

Phú Thọ, ngày 12 tháng 4 năm 2024

## KẾ HOẠCH Triển khai “Tháng hành động vì ATTP” Năm 2024

Căn cứ Công văn số 475/PGDĐT ngày 11 tháng 4 năm 2024 về việc triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố Thủ Dầu Một,

Căn cứ vào tình hình thực tế của nhà trường, trường Tiểu học Phú Thọ xây dựng kế hoạch việc triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2024 gồm những nội dung sau:

### I. MỤC ĐÍCH-YÊU CẦU

Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức của giáo viên, nhân viên và học sinh nhằm bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm.

Tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm tại bếp ăn.

Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

Toàn thể giáo viên, nhân viên thực hiện tốt việc đảm bảo vệ sinh ATTP.

### II. NỘI DUNG

#### 1. Tuyên truyền

##### 1.1. Một số quy định pháp luật về ATTP

- Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 Nghị định sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ y tế và một số điều của Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP.

- Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 Về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

1.2. Trang bị kiến thức, kỹ năng trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm, các yêu cầu, quy trình vệ sinh, chế biến thực phẩm.

1.3. Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm, các nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn (10 nguyên tắc vàng).

1.4. Xử phạt vi phạm hành chính: Nghị định 115/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

1.5. Quy trình rửa tay 6 bước

Hưởng ứng “Tháng hành động ATTP” năm 2024 từ ngày 15/4/2024-15/5/2024 với chủ đề: **“Tiếp tục bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới.”**

Treo băng rôn hưởng ứng “Tháng hành động ATTP” năm 2024 với khẩu hiệu tuyên truyền: **“Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống chín, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng”**.

## **2. Một số hoạt động hưởng ứng**

Hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh.

Tổ chức các hoạt động tổng vệ sinh môi trường khuôn viên trường học, lớp học, khu vực nhà vệ sinh trường học để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm và chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong trường học.

Tăng cường công tác kiểm tra nội bộ việc thực hiện các quy định về bảo đảm vệ sinh ATTP tại các bếp ăn, kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm đúng quy định.

Phối hợp với chính quyền, lực lượng chức năng và các ban, ngành, đoàn thể tại địa phương trong việc chăm sóc sức khỏe, bảo đảm ATTP cho trẻ em học sinh tại đơn vị.

## **3. Báo cáo**

Báo cáo kết quả thực hiện “Tháng hành động vì ATTP” năm 2024 vào ngày 15/5/2024 qua mail [nguyenthuyaiquoc@tptdm.edu.vn](mailto:nguyenthuyaiquoc@tptdm.edu.vn) và bản có đóng dấu trực tiếp.

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Ban giám hiệu**

- Xây dựng kế hoạch và tổ chức triển khai thực hiện kế hoạch.
- Theo dõi, giám sát việc thực hiện.

### **2. Nhân viên y tế**

- Tuyên truyền kiến thức về ATTP cho học sinh và giáo viên, nhân viên trong trường.

- Báo cáo kết quả thực hiện “Tháng hành động ATTP” năm 2024 về Phòng Giáo dục theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai thực hiện “Tháng hành động vì ATTP” Năm 2024 của trường Tiểu học Phú Thọ./.

*Nơi nhận:*

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên;
- Lưu: VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

## TÀI LIỆU TẬP HUẤN ATTP

**1. Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 Nghị định sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ y tế.**

### **Điều 5. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể sau:

- a) Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;
- b) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

2. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.”

### **Điều 28, 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm**

#### **Điều 28. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

4. Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

5. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

6. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

#### **Điều 29. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

3. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

4. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

#### **Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm**

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.
2. Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
3. Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

## **2. Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 Về việc ban hành “ Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

### **Điều 3. Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn**

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan).

Nội dung cụ thể như sau:

- Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu ).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

#### **Điều 4. Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn**

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

- a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...
- b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...
- c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

#### **Điều 5. Bước 3: kiểm tra trước khi ăn**

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn
2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.
3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.
4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).
5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.
6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

### **Chương III LƯU MẪU THỨC ĂN**

#### **Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn**

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.
2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

#### **Điều 7. Lấy mẫu thức ăn**

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

2. Lượng mẫu thức ăn:

- a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

### 3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

### **Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu**

1. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

## **MƯỜI NGUYÊN TẮC VÀNG ĐỂ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN**

### **1. Chọn thực phẩm an toàn:**

Chọn thực phẩm tươi: rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên rửa sạch, gọt vỏ trước khi ăn.

### **2. Nấu chín kỹ thức ăn:**

Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ bên trong khối thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

### **3. Ăn ngay sau khi nấu:**

Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

### **4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín:**

Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ cần phải giữ nóng liên tục trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

### **5. Nấu lại thức ăn thật kỹ:**

Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng phải được đun kỹ lại.

### **6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống:**

Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn.

### **7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn:**

Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

### **8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn:**

Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng.

### **9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.**

Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

### **10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn:**

Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, cần phải dừng ngay việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu...) để xác minh và báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất để xử lý kịp thời hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

## **QUY TRÌNH RỬA TAY 6 BƯỚC CỦA BỘ Y TẾ**

**Bước 1:** Làm ướt 2 lòng bàn tay bằng nước. Lấy xà phòng và chà 2 lòng bàn tay vào nhau

**Bước 2:** Chà lòng bàn tay này lên mu bàn tay và kẽ ngoài các ngón tay của bàn tay kia và ngược lại.

**Bước 3:** Chà 2 lòng bàn tay vào nhau, miết mạnh các kẽ ngón tay.

**Bước 4:** Chà mặt ngoài các ngón tay của bàn tay này vào lòng bàn tay kia.

**Bước 5:** Dùng bàn tay này xoay ngón cái của bàn tay kia và ngược lại.

**Bước 6:** Xoay các đầu ngón tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại. Rửa sạch tay dưới vòi nước và làm khô tay./.