

Số: /KH-UBND

Trung Sơn, ngày 09 tháng 5 năm 2024

## **KẾ HOẠCH**

### **Tập huấn tuyên truyền, cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm Cho người sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ, thức ăn đường phố năm 2024**

Thực hiện Phương án 1522/PA-UBND ngày 02/4/2024 của Chủ tịch UBND thành phố Sầm Sơn về việc đảm bảo an toàn thực phẩm mùa du lịch năm 2024; Ban chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm phường xây dựng Kế hoạch tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm năm 2024 với các nội dung như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH**

- Góp phần thực hiện hoàn thành các mục tiêu, nhiệm vụ và giải pháp đề ra tại Kết luận số 624-KL/TU ngày 04/10/2021 của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh về việc tiếp tục tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh đến năm 2025 (sau đây gọi tắt là Kết luận số 624-KL/TU).

- Phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành, các văn bản mới về an toàn thực phẩm;

- Cung cấp các kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, nhằm hạn chế tối đa việc xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

- Tập trung tuyên truyền, tập huấn, nâng cao kiến thức thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm năm 2024.

#### **II. NỘI DUNG**

##### **1. Nội dung tập huấn**

###### **1.1. Một số quy định pháp luật về an toàn thực phẩm**

- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

- Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

- Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 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;

- Nghị định 115/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

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

- Quyết định số 17/QĐ-UBND ngày 24/8/2021 của UBND tỉnh Thanh Hóa về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa ban hành kèm theo Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh Thanh Hóa

- Các quy định khác của pháp luật có liên quan.

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. Thức ăn đường phố.

1.5. Ngộ độc thực phẩm, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và xử lý khi ngộ độc thực phẩm.

## **2. Thành phần tham gia**

- Ban chỉ đạo vệ sinh ATTP phường

- Tổ giám sát cộng đồng các TDP, chợ, bếp ăn tập thể (*nhóm trẻ*)

- Người bán thức ăn đường phố, các quán ăn, nhà hàng, cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ.

## **3. Thời gian, địa điểm**

3.1. Thời gian : Thời gian dự kiến từ 10/5/2024 đến 25/5/2024

3.2. Địa điểm : Tại hội trường UBND phường

## **III. KINH PHÍ**

- Chi phí bao gồm (maket hội trường, tài liệu, tờ rơi, bồi dưỡng giảng viên, chi phí quản lý lớp tập huấn).

- Kinh phí từ nguồn ngân sách chi cho an toàn vệ sinh thực phẩm năm 2024, từ nguồn xã hội hóa và các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

## **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Ban chỉ đạo.**

- Phối hợp với Trung tâm y tế thành phố triển khai thực hiện tập huấn cho các hộ kinh doanh nhỏ lẻ và dịch vụ ăn uống trên địa bàn.

- Đề nghị Trung tâm y tế thành phố cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP cho các cơ sở có đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

- Tuyên truyền, vận động chủ cơ sở và người sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm tham gia tập huấn đầy đủ.

## **2. Trạm y tế.**

- Phối hợp với Hội Nông dân, hội phụ nữ lập danh sách các đối tượng tham gia tập huấn.

- Phối hợp với Trung tâm y tế thành phố để bố trí giảng viên.

## **3. Bộ phận Văn hóa.**

- Phối hợp với văn phòng chuẩn bị hội trường, in ấn tài liệu, makets, tờ rơi phục vụ công tác tập huấn kiến thức VSATTP.

- Tổng hợp danh sách các cơ sở thức ăn đường phố, các quán ăn, nhà hàng nhỏ lẻ, thông tin và thông báo thời gian, địa điểm tập huấn cho các thành phần tham gia lớp tập huấn.

Trên đây là Kế hoạch tuyên truyền, tập huấn cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho người bán thức ăn đường phố, các quán ăn, nhà hàng, cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ năm 2024, yêu cầu các thành viên Ban chỉ đạo VSATTP, Trạm y tế, các hộ kinh doanh có liên quan nghiêm túc thực hiện./.

### ***Nơi nhận:***

- Văn phòng điều phối TP, P. Kinh tế (để b/c);
- TTYT thành phố (để phối hợp);
- Chủ tịch, các phó chủ tịch (để b/c) ;
- Lưu: VP, VHXH.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**

**Trịnh Tứ Vân**

**Phụ lục 1**  
**Chương trình tập huấn**  
*(Kèm theo Kế hoạch số 172/KH-TTYT ngày 10/5/2024 của*  
*Trung tâm Y tế thành phố Sầm Sơn)*

<b>Thời gian</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Thực hiện</b>
07g - 7g30	Điểm danh, nhận tài liệu	Ban ATTP xã, phường
7g 30 - 9g00	- Luật An toàn thực phẩm năm 2010; - Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; - Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 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; - Nghị định 115/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.	Lãnh đạo TTYT
9g00 - 9g15	Nghỉ giải lao	
9g15 - 9g45	- Quyết định 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế ngày 31/3/2017 về việc ban hành “Hướng	Lãnh đạo TTYT

	<p>đãn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.</p> <p>- Quyết định số 17/QĐ-UBND ngày 24/8/2021 của UBND tỉnh Thanh Hóa về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa ban hành kèm theo Quyết định số 18/2019/QĐ-UBND ngày 25/6/2019 của UBND tỉnh Thanh Hóa</p>	
9g45 - 11g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm, các nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn “10 nguyên tắc vàng”.</li> <li>- Thức ăn đường phố.</li> <li>- Ngộ độc thực phẩm, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và xử lý khi ngộ độc thực phẩm.</li> </ul>	Cán bộ khoa ATTP
ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG TRUNG SƠN		TRUNG TÂM Y TẾ THÀNH PHỐ SẦM SƠN
<p><b>HỘI NGHỊ</b></p> <p><b>TẬP HUẤN CẬP NHẬT KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM          CHO CÁC HỘ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG NHỎ, LẺ, THỨC ĂN ĐƯỜNG          PHỐ TRÊN ĐỊA BÀN NĂM 2024</b></p> <p><i>Trung Sơn, ngày 10 tháng 7 năm 2024</i></p>		