

Số: /KH - UBND

Yên Thành, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH

Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn

Thực hiện Kế hoạch số 226/KH-UBND ngày 29/12/2023 về việc kế hoạch triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024 trên địa bàn huyện Yên Thành.

Nhằm nâng cao kiến thức an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn. UBND huyện xây dựng kế hoạch tập huấn như sau:

I. MỤC TIÊU

- Tăng cường kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn.

- Nâng cao nhận thức thực hành đúng về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn.

II. YÊU CẦU

- Công tác tổ chức lớp tập huấn phải nghiêm túc, chu đáo đảm bảo tốt các nội dung đã đề ra;

- Học viên tham gia lớp tập huấn theo đúng thời gian, thành phần và tuân thủ các nội quy, thời gian biểu của lớp tập huấn.

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG THAM DỰ

1. Thời gian, địa điểm

- Thời gian tập huấn: Một ngày, ngày 04/4/2024;

- Địa điểm tập huấn: Hội trường Trung tâm Chính trị huyện

2. Đối tượng tham dự

- Chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn.

- Dự kiến số lượng người tham gia: 250 người.

IV. NỘI DUNG TẬP HUẤN

- Nghị định 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.

- Hướng dẫn các tiêu chí đảm bảo ATTP tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, công khai danh mục nguồn gốc thực phẩm, chế độ kiểm tra thực phẩm 3

bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246 của Bộ Y tế về ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

- Quy trình phối hợp điều tra và xử lý, phòng chống chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm,...;

- Hướng dẫn hồ sơ, thủ tục cấp giấy đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở sản xuất nước, sản xuất đá lạnh trên địa bàn.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng Y tế:

- Chuẩn bị bài giảng, tài liệu và các điều kiện để phục vụ lớp tập huấn;
- Gửi giấy mời tập huấn đến UBND các xã, thị trấn.

2. Trung tâm Bồi dưỡng Chính trị huyện:

Phối hợp với phòng Y tế chuẩn bị hội trường và các điều kiện liên quan để tổ chức buổi tập huấn.

3. UBND các xã, thị trấn:

Sao gửi giấy mời về các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước, đá lạnh trên địa bàn và yêu cầu các thành phần tham gia tập huấn đầy đủ, đúng thời gian quy định.

Trên đây là kế hoạch tổ chức lớp tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, sản xuất nước đá, nước đóng chai trên địa bàn huyện Yên Thành năm 2024./.

Nơi nhận :

- Sở Y tế (b/c);
- CT và các PCT UBND huyện;
- Các cơ quan, đơn vị có liên quan (t/h);
- Lưu: VT, YT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH

Hoàng Danh Truyền