UBND XÃ ĐẠI ĐỒNG
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 03 /KH-UBND

Đại Đồng, ngày .11. tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH
Kiểm tra bảo đảm về an toàn thực phẩm các bếp ăn tập thể và Tết Trung thu năm 2026 trên địa bàn xã Đại Đồng

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP;

Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 của thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Thực hiện Công văn số 1692/ATTP-NĐTT ngày 24/8/2026 của Cục An toàn thực phẩm về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2026;

Thực hiện Công văn số 5180/UBND-KGVX ngày 05/8/2026 của UBND tỉnh Hưng Yên về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn;

Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã Đại Đồng xây dựng Kế hoạch kiểm tra bảo đảm an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2026 trên địa bàn xã như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2026; chủ động phòng ngừa, hạn chế nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Đánh giá việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã.

Kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý các hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, thực phẩm hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ và các hành vi vi phạm khác.

Thông qua hoạt động kiểm tra, kết hợp tuyên truyền, phổ biến và hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu

Hoạt động kiểm tra phải bảo đảm đúng quy định, khách quan, công khai, có trọng tâm, trọng điểm và phù hợp với tình hình thực tế trên địa bàn.

Tập trung kiểm tra các nhóm thực phẩm được tiêu thụ nhiều trong dịp Tết Trung thu như bánh trung thu, bánh kẹo, nước giải khát, đồ uống không cồn, thực phẩm truyền thống, bếp ăn tập thể, thực phẩm ăn ngay và thực phẩm bao gói sẵn.

Không gây phiền hà, cản trở hoạt động sản xuất, kinh doanh bình thường của các cơ sở.

Các hành vi vi phạm phát hiện trong quá trình kiểm tra phải được xử lý hoặc kiến nghị xử lý kịp thời theo đúng thẩm quyền và quy định của pháp luật.

II. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI KIỂM TRA

1. Đối tượng kiểm tra

Các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, các bếp ăn tập thể thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn xã Đại Đồng, tập trung vào:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh trung thu;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh, kẹo truyền thống;
- Các cửa hàng, hộ kinh doanh bánh, kẹo, đồ uống không cồn;
- Các điểm kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể;
- Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố, thức ăn chế biến sẵn;
- Các điểm kinh doanh thực phẩm tại chợ, khu dân cư và nơi công cộng;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ trên địa bàn.

Ưu tiên kiểm tra các cơ sở có quy mô kinh doanh lớn, bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh nhiều mặt hàng phục vụ Tết Trung thu; cơ sở mới hoạt động; cơ sở đã từng có vi phạm hoặc có phản ánh về chất lượng, an toàn thực phẩm.

2. Phạm vi kiểm tra

Trên toàn địa bàn xã Đại Đồng.

III. NỘI DUNG KIỂM TRA

A. Đối với các cơ sở thực phẩm dịp tết Trung thu

1. Hồ sơ pháp lý

Kiểm tra các giấy tờ liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

Kiểm tra Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc diện phải cấp.

Kiểm tra hồ sơ công bố, tự công bố sản phẩm theo quy định đối với từng loại sản phẩm.

Kiểm tra hóa đơn, chứng từ, hợp đồng và các tài liệu chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm.

2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở

Kiểm tra điều kiện vệ sinh khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh.

Kiểm tra trang thiết bị, dụng cụ phục vụ sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm.

Kiểm tra điều kiện kho, khu vực bảo quản và phương tiện vận chuyển thực phẩm.

Kiểm tra việc thực hiện các biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

Kiểm tra điều kiện vệ sinh của người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

3. Kiểm tra sản phẩm thực phẩm

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.

Kiểm tra ngày sản xuất, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản.

Kiểm tra nhãn hàng hóa và các thông tin bắt buộc trên bao bì.

Kiểm tra tình trạng cảm quan của thực phẩm.

Kiểm tra việc sử dụng phẩm màu, hương liệu, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến.

Đặc biệt chú ý phát hiện các sản phẩm:

- Không rõ nguồn gốc, xuất xứ;
- Không có nhãn hoặc nhãn không đúng quy định;
- Hết hạn sử dụng;
- Có dấu hiệu hư hỏng, biến chất;
- Thực phẩm giả hoặc nghi giả;
- Sản phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm.

4. Kiểm tra việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm

Yêu cầu cơ sở cung cấp hóa đơn, chứng từ và các tài liệu liên quan đến nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm.

Đối với các sản phẩm có dấu hiệu không bảo đảm an toàn hoặc không xác định được nguồn gốc, Đoàn kiểm tra thực hiện hoặc phối hợp thực hiện truy xuất nguồn gốc theo quy định.

5. Kiểm tra các quy định khác có liên quan

Kiểm tra việc thực hiện các quy định về quảng cáo thực phẩm, nếu có.

Kiểm tra việc chấp hành các yêu cầu, kiến nghị khắc phục của cơ quan chức năng trong các đợt kiểm tra trước.

Kiểm tra các nội dung khác theo quy định pháp luật và tình hình thực tế tại cơ sở.

B. Đối với các bếp ăn tập thể

1. Hồ sơ pháp lý và công tác quản lý an toàn thực phẩm

Kiểm tra hồ sơ pháp lý liên quan đến hoạt động của bếp ăn tập thể; hồ sơ của đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm hoặc đơn vị cung cấp suất ăn.

Kiểm tra hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn; hồ sơ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm; hóa đơn, chứng từ giao nhận thực phẩm.

Kiểm tra việc phân công người chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm tại đơn vị.

Kiểm tra các hồ sơ, tài liệu về điều kiện an toàn thực phẩm thuộc diện phải thực hiện theo quy định.

2. Nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu thực phẩm

Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ của thịt, cá, trứng, rau, củ, quả, gia vị, thực phẩm bao gói sẵn và các nguyên liệu sử dụng tại bếp.

Đối chiếu thực phẩm thực tế với hợp đồng, hóa đơn, phiếu giao nhận và các giấy tờ chứng minh nguồn gốc.

Kiểm tra tình trạng cảm quan của nguyên liệu khi nhập vào: màu sắc, mùi, độ tươi, tình trạng bao bì, nhãn sản phẩm và hạn sử dụng.

Không sử dụng thực phẩm hết hạn, ôi thiu, biến chất, không rõ nguồn gốc hoặc không bảo đảm an toàn.

3. Điều kiện cơ sở vật chất của bếp ăn

Kiểm tra việc bố trí bếp theo nguyên tắc hạn chế nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thức ăn chín.

Kiểm tra khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, bảo quản và khu vực ăn uống.

Kiểm tra nền, tường, trần, hệ thống thoát nước; nguồn nước sử dụng trong chế biến và vệ sinh.

Kiểm tra biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại; việc thu gom và xử lý rác thải.

Khu vực chế biến phải được giữ sạch sẽ, không để chung thực phẩm với hóa chất, chất tẩy rửa hoặc các vật dụng có nguy cơ gây ô nhiễm.

5. Trang thiết bị, dụng cụ chế biến

Kiểm tra bàn chế biến, dao, thớt, dụng cụ chứa đựng thực phẩm; bảo đảm dụng cụ dùng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín được phân biệt, sử dụng riêng.

Kiểm tra tủ lạnh, tủ đông, tủ bảo quản thức ăn chín, giá kệ, thiết bị chia thức ăn và dụng cụ ăn uống.

Dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải sạch, bảo đảm an toàn và được vệ sinh thường xuyên.

Thức ăn chín phải được che đậy, bảo quản phù hợp, tránh tiếp xúc với thực phẩm sống và các nguồn gây ô nhiễm.

6. Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống

Kiểm tra việc thực hiện các yêu cầu về vệ sinh cá nhân và thực hành an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến.

Người chế biến phải sử dụng trang phục bảo hộ phù hợp, giữ vệ sinh tay, không thực hiện các hành vi có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến.

Kiểm tra hồ sơ liên quan đến người trực tiếp chế biến thực phẩm theo quy định hiện hành.

7. Kiểm thực ba bước: Kiểm tra việc thực hiện và ghi chép đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước, gồm:

- Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến: nguồn gốc, chủng loại, số lượng, chất lượng cảm quan của nguyên liệu thực phẩm khi nhập vào;

- Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến: điều kiện vệ sinh, quá trình sơ chế, chế biến, thời gian hoàn thành món ăn và các yếu tố bất thường nếu có;

- Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn: tên món ăn, số lượng suất ăn, cảm quan món ăn và thời gian bắt đầu ăn.

Sổ kiểm thực phải được ghi chép đầy đủ, đúng thực tế, có người thực hiện và xác nhận theo hướng dẫn.

8. Lưu mẫu thức ăn

Kiểm tra việc lưu mẫu đối với tất cả các món ăn của bữa ăn có từ **30 suất ăn trở lên** theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

Mỗi món ăn phải được lưu trong dụng cụ riêng, có nắp đậy kín, được niêm phong và ghi đầy đủ thông tin.

Lượng mẫu tối thiểu:

- Thức ăn đặc: **100 gam**;

- Thức ăn lỏng: **150 ml**.

Mẫu thức ăn phải được bảo quản riêng, đúng điều kiện quy định và có sổ theo dõi việc lấy, lưu và hủy mẫu.

9. Quá trình chế biến và chia suất ăn

Kiểm tra quy trình sơ chế, chế biến bảo đảm thực phẩm được nấu chín kỹ.

Không để thực phẩm sống tiếp xúc với thức ăn đã chế biến.

Kiểm tra thời gian từ khi chế biến xong đến khi sử dụng; điều kiện che đậy, bảo quản và chia suất ăn.

Đối với suất ăn vận chuyển từ bên ngoài, kiểm tra phương tiện, dụng cụ vận chuyển, thời gian giao nhận và nhiệt độ, điều kiện bảo quản phù hợp.

11. Vệ sinh, khử khuẩn và phòng chống côn trùng

Kiểm tra việc vệ sinh bếp, dụng cụ, khu vực ăn uống trước và sau khi chế biến.

Kiểm tra hóa chất tẩy rửa, khử khuẩn; phải có nguồn gốc, nhãn mác và được bảo quản riêng biệt với thực phẩm.

Kiểm tra hệ thống lưới chắn, cửa, bẫy hoặc biện pháp phòng chống ruồi, muỗi, gián, chuột và các động vật gây hại.

12. Công tác phòng ngừa và xử lý ngộ độc thực phẩm

Kiểm tra phương án xử lý khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

Kiểm tra việc lưu giữ thông tin của nhà cung cấp để phục vụ truy xuất nguồn gốc khi xảy ra sự cố.

Khi phát hiện thực phẩm nghi ngờ không bảo đảm an toàn, cơ sở phải ngừng sử dụng, bảo quản nguyên trạng, báo ngay cơ quan có thẩm quyền và phối hợp truy xuất nguồn gốc, điều tra, xử lý theo quy định.

IV. THỜI GIAN, HÌNH THỨC KIỂM TRA

1. Thời gian: Chia làm hai giai đoạn.

- Giai đoạn 1. Kiểm tra Đối với các cơ sở thực phẩm dịp tết Trung thu

Thời gian triển khai kiểm tra dự kiến từ ngày **15/9/2026** đến ngày **23/9/2026**.

Kết thúc đợt kiểm tra trước ngày **25/9/2026** để tổng hợp kết quả báo cáo theo quy định.

- Giai đoạn 2. Kiểm tra đối với các bếp ăn tập thể

Thời gian triển khai kiểm tra dự kiến từ ngày **28/9/2026** đến ngày **02/10/2026**

2. Hình thức kiểm tra

Tổ chức kiểm tra trực tiếp tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, bếp ăn tập thể.

Truy xuất nguồn gốc, và kiểm tra tại các cơ sở chế biến trực phẩm;

Kiểm tra theo danh sách cơ sở được rà soát, đồng thời thực hiện kiểm tra đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm hoặc có phản ánh, kiến nghị của tổ chức, cá nhân.

Trong quá trình kiểm tra, Đoàn kiểm tra tiến hành lập biên bản, ghi nhận kết quả và yêu cầu cơ sở khắc phục các tồn tại, vi phạm.

V. THÀNH LẬP ĐOÀN KIỂM TRA

Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã tham mưu Chủ tịch UBND xã ban hành quyết định thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2026.

Dự kiến thành phần gồm:

- Lãnh đạo UBND xã hoặc lãnh đạo Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP xã: Trưởng đoàn.
- Đại diện Phòng Văn hóa - Xã hội;
- Đại diện Trạm Y tế xã;
- Đại diện Công an xã;
- Các thành viên, cơ quan, đơn vị có liên quan.

Thành phần cụ thể được xác định tại Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra.

VI. XỬ LÝ VI PHẠM

Đối với các vi phạm được phát hiện trong quá trình kiểm tra, Đoàn kiểm tra lập biên bản và xử lý theo thẩm quyền.

Yêu cầu cơ sở chấm dứt ngay hành vi vi phạm, khắc phục các tồn tại về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Đối với thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn, thực phẩm giả hoặc có dấu hiệu vi phạm nghiêm trọng, thực hiện biện pháp xử lý theo quy định.

Trường hợp vụ việc vượt quá thẩm quyền xử lý của cấp xã, Đoàn kiểm tra hoàn thiện hồ sơ và chuyển cơ quan có thẩm quyền để xem xét, xử lý.

VII. CÔNG TÁC TUYÊN TRUYỀN

Kết hợp công tác kiểm tra với tuyên truyền, hướng dẫn cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm.

Tăng cường thông tin trên hệ thống truyền thanh và các kênh thông tin của địa phương về cách lựa chọn, sử dụng và bảo quản thực phẩm an toàn.

Khuyến cáo người dân lựa chọn bánh trung thu, bánh kẹo và các thực phẩm có nhãn mác đầy đủ, nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng và được bảo quản theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Không mua, sử dụng thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc, thực phẩm có dấu hiệu biến chất hoặc bao bì bị hư hỏng.

VIII. PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

Là đầu mối tham mưu Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP xã tổ chức triển khai Kế hoạch.

Chủ trì phối hợp rà soát, lập danh sách các cơ sở thuộc diện kiểm tra.

Tham mưu xây dựng lịch kiểm tra và chuẩn bị các hồ sơ, biểu mẫu phục vụ Đoàn kiểm tra.

Theo dõi, tổng hợp kết quả kiểm tra; tham mưu báo cáo kết quả thực hiện về cơ quan cấp trên theo quy định.

2. Trạm Y tế xã Đại Đồng

Phối hợp thực hiện kiểm tra chuyên môn về an toàn thực phẩm tại các cơ sở.

Hướng dẫn cơ sở khắc phục những tồn tại về vệ sinh, điều kiện sản xuất, chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm.

Chủ động chuẩn bị nhân lực, thuốc, vật tư, phương tiện và phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Phối hợp tuyên truyền, hướng dẫn người dân và các cơ sở thực hiện các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

3. Công an xã Đại Đồng

Phối hợp kiểm tra nguồn gốc hàng hóa, thực phẩm và các nội dung thuộc chức năng, nhiệm vụ.

Kịp thời phát hiện, phối hợp xử lý các hành vi sản xuất, kinh doanh hàng giả, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ và các hành vi có dấu hiệu vi phạm pháp luật.

4. Các thành viên Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP xã

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao, chủ động phối hợp trong quá trình triển khai kiểm tra.

Tham gia tuyên truyền, giám sát tình hình an toàn thực phẩm tại địa bàn, lĩnh vực phụ trách.

5. Các cơ sở thôn

Phối hợp rà soát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại địa bàn.

Thông báo, tuyên truyền đến các hộ kinh doanh và người dân thực hiện tốt các quy định về an toàn thực phẩm.

Kịp thời phản ánh đến Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP xã khi phát hiện các cơ sở có dấu hiệu vi phạm.

IX. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

Đoàn kiểm tra tổng hợp kết quả sau khi kết thúc đợt kiểm tra, trong đó nêu rõ:

- Tổng số cơ sở được kiểm tra;
- Số cơ sở đạt yêu cầu;
- Số cơ sở có vi phạm;
- Các hành vi vi phạm chủ yếu;
- Hình thức xử lý;

- Số lượng, chủng loại sản phẩm bị thu hồi, tiêu hủy hoặc xử lý, nếu có;
- Những khó khăn, vướng mắc;
- Kiến nghị, đề xuất.

Giao Phòng Văn hóa - Xã hội tổng hợp, tham mưu Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã báo cáo UBND xã và cơ quan cấp trên trước ngày **30/9/2026** theo yêu cầu.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các thành viên Ban Chỉ đạo và các cơ quan, đơn vị liên quan kịp thời phản ánh về Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã qua Phòng Văn hóa - Xã hội để tổng hợp, xem xét, giải quyết.

Trên đây là Kế hoạch kiểm tra bảo đảm an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã Đại Đồng. Đề nghị các thành viên Ban Chỉ đạo và các cơ quan, đơn vị liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:
- BCĐ liên ngành ATTP tỉnh;
- Sở Y tế tỉnh Hưng Yên;
- Thường trực Đảng ủy - HĐND xã;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Thành viên BCĐ liên ngành ATTP xã;
- Các phòng, ban, ngành, đoàn thể xã;
- Các cơ sở thôn;
- Lưu: BCĐ, VHXH.

TRƯỞNG BAN

CHỦ TỊCH UBND XÃ
Tôn Ngọc Chuẩn