

Số: 84 /KH-UBND

Thanh Hoá, ngày 04 tháng 4 năm 2019

## **KẾ HOẠCH**

### **Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa năm 2019**

Thực hiện Nghị quyết số 04-NQ/TU ngày 18/8/2016 của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh đến năm 2020; Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành Kế hoạch tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh, với những nội dung sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

##### **1. Mục đích**

- Nâng cao ý thức trách nhiệm của cán bộ lãnh đạo nhà trường về đảm bảo an toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể, trách nhiệm trong việc xây dựng bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần thực hiện hoàn thành mục tiêu đặt ra tại Nghị quyết số 04-NQ/TU ngày 18/8/2016 của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh.

- Trang bị kiến thức về an toàn thực phẩm cho người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh; hướng dẫn người trực tiếp chế biến thực phẩm thực hành an toàn thực phẩm trong lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm nhằm phục vụ bữa ăn an toàn cho học sinh, đảm bảo sức khỏe để học sinh học tập, vui chơi tại trường, góp phần phòng tránh ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm tại trường học.

##### **2. Yêu cầu**

- Việc tổ chức các lớp tập huấn phải đảm bảo chất lượng, hiệu quả; thời gian, địa điểm phù hợp với khoảng cách, đặc thù nghề nghiệp của cán bộ, giáo viên tham gia tập huấn.

- Nội dung, tài liệu tập huấn phải ngắn gọn, xúc tích, phù hợp với đối tượng tập huấn, gắn với thực tế để trang bị kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm, kỹ năng quản lý an toàn thực phẩm, phòng tránh, xử lý ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại trường học.

- Phân công cụ thể trách nhiệm cho các sở, ngành, địa phương trong việc triển khai thực hiện và làm cơ sở đôn đốc, kiểm tra, giám sát, đánh giá kết quả hoàn thành nhiệm vụ của các cơ quan, đơn vị.

## **II. NỘI DUNG**

### **1. Đối tượng tập huấn**

- Cán bộ quản lý nhà trường (Hiệu trưởng hoặc Phó Hiệu trưởng trực tiếp phụ trách công tác dinh dưỡng).

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể tại trường học.

### **2. Nội dung tập huấn**

*2.1. Tổng quan về an toàn thực phẩm và tầm quan trọng của an toàn thực phẩm.*

- Thực trạng an toàn thực phẩm hiện nay ở nước ta và tỉnh Thanh Hóa.

- Mọi quan tâm của người tiêu dùng với an toàn thực phẩm.

- Tầm quan trọng của an toàn thực phẩm.

*2.2. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể.*

- Điều kiện chung về đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể.

- Yêu cầu về hồ sơ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.

- Yêu cầu về kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm.

*2.3. Phương pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.*

*2.4. Các mối nguy trong thực phẩm, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, biện pháp phòng tránh và xử lý ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.*

- Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm.

- Biện pháp phòng tránh, phát hiện, xử lý ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

*2.5. Hồ sơ, trình tự thủ tục công nhận bếp ăn tập thể bảo đảm an toàn thực phẩm.*

*2.6. Giới thiệu địa chỉ truy cập, khái quát chức năng, tiện ích của phần mềm kết nối cung cầu sản phẩm nông sản, thực phẩm an toàn.*

*2.7. Các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.*

### **3. Thời gian, địa điểm, số lượng người tham dự tập huấn**

- Thời gian triển khai Kế hoạch: Dự kiến trong tháng 7, 8, 9 năm 2019.

- Thời gian tập huấn: Mỗi lớp được tổ chức trong 2 ngày.

- Địa điểm: Tại trung tâm huyện, thị xã, thành phố, nơi có đủ điều kiện tổ chức lớp học (địa chỉ cụ thể do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm phối hợp với Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố lựa chọn).

- Số lớp, số người: 28 lớp, dự kiến 2.726 người, trong đó có: 798 người là Hiệu trưởng, Phó Hiệu trưởng và 937 nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể.

*(Chi tiết theo Phụ lục đính kèm).*

#### **4. Giảng viên, báo cáo viên**

- Lãnh đạo, chuyên viên Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh.
- Lãnh đạo, chuyên viên Sở Giáo dục và Đào tạo.

#### **5. Phân công trách nhiệm**

- Đơn vị chủ trì: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Đơn vị phối hợp: Sở Giáo dục và Đào tạo, Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố.

### **III. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

Từ nguồn kinh phí Chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh năm 2019.

### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm**

- Chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố thực hiện tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh đảm bảo chất lượng, hiệu quả, đúng tiến độ; lập dự toán chi tiết thực hiện Kế hoạch này gửi Sở Tài chính, Văn phòng điều phối về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh thẩm định.

- Chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo xây dựng chương trình tập huấn, thời gian, địa điểm tập huấn, lựa chọn đối tượng tham gia tập huấn phù hợp với nội dung của Kế hoạch này.

- Chuẩn bị bài giảng, tài liệu, văn phòng phẩm, giải khát, phương tiện vận chuyển và kinh phí thực hiện tập huấn; thuê hội trường, market, thiết bị giảng dạy, phục vụ lớp học.

- Cử giảng viên, báo cáo viên có trình độ chuyên môn phù hợp, có kinh nghiệm để tham gia giảng dạy.

- Định kỳ, đột xuất tổng hợp, báo cáo Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh kết quả thực hiện Kế hoạch này theo quy định.

#### **2. Sở Giáo dục và Đào tạo**

- Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm trong việc triển khai thực hiện Kế hoạch này; cử cán bộ, giảng viên, báo cáo viên tham gia giảng dạy, quản lý lớp học.

- Chỉ đạo các cơ quan, đơn vị chuyên môn trực thuộc thực hiện Kế hoạch này đảm bảo chất lượng, hiệu quả, đúng tiến độ; lồng ghép việc bồi dưỡng, cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm vào các chương trình bồi dưỡng chuyên môn, nghiệp vụ do ngành tổ chức.

#### **3. Sở Tài chính**

- Chủ trì, phối hợp với Văn phòng điều phối về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh và các cơ quan, đơn vị liên quan thẩm định dự toán kinh phí tập huấn kiến

thức về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh, báo cáo Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh xem xét, phê duyệt để triển khai thực hiện.

- Hướng dẫn Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thực hiện thủ tục thanh, quyết toán kinh phí tập huấn theo quy định.

#### **4. Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố**

- Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Sở Giáo dục và Đào tạo triển khai thực hiện Kế hoạch này.

- Trên cơ sở chỉ tiêu số lớp, số học viên của mỗi huyện, thị xã, thành phố, tổng hợp danh sách học viên tham gia lớp học trên địa bàn gửi về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm; thông báo mời học viên tham dự lớp tập huấn và cử cán bộ tham gia quản lý lớp học.

- Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm lựa chọn địa điểm tập huấn phù hợp, chuẩn bị hội trường, maket và các điều kiện cần thiết khác để phục vụ lớp học.

#### **5. Các đơn vị trường học tổ chức bếp ăn tập thể**

- Lập danh sách cán bộ quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể tham dự lớp tập huấn gửi về Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố đảm bảo đúng đối tượng.

- Chủ động cập nhật, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm cho các cán bộ, giáo viên và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể.

- Chủ động đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể.

Trên đây là Kế hoạch tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh; trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị các cơ quan, đơn vị phản ánh về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp, báo cáo Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh xem xét, quyết định./.

#### **Nơi nhận:**

- Chủ tịch UBND tỉnh (để b/c);
- Các sở: GD&ĐT; Y tế; Tài chính (để t/h);
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Văn phòng điều phối về VSATTP tỉnh;
- UBND các huyện, thị xã, thành phố;
- Lưu: VT, VX.

**KT. CHỦ TỊCH**  
**DẠPHÓ CHỦ TỊCH**



**Phạm Đăng Quyền**

Phụ lục:

### DANH SÁCH

Lớp tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm trong bếp ăn tập thể thuộc trường học trên địa bàn tỉnh

(Kèm theo Kế hoạch số 84/KH-UBND ngày 04/4/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh)

TT	Huyện, thị, thành phố	Số trường có bếp ăn tập thể	Số người tham dự	Số lớp
1	Thành phố Thanh Hóa	83	249	02
2	Huyện Đông Sơn	16	64	01
3	Huyện Quảng Xương	36	108	01
4	Huyện Thiệu Hóa	28	112	01
5	Huyện Hoằng Hóa	43	129	01
6	Huyện Triệu Sơn	40	120	01
7	Thành phố Sầm Sơn	20	80	01
8	Huyện Tĩnh Gia	34	102	01
9	Huyện Yên Định	29	116	01
10	Huyện Vĩnh Lộc	20	80	01
11	Huyện Thạch Thành	28	112	01
12	Huyện Thọ Xuân	45	135	01
13	Thị xã Bim Sơn	20	80	01
14	Huyện Hà Trung	28	112	01
15	Huyện Nga Sơn	28	112	01
16	Huyện Hậu Lộc	28	112	01
17	Huyện Nông Cống	35	105	01
18	Huyện Như Thanh	20	80	01
19	Huyện Như Xuân	20	80	01

TT	Huyện, thị, thành phố	Số trường có bếp ăn tập thể	Số người tham dự	Số lớp
20	Huyện Bá Thước	25	100	01
21	Huyện Lang Chánh	13	65	01
22	Huyện Ngọc Lặc	25	100	01
23	Huyện Cẩm Thủy	22	88	01
24	Huyện Thường Xuân	20	80	01
25	Huyện Mường Lát	10	50	01
26	Huyện Quan Hóa	20	80	01
27	Huyện Quan Sơn	15	75	01
<b>Tổng cộng</b>		<b>751</b>	<b>2.726</b>	<b>28</b>