

Số: 62/KH-CSĐTNTMT

Sơn La, ngày 06 tháng 6 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### **Tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, phổ biến một số văn bản mới và các quy định về an toàn thực phẩm**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc Hội;

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP, ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ 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 Nghị định số 101/2017/NĐ-CP ngày 01/9/2017 của Chính phủ Về đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, công chức, viên chức; Nghị định số 85/2023/NĐ-CP ngày 07/12/2023 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của nghị định số 101/2017/NĐ-CP ngày 01/9/2017 của chính phủ về đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, công chức, viên chức;

Để có kiến thức về an toàn thực phẩm và phổ biến một số văn bản mới và các quy định về an toàn thực phẩm cho viên chức, người lao động. Cơ sở Điều trị nghiện ma túy tỉnh xây dựng kế hoạch triển khai, cụ thể như sau:

## **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

### **1. Mục đích**

- Nâng cao nhận thức của viên chức và người lao động trong đơn vị về đảm bảo ATTP và nâng cao sức khỏe của viên chức, người lao động và học viên tại đơn vị.

- Tăng cường vai trò của cán bộ quản lý, viên chức và người lao động trong việc thực hiện và phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước về việc đảm bảo ATTP trong đơn vị.

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

- Triển khai các biện pháp đảm bảo ATTP trong đơn vị. Cung cấp 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.

### **2. Yêu cầu**

- Tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm tới viên chức và người lao động trong đơn vị. Viên chức và người lao động trong đơn vị có kiến thức đúng về ATTP, nắm được các văn bản mới và các quy định về ATTP.

- Nội dung tập huấn phải phù hợp, bám sát với yêu cầu cung cấp kiến thức An toàn thực phẩm.

- Quá trình tổ chức tập huấn viên chức tham gia đầy đủ và chấp hành nghiêm túc các nội quy, quy định, tiếp thu đầy đủ các nội dung tập huấn và vận dụng tốt vào thực tiễn.

## **II. NỘI DUNG**

### **1. Nội dung tập huấn**

Tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, phổ biến một số văn bản mới và các quy định về an toàn thực phẩm.

#### ***a. Cập nhật, triển khai các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP***

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 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 an toàn thực phẩm.

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 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 số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐCP ngày 28/12/2021 của Chính phủ quy định sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

#### ***b. Hướng dẫn công tác đảm bảo ATTP***

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm (*trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, tiêu dùng ...*).

- Các mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm.

- Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Hướng dẫn công tác giám sát môi nguy, cảnh báo môi nguy ô nhiễm thực phẩm, phòng tránh ngộ độc thực phẩm do nhiễm vi sinh vật có trong thực phẩm.

- Kỹ năng lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn.

- Kỹ năng giám sát quy trình tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến thực phẩm của cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp xuất ăn sẵn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế về 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

### ***c. Hướng dẫn thực hành***

- Hướng dẫn việc ghi sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.
- Hướng dẫn trả lời Bộ câu hỏi đánh giá kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế (*Ban hành kèm theo Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27 tháng 3 năm 2024 của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm*)

### **2. Thời gian: 01 ngày (ngày 08/6/2024), cụ thể:**

- Buổi sáng: Từ 7 giờ 30 phút đến 11 giờ 30 phút
- Buổi chiều: Từ 13 giờ 30 đến 17 giờ 30 phút

### **3. Địa điểm**

Hội trường Cơ sở Điều trị nghiện ma túy tỉnh Sơn La (*Bản Mạt - xã Chiềng Mung - huyện Mai Sơn - tỉnh Sơn La*).

### **3. Số lượng: 20 viên chức, người lao động**

(có danh sách kèm theo)

### **5. Kinh phí: Từ nguồn kinh phí chi thường xuyên của đơn vị**

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Phòng Tổ chức - Hành chính - Kế toán**

- Chủ trì tổ chức triển khai kế hoạch này. Chủ động phối hợp với các phòng chuyên môn bố trí các điều kiện phục vụ tập huấn theo kế hoạch.
- Chuẩn bị, vật tư, kinh phí và các điều kiện khác thực hiện kế hoạch.

### **2. Các phòng chuyên môn, Điểm vệ tinh**

- Căn cứ nội dung kế hoạch này phối hợp với phòng Tổ chức - Hành chính - Kế toán Cơ sở lập danh sách cán bộ tham gia tập huấn. Chuẩn bị tốt các nội dung có liên quan phục vụ tập huấn theo kế hoạch.

- Chủ động sắp xếp cho viên chức tham gia tập huấn theo đúng lịch của Kế hoạch. Sắp xếp viên chức tăng cường hỗ trợ viên chức tham gia tập huấn đảm bảo các công việc không bị ảnh hưởng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, phổ biến một số văn bản mới và các quy định về an toàn thực phẩm của Cơ sở Điều trị nghiện ma túy tỉnh Sơn La năm 2024. Đề nghị các phòng chuyên môn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

#### ***Nơi nhận:***

- Sở Lao động-TBXH (B/c);
- Lãnh đạo cơ sở (B/c);
- Các phòng chuyên môn Cơ sở;
- Lưu: VT.

**GIÁM ĐỐC**

**Đoàn Văn Tứ**

