nội dung báo cáo kết quả thực hiện về Bộ GD-ĐT (Vụ Giáo dục thể chất) trước ngày 20/5/2021.

IV. Phân công nhiệm vụ các đơn vị:

1. Trạm y tế:

- Xây dựng kế hoạch triển khai.
- Chuẩn bị nội dung tài liệu tuyên truyền, cung cấp thông tin cho các cơ sở kinh doanh bếp ăn, căng tin giải khát.
- Thường trực tổ kiểm tra giám sát trước, trong và sau khi thực hiện.
- Tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện lên Ban Giám Hiệu và Bộ Giáo dục Đào tạo.

2. Trung Tâm dịch vụ hỗ trợ đào tạo:

- Quán triệt, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn Cung cấp thông tin cho các cơ sở ăn uống từ rơi về nội dung "Xử phạt hành chính, vi phạm quy định về an toàn thực phẩm".
- Chịu trách nhiệm chỉ đạo, kiểm tra giám sát thường xuyên nhà bếp ăn, các quầy căng tin ăn uống thuộc đơn vị quản lý.
- Phối hợp với phòng QTTB yêu cầu các đơn vị làm vệ sinh các khu vực chung.
- Chỉ đạo các đơn vị phục vụ ăn uống tiến hành tổng vệ sinh cơ sở vật chất, dụng cụ đồ dùng chứa đựng thức ăn và môi trường xung quanh bếp ăn tập thể.
- Yêu cầu các đơn vị dịch vụ ăn uống ký cam kết về phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

3. Phòng Truyền thông:

- Thiết kế 3 Banner treo các vị trí cổng trường và khu nội trú ký túc xá, chủ đề "Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới".
- Thiết kế nội dung tuyên truyền cả bản giấy và bảng điện tử.
- Lắp pano ở ký túc xá và truyền thông không gian mạng.
- Đăng tin tới toàn thể cán bộ viên chức, sinh viên phát động hưởng ứng.

4. Phòng Quản trị thiết bị:

- Phối hợp với trung tâm DVHTĐT, đơn đốc Công ty PSA và các đơn vị căng tin, quầy phục vụ ăn uống trong khuôn viên trường.
- Chuẩn bị hồ sơ hợp đồng của các đơn vị ăn uống, sổ sách phục vụ cho đoàn kiểm tra.
- Chỉ đạo giám sát Công ty PSA và nhân viên tiến hành tổng vệ sinh, thu gom phế liệu, phế thải tại các tòa nhà, giảng đường, hội trường phòng học và khuôn viên ngoại cảnh.

5. Công ty PSA:

- Rà soát các hợp đồng cung ứng thực phẩm rau, thịt, nước uống đóng chai ... đảm bảo ATTP. Thực hiện chế độ giao nhận thực phẩm, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn đúng quy định.
- Tăng cường giám sát công tác tự kiểm tra hàng ngày, phối hợp với các đơn vị liên quan cùng trạm y tế trường học, giám sát chất lượng, số lượng, nguồn gốc, giá cả thực phẩm, kiểm tra việc thực hành vệ sinh trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm. Công khai thực đơn hàng ngày tại bếp ăn, trên website của nhà trường.
- Phân đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, không có học viên sinh viên và CBVC bị ngộ độc do uống rượu, bia, đồ uống có cồn...
- Cung cấp hồ sơ tài liệu sổ sách để kiểm tra khi đoàn yêu cầu.

6. Phòng tài chính kế toán:

- Hướng dẫn dự toán và thanh quyết toán kinh phí đợt triển khai hoạt động.

7. Phòng CTCT&QLSV, Đoàn TN, Hội SV:

- Phối hợp tuyên truyền, đôn đốc các học viên, sinh viên tích cực thực hiện.

8. Các đơn vị trong trường:

- Tích cực hưởng ứng "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm".
- Tiến hành vệ sinh khu vực đơn vị quản lý nhằm "Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới".

Trên đây là kế hoạch hành động vì an toàn thực phẩm năm 2021. Nhà trường đề nghị các đơn vị và cá nhân tích cực tham gia.

Nơi nhận: *phần*

- Ban Giám hiệu (để chỉ đạo);
- Các đơn vị trong trường (t/h);
- Các đơn vị chức năng (p/h);
- Website Trường;
- Lưu: TH, YT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



GS.TS Hoàng Văn Cường