UBND TỈNH BẮC GIANG **SỞ Y TẾ**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 2287 /SYT-NVY V/v hướng dẫn triển khai nhân rộng mô hình"Nhà hàng ăn uống", "Bếp ăn tập thể" bảo đảm ATTP	*Bắc Giang, ngày 31 tháng 12 năm 2019*

Kính gửi:

- UBND các huyện, thành phố;
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Phòng Y tế các huyện, thành phố.

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm (ATTP) năm 2010; 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 ATTP; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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;

Căn cứ Quyết định số 15/2019/QĐ-UBND ngày 27/6/2019 của UBND tỉnh Bắc Giang Quy định phân cấp và trách nhiệm quản lý nhà nước (QLNN) về ATTP thuộc lĩnh vực y tếtrên địa bàn tỉnh Bắc Giang;

Năm 2019, Sở Y tế đã triển khai xây dựng mô hình điểm bảo đảm ATTP đối với "Nhà hàng ăn uống", "Bếp ăn tập thể" *(sau đây gọi chung là mô hình ATTP)* tại 20 doanh nghiệp, trường học, hộ kinh doanh cá thể. Kết quả đạt được, góp phần tạo sự chuyển biến rõ rệt về điều kiện ATTP, nâng cao ý thức, trách nhiệm chấp hành quy định pháp luật về ATTP và chủ động phòng ngừa sự cố về ATTP của người quản lý, người chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các mô hình ATTP.

Nhằm tăng cường ý thức trách nhiệm, chấp hành đúng quy định pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống với loại hình: Nhà hàng ăn uống; bếp ăn tập thể *(sau đây gọi chung là kinh doanh ăn uống)*. Sở Y tế hướng dẫn các đơn vị, địa phương triển khai nhân rộng mô hình ATTP như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Nâng cao ý thức, trách nhiệm chấp hành quy định pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP của các tổ chức, cá nhân kinh doanh ăn uống trên địa bàn tỉnh nhằm phòng ngừa chủ động các sự cố về ATTP.

2. Triển khai có trọng tâm, trọng điểm đối với cơ sở kinh doanh ăn uống trên địa bàn theo phân cấp quản lý; tập trung triển khai trước đối với các cơ sở thực phẩm có nhiều suất ăn trong ngày và cơ bản đáp ứng đủ điều kiện ATTP theo tiêu chí mô hình ATTP.

3. Việc triển khai nhân rộng mô hình ATTP cần có sự phối hợp chặt chẽ giữa các phòng chức năng của Sở Y tế, Sở GD&ĐT, Ban Quản lý các khu/ cụm công nghiệp; Chi cục ATVSTP; Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh; Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo, TTYT các huyện, thành phố...

II. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Công tác chỉ đạo

- Hằng năm, đưa nội dung nhân rộng mô hình ATTP trong Kế hoạch triển khai công tác QLNN về ATTP của ngành, địa phương để chỉ đạo các đơn vị chức năng triển khai thực hiện; trong đó phải cụ thể hóa chỉ tiêu thực hiện nhân rộng mô hình ATTP đối với cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc trách nhiệm quản lý theo phân cấp.

- Tăng cường công tác truyền thông kiến thức, pháp luật về ATTP cho đối tượng tham gia triển khai mô hình ATTP theo nội dung, hướng dẫn tại Đề án đổi mới công tác truyền thông về vệ sinh ATTP ban hành kèm theo Quyết định số 2227/QĐ-UBND của Chủ tịch UBND tỉnh Bắc Giang.

- Nâng cao hiệu quả công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm về ATTP đối với lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống; kết hợp kiểm tra với tư vấn, hướng dẫn trực tiếp cho cơ sở thực phẩm, tạo sự chuyển biến tích cực trong việc chấp hành quy định về ATTP; kiên quyết xử lý các tổ chức, cá nhân vi phạm về ATTP.

- Định kỳ kiểm tra, giám sát, đánh giá, sơ kết, tổng kết việc nhân rộng mô hình ATTP.

2. Các hoạt động cụ thể

2.1. Thời gian triển khai mô hình ATTP: Thời gian để tổ chức, cá nhân bắt đầu triển khai đến khi đánh giá kết quả thực hiện mô hình ATTP, tối đa không quá 08 tháng, cụ thể:

- Đối với Nhà hàng ăn uống, Bếp ăn tập thể trong doanh nghiệp: Thực hiện trong năm.

- Đối với Bếp ăn tập thể trong trường học: Thực hiện theo năm học (*Trong khoảng thời gian từ tháng 9 năm trước đến tháng 5 của năm kế tiếp).*

2.2. Thành lập các Đội/ tổ chuyên môn: Các đơn vị chức năng *(Chi cục ATVSTP, Phòng Y tế)* chủ trì, phối hợp với đơn vị liên quan thành lập các Đội/ tổ chuyên môn triển khai mô hình ATTP để chủ động tham mưu, thực hiện việc tập huấn, hướng dẫn, giám sát, đánh giá trước và sau triển khai, tổng hợp, báo cáo kết quả triển khai... *(thành phần dự kiến: Lãnh đạo, cán bộ của Chi cục ATTP/ Phòng Y tế, Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh, TTYT huyện, thành phố; lãnh đạo, cán bộ phụ trách khối tiểu học/ mầm non của phòng GD&ĐT; đại diện Ban Quản lý các khu/ cụm công nghiệp; mời đại diện phòng chức năng thuộc Sở Y tế, Sở GD&ĐT, BQL các khu/ cụm công nghiệp tham gia...)*

2.3. Chọn đối tượng triển khai

- Căn cứ danh sách cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được phân công quản lý theo quy định tại Quyết định số 15/2019/QĐ-UBND, tiến hành lựa chọn các cơ sở dịch vụ ăn uống để tham gia triển khai nhân rộng mô hình ATTP.

- Trao đổi thông tin để tạo sự đồng thuận, nhất trí tham gia của các cơ sở thực phẩm được chọn tham gia triển khai mô hình ATTP *(văn bản cần nêu rõ về hình thức, thời gian, nội dung, tiêu chí ATTP, trách nhiệm triển khai...).*

- Lập danh sách cơ sở thực phẩm tham gia mô hình ATTP để làm cơ sở xây dựng chỉ tiêu thực hiện, kế hoạch triển khai hằng năm.

2.4. Tập huấn triển khai xây dựng mô hình

- *Thành phần:* Đại diện đơn vị chức năng và các đơn vị liên quan; đại diện tổ chức, cá nhân được chọn triển khai mô hình ATTP; người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- *Nội dung:* Phổ biến kế hoạch triển khai; phổ biến kiến thức cơ bản về ATTP cho người quản lý, người chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống; hướng dẫn thực hành các tiêu chí bảo đảm ATTP; nội dung điều tra, đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP trước và sau triển khai mô hình ATTP; báo cáo kết quả triển khai...

2.5. Điều tra, đánh giá kiến thức; điều kiện bảo đảm ATTP trước, sau triển khai

a) Điều tra, thu thập thông tin về kiến thức**, điều kiện ATTP của người quản lý; người chế biến, kinh doanh thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm trước và sau triển khai mô hình ATTP bằng các phiếu điều tra: Đối với "Nhà hàng ăn uống"*(Chi tiết tại Phụ lục 1a);* đối với "Bếp ăn tập thể" trong doanh nghiệp: *(Chi tiết tại Phụ lục 1b);* đối với "Bếp ăn tập thể" trong trường học: *(Chi tiết tại Phụ lục 1c).***

Hình thức thực hiện: Tiến hành phỏng vấn kết hợp với quan sát để thu thập thông tin, đánh giá kiến thức, điều kiện ATTP theo mẫu phiếu bảo đảm trung thực, chính xác, khách quan.

b) Đánh giá kiến thức, điều kiện ATTP:

- Đánh giá kiến thức của người quản lý, người chế biến, kinh doanh thực phẩm:

+ Xếp loại tốt: Trả lời đúng trên 80% số câu hỏi (> 16/20 câu hỏi);

+ Xếp loại khá: Trả lời đúng từ trên 70% - 80% số câu hỏi (> 14/20 đến 16/20 câu hỏi);

+ Xếp loại trung bình: Trả lời đúng từ 60% - 70% số câu hỏi (12/20 đến 14/20 câu hỏi);

+ Xếp loại kém (không đạt): Trả lời đúng dưới 60% số câu hỏi (≤ 11/20 câu hỏi).

- Đánh giá, xếp loại cơ sở thực phẩm: *(Tiêu chí bảo đảm ATTP đối với từng loại hình dịch vụ ăn uống chi tiết tại Phụ lục 2a, 2b, 2c)*.

+ Nhà hàng ăn uống/Bếp ăn tập thể bảo đảm ATTP: Đạt từ 91 - 100 điểm.

+ Nhà hàng ăn uống/ Bếp ăn tập thể đạt từ 90 điểm trở xuống, tiến hành xếp loại (A, B, C) để làm căn cứ quản lý, hướng dẫn, giám sát: Xếp loại A: Đạt 81 - 90 điểm; xếp loại B: Đạt từ 60 - 80 điểm; xếp loại C: Đạt dưới 60 điểm.

2.6. Triển khai thực hiện tiêu chí bảo đảm ATTP tại cơ sở thực phẩm

a) Nhiệm vụ của Đội/ tổ chuyên môn:

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên (tối thiểu 02 cán bộ phụ trách 01 mô hình ATTP) để triển khai thực hiện tiêu chí bảo đảm ATTP.

- Từ kết quả điều tra kiến thức, điều kiện ATTP trước khi triển khai, tiến hành lập bảng kiểm hướng dẫn, giám sát ATTP đối với từng mô hình ATTP. Trong mỗi lần hướng dẫn, giám sát phải đề xuất cụ thể các nội dung, biện pháp cần thực hiện, thời gian hoàn thành đối với từng tiêu chí ATTP để cơ sở thực phẩm chủ động đầu tư, khắc phục điều kiện ATTP *(Chi tiết tại Phụ lục 3a, 3b, 3c).*

b) Nội dung, hình thức hướng dẫn thực hành tiêu chí bảo đảm ATTP:

- Hình thức: Hướng dẫn kiến thức, thực hành theo hình thức "Cầm tay chỉ việc"; tối thiểu thực hiện 01 lần/ 02 tuần/cơ sở thực phẩm; sử dụng bảng kiểm để kịp thời đánh giá những chỉ tiêu đạt được, chỉ tiêu chưa đạt được cần khắc phục.

- Nội dung: Tập trung hướng dẫn mô hình ATTP triển khai nội dung sau.

+ Thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức, thực hành đúng về ATTP tới cán bộ, nhân viên, người lao động nhằm nâng cao nhận thức đúng về ATTP, nêu cao ý thức trách nhiệm của người chế biến, kinh doanh thực phẩm; phổ biến những điều cần biết về ATTP; cách lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, hợp vệ sinh, "5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn", "10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm"...

+ Đầu tư cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng, bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm và sử dụng trong ăn uống bảo đảm đạt đủ các điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật ATTP và Khoản 1, 2 Điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP *(cụ thể theo tiêu chí ATTP của từng loại mô hình ATTP).*

+ Duy trì tốt chế độ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế 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", cụ thể *(các mẫu sổ chi tiết tại Phụ lục 4)*:

* *Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước:* Lập sổ theo đúng mẫu quy định; thực hiện ghi chép đầy đủ các thông tin trong sổ khi tiến hành kiểm thực 3 bước theo quy định tại Điều 3, 4, 5 Quyết định 1246/QĐ-BYT; thông tin kiểm tra tại bước 1, 2, 3 được thực hiện, ghi chép theo đúng mẫu số 1, 2, 3 Phụ lục 1 ban hành kèm theo Quyết định 1246/QĐ-BYT.

* *Triển khai lưu mẫu thức ăn:* Việc tổ chức lưu mẫu thức ăn 24 giờ phải bảo đảm yêu cầu về dụng cụ lưu mẫu, lấy mẫu thức ăn, bảo quản mẫu thức ăn lưu theo quy định tại Điều 6, 7, 8 Quyết định 1246/QĐ-BYT; ghi thông tin mẫu thức ăn lưu theo mẫu số 4, lập sổ theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu theo mẫu số 5 Phụ lục 2 ban hành kèm theo Quyết định 1246/QĐ-BYT.

+ Hướng dẫn cơ sở thực phẩm chủ động phối hợp với đơn vị cung ứng thực phẩm để tiến hành lấy mẫu thực phẩm nhập vào và lưu mẫu ít nhất 24 giờ kể từ thời điểm nhận thực phẩm nhằm thuận lợi cho việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm và quy trách nhiệm cho tổ chức, cá nhân khi xảy ra các sự cố về ATTP; lượng mẫu thực phẩm lưu phục vụ kiểm nghiệm tham khảo tại

Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01/4/2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh ATTP *(Chi tiết tại Phụ lục 5)*.

+ Triển khai tự giám sát bảo đảm ATTP:

* *Thành lập và duy trì Tổ giám sát ATTP*: Gồm 2 - 4 người/tổ; thành phần: Đối với "Nhà hàng ăn uống" của doanh nghiệp/ hộ kinh doanh cá thể: Gồm người lãnh đạo quản lý, bếp trưởng và 01 nhân viên; Đối với "Bếp ăn tập thể" của doanh nghiệp, cơ quan: Gồm cán bộ, nhân viên đại diện cho tổ chức công đoàn cơ sở/ đại diện cho người lao động (nếu không có tổ chức công đoàn); Đối với "Bếp ăn tập thể" trong trường học: Gồm đại diện Ban Giám hiệu, cán bộ theo dõi ATTP của nhà trường, đại diện cha mẹ học sinh.

* *Hình thức tự giám sát ATTP:* Tổ chức giám sát thường xuyên/ đột xuất việc thực hành bảo đảm ATTP trong suốt quá trình nhập, bảo quản, sơ chế, chế biến, sử dụng, kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thực phẩm…; kịp thời phát hiện, ngăn chặn việc sử dụng thực phẩm không bảo đảm chất lượng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, không bảo đảm ATTP tại cơ sở thực phẩm.

+ Hướng dẫn cơ sở thực phẩm làm các biển/ bảng quy trình bảo đảm ATTP để lắp đặt tại các vị trí hợp lý, rõ ràng, dễ quan sát nhằm nâng cao kiến thức và ý thức, trách nhiệm thực hành đúng về ATTP, phòng ngừa ô nhiễm chéo trong quá trình chế biến thực phẩm và phòng ngừa chủ động sự cố về ATTP: Quy trình sơ chế, chế biến thực phẩm; Quy định vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ; Quy trình vệ sinh cơ sở, dụng cụ, trang thiết bị *(chi tiết tại Phụ lục 6)*.

2.7. Đầu tư trang thiết bị, vật tư tại mô hình điểm

- Đối với cơ sở thực phẩm: Chủ động đầu tư cơ sở vật chất; trang thiết bị, dụng cụ; đáp ứng yêu cầu về kiến thức, vệ sinh của người quản lý, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo tiêu chí ATTP tương ứng với từng mô hình ATTP và theo đánh giá, kiến nghị trong bảng kiểm của Đội/ tổ chuyên môn.

- Hỗ trợ trang thiết bị, vật tư tại mô hình điểm: Căn cứ nguồn kinh phí được cấp có thẩm quyền phê duyệt đầu tư hằng năm, đơn vị chức năng tiến hành mua sắm, in ấn và cấp cho các mô hình một số trang thiết bị, vật tư, tài liệu tuyên truyền.

2.8. Thông báo kết quả và lắp biển thông tin mô hình ATTP

- Thông báo "Nhà hàng ăn uống"/ "Bếp ăn tập thể" bảo đảm ATTP:

+ Đội/ Tổ chuyên môn căn cứ kết quả đánh giá, xếp loại sau triển khai đối với từng mô hình ATTP để tham mưu cho Thủ trưởng đơn vị chức năng ban hành văn bản thông báo đến mô hình đạt tiêu chí bảo đảm ATTP và mô hình không đạt mô hình ATTP trong năm triển khai thực hiện.

+ Các mô hình ATTP được công nhận bảo đảm ATTP chủ động triển khai lắp biển cho mô hình ATTP với nội dung *"Mô hình Nhà hàng ăn uống bảo đảm*

an toàn thực phẩm năm 20....” hoặc*“Mô hình Bếp ăn tập thể bảo đảm an toàn thực phẩm năm 20....”*

- Thời gian treo biển thông tin mô hình ATTP: Thông qua kết quả kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất hằng năm của đơn vị chức năng, việc treo biển thông tin mô hình ATTP được thực hiện như sau:

+ Đối với doanh nghiệp duy trì tốt các tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 91 - 100 điểm)*: Duy trì treo biển thông tin mô hình ATTP tại cơ sở thực phẩm.

+ Đối với doanh nghiệp không duy trì tốt các tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 60 - 90 điểm)*: Đơn vị chức năng thông báo bằng văn bản đến doanh nghiệp ghi rõ nội dung không đạt tiêu chí ATTP, thời gian yêu cầu khắc phục, thời gian tiến hành giám sát, đánh giá, chấm điểm lại điều kiện ATTP... Sau khi có kết quả đánh giá, xếp loại lại đối với Nhà hàng ăn uống/ Bếp ăn tập thể, đơn vị chức năng có trách nhiệm:

* Đối với doanh nghiệp đã đầu tư, khắc phục đạt tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 91 - 100 điểm)*: Thông báo bằng văn bản đến doanh nghiệp để tiếp tục duy trì việc treo biển thông tin mô hình ATTP.

* Đối với doanh nghiệp không khắc phục hoặc đã khắc phục điều kiện ATTP nhưng không đạt tiêu chí ATTP *(kết quả chấm điểm đạt 60 - 90 điểm):*

Thông báo bằng văn bản yêu cầu thời gian cụ thể để doanh nghiệp tự gỡ bỏ biển thông tin mô hình ATTP đã treo, đồng thời có trách nhiệm giám sát việc thực hiện nội dung này.

Trong thời gian doanh nghiệp đã gỡ bỏ biển thông tin mô hình ATTP, nếu doanh nghiệp tiếp tục đầu tư, khắc phục và tự đánh giá, chấm điểm đạt tiêu chí mô hình bảo đảm ATTP, doanh nghiệp gửi văn bản đến đơn vị chức năng để triển khai đánh giá, chấm điểm và quyết định việc treo lại biển thông tin mô hình ATTP khi số điểm đạt 91 - 100 điểm.

* Đối với doanh nghiệp để xảy ra sự cố về ATTP hoặc vi phạm pháp luật về ATTP hoặc có số điểm đạt dưới 60 điểm: Trong quá trình thanh tra, kiểm tra chấp hành quy định ATTP hoặc tổ chức điều tra, khắc phục sự cố về ATTP, các đoàn/tổ chuyên môn thuộc đơn vị chức năng yêu cầu doanh nghiệp tự gỡ bỏ ngay biển thông tin mô hình ATTP đã treo tại mô hình điểm *(nội dung yêu cầu gỡ bỏ biển thông tin mô hình ATTP được ghi trong biên bản điều tra/ thanh tra, kiểm tra ATTP).*

2.9. Báo cáo kết quả triển khai

- Trưởng Đoàn/ tổ chuyên môn có trách nhiệm tổng hợp kết quả, báo cáo định kỳ với thủ trưởng đơn vị chức năng hoặc người ra quyết định thành lập Đoàn/ tổ chuyên môn về tiến độ, chất lượng triển khai thực hiện; những khó khăn và kiến nghị, đề xuất về nội dung triển khai mô hình ATTP.

- Trước ngày 10/12 hằng năm, đơn vị chức năng có trách nhiệm báo cáo kết quả triển khai nhân rộng mô hình ATTP với cơ quan cấp trên; kết quả thực hiện

được ngành, địa phương tổng hợp trong mục 4, phần I - Mẫu báo cáo tại Phụ lục 16, ban hành kèm theo Quyết định số 845/QĐ-UBND ngày 04/11/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh về việc ban hành Danh mục báo cáo định kỳ phục vụ mục tiêu QLNN trên địa bàn tỉnh Bắc Giang.

3. Kinh phí

- Kinh phí Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số.

- Kinh phí của các địa phương: UBND huyện, thành phố chủ động bố trí ngân sách địa phương để triển khai nhân rộng mô hình ATTP trên địa bàn.

- Kinh phí huy động từ các nguồn hợp pháp khác.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Nghiệp vụ Y - Sở Y tế: Tham mưu Giám đốc Sở chủ trì, phối hợp với cơ quan chức năng chỉ đạo, triển khai nhân rộng mô hình ATTP trên địa bàn tỉnh; tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện theo quy định.

2. Chi cục ATVSTP

- Hướng dẫn, hỗ trợ các đơn vị chức năng tuyến huyện, thành phố triển khai nhân rộng mô hình ATTP; tổng hợp khó khăn, kiến nghị của các ngành, địa phương, đơn vị liên quan trong quá trình triển khai nhân rộng mô hình ATTP, báo cáo Sở Y tế để có biện pháp triển khai cho phù hợp, đúng quy định pháp luật.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai nhân rộng mô hình ATTP đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc trách nhiệm quản lý theo phân công, phân cấp.

- Bố trí kinh phí các Dự án ATTP thuộc CTMT Y tế - Dân số được phân bổ hằng năm để triển khai và hỗ trợ tuyến dưới theo quy định tài chính hiện hành.

3. Đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các trường học phổ biến, hướng dẫn cho học sinh kiến thức, thực hành đúng về ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; chủ động đầu tư, cải tạo nâng cấp bếp ăn tập thể để đáp ứng đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của pháp luật và tiêu chí mô hình ATTP.

- Chỉ đạo các đơn vị chức năng thuộc ngành phối hợp chặt chẽ với đơn vị y tế các cấp trong quá trình triển khai công tác kiểm tra, phòng chống sự cố về ATTP và nhân rộng mô hình ATTP tại các bếp ăn tập thể trong trường học.

4. Đề nghị Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh

- Chủ trì, phối hợp với các ngành chức năng, công đoàn các khu công nghiệp tuyên truyền, phổ biến kiến thức, thực hành đúng về ATTP cho người quản lý, người lao động của các doanh nghiệp trong các khu công nghiệp tỉnh.

- Hướng dẫn doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống chủ động đầu tư nguồn lực để đáp ứng đầy đủ quy định pháp luật về điều kiện ATTP; tích cực tham gia nhân rộng mô hình ATTP và phòng ngừa các sự cố về ATTP.

- Phối hợp với các ngành chức năng tiến hành thanh tra, kiểm tra định kỳ,

đột xuất về ATTP và xử trí, khắc phục các sự cố về ATTP đối với các doanh nghiệp trong các khu, cụm công nghiệp tỉnh.

5. Đề nghị UBND/ BCĐLN về ATTP các huyện, thành phố: Chỉ đạo các đơn vị chức năng của địa phương:

- Triển khai nhân rộng mô hình ATTP đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền quản lý theo phân cấp.

- Chủ động triển khai xây dựng, nhân rộng mô hình bảo đảm ATTP đối với một số loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống khác thuộc thẩm quyền quản lý theo phân cấp như: Cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

Trên đây là hướng dẫn nhân rộng mô hình "Nhà hàng ăn uống", "Bếp ăn tập thể" bảo đảm ATTP trên địa bàn tỉnh Bắc Giang. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc, đề nghị các địa phương, tổ chức, cá nhân phản ánh bằng văn bản gửi về Sở Y tế (qua đơn vị tổng hợp: Chi cục ATVSTP, e-mail: chicucatvstp@bacgiang.gov.vn) để tìm biện pháp giải quyết cho phù hợp với quy định pháp luật và điều kiện thực tế./.

Nơi nhận:
- Lưu: VT.NVY.

Bản điện tử:
- Như trên;
- TT UBND tỉnh (B/cáo);
- PCT UBND tỉnh Lê Ánh Dương - Phó Trưởng Ban về ATTP tỉnh (B/cáo);
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh;
- Trung tâm Y tế các huyện, TP;
- Các phòng thuộc Sở Y tế;
- Website Sở Y tế.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ Y TẾ
TỈNH BẮC GIANG

Sở Y tế Tỉnh Bắc Giang
Giờ ký: 31/12/2019 15:50:36

Nguyễn Văn Bình