

Số: /KH-UBND

*Nghĩa Hưng, ngày tháng năm 2026*

## **KẾ HOẠCH**

### **Tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Nghĩa Hưng năm 2026**

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

Căn cứ 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.

Nhằm nâng cao kiến thức, ý thức chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, Ủy ban nhân dân xã Nghĩa Hưng ban hành Kế hoạch tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm trên địa bàn xã năm 2026, cụ thể như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

##### **1. Mục đích**

- Nâng cao kiến thức, ý thức trách nhiệm và việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã.

- Tăng cường hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân, hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm, đặc biệt là tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và cơ sở chế biến suất ăn sẵn trên địa bàn xã.

##### **2. Yêu cầu**

- Việc tổ chức tập huấn bảo đảm thiết thực, hiệu quả, đúng đối tượng, phù hợp với điều kiện thực tế của địa phương.

- Nội dung tập huấn ngắn gọn, dễ hiểu, bám sát quy định pháp luật hiện hành và gắn với thực tế hoạt động của từng loại hình cơ sở.

- Các cá nhân, cơ sở thuộc diện tập huấn có trách nhiệm tham gia đầy đủ, đúng thành phần, thời gian theo thông báo của UBND xã.

#### **II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG TẬP HUẤN**

**1. Thời gian:** Dự kiến tổ chức trong Quý II và Quý III năm 2026.

Thời gian cụ thể của từng đợt tập huấn sẽ được thông báo sau, căn cứ vào số lượng người đăng ký tham gia và tình hình thực tế tại địa phương.

## **2. Địa điểm:**

- Tại Nhà văn hoá trung tâm xã Nghĩa Hưng hoặc địa điểm phù hợp do UBND xã bố trí.
- Chủ cơ sở, người quản lý, người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể.
- Cơ sở kinh doanh nông sản, thực phẩm tươi sống, giết mổ nhỏ lẻ.
- Cửa hàng tạp hóa, đại lý thực phẩm, hộ kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn, cơ sở sản xuất thuộc lĩnh vực công thương.

## **III. NỘI DUNG TẬP HUẤN**

### **1. Nội dung tập huấn**

#### **1.1. Lĩnh vực Y tế**

- Phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến suất ăn sẵn.
- Hướng dẫn xử lý tình huống khi xảy ra sự cố mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.
- Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

#### **1.2. Lĩnh vực Nông nghiệp**

- Phổ biến các quy định về an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, sơ chế, bảo quản, kinh doanh nông sản, lâm sản, thủy sản.
- Hướng dẫn điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, cơ sở kinh doanh thịt gia súc, gia cầm, thủy sản tươi sống, rau củ quả.
- Hướng dẫn kiểm soát việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, hóa chất, chất cấm trong sản xuất và bảo quản thực phẩm.
- Hướng dẫn truy xuất nguồn gốc sản phẩm; nhận diện thực phẩm an toàn và thực phẩm không bảo đảm chất lượng.
- Phổ biến các quy định về vệ sinh môi trường trong hoạt động sản xuất, sơ chế, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp.
- Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

#### **1.3. Lĩnh vực Công thương**

- Phổ biến các quy định về an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Công Thương quản lý.

- Hướng dẫn điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cửa hàng tạp hóa, đại lý, chợ, siêu thị mini, cơ sở sản xuất bánh kẹo, nước giải khát, thực phẩm bao gói sẵn.

- Hướng dẫn kiểm tra nhãn hàng hóa, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản, lưu thông thực phẩm trên thị trường.

- Phổ biến các biện pháp phòng chống thực phẩm giả, hàng nhập lậu, hàng kém chất lượng, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ. - Hướng dẫn thực hiện hồ sơ pháp lý liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm; trách nhiệm phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước trong công tác kiểm tra, giám sát.

- Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

## **2. Báo cáo viên**

Mời báo cáo viên của Chi cục An toàn thực phẩm Ninh Bình trực tiếp truyền đạt các nội dung tập huấn và hướng dẫn chuyên môn nghiệp vụ về an toàn thực phẩm.

## **IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

Kinh phí tổ chức lớp tập huấn được bố trí từ ngân sách nhà nước theo phân cấp của địa phương và các nguồn kinh phí hợp pháp khác theo quy định.

## **V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Phòng Văn hóa - Xã hội**

- Chủ trì tham mưu UBND xã chuẩn bị các điều kiện tổ chức hội nghị tập huấn; liên hệ, mời báo cáo viên của Chi cục An toàn thực phẩm Ninh Bình về trực tiếp tập huấn tại địa phương.

- Tổng hợp danh sách học viên tham dự các lớp tập huấn.

- Phối hợp với Văn phòng HĐND và UBND xã chuẩn bị hội trường, tài liệu, cơ sở vật chất và các điều kiện phục vụ hội nghị.

- Rà soát, lập danh sách các hộ kinh doanh thực phẩm ăn uống, các bếp ăn tập thể trên địa bàn xã đăng ký tham dự tập huấn (*theo mẫu đính kèm*).

- Tổng hợp kết quả, báo cáo UBND xã theo quy định.

### **2. Phòng Kinh tế xã**

Rà soát, lập danh sách cửa hàng tạp hóa, đại lý, siêu thị mini; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công thương thuộc thẩm quyền quản lý trên địa bàn đăng ký tham dự tập huấn (*theo mẫu đính kèm*); gửi về UBND xã (qua phòng Văn hóa - Xã hội) **trước ngày 15/ 6 /2026**.

### **3. Phòng Nông nghiệp và Môi trường**

Rà soát, lập danh sách các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm; cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống; cơ sở giết mổ... thuộc lĩnh vực Nông nghiệp thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn đăng ký tham dự tập huấn (*theo mẫu đính kèm*); gửi về UBND xã (qua phòng Văn hóa - Xã hội) **trước ngày 15/6/2026**.

#### **4. Văn phòng HĐND và UBND**

Phối hợp với phòng Văn hóa - Xã hội và các đơn vị liên quan chuẩn bị hội trường, phát hành giấy mời và các điều kiện phục vụ hội nghị tập huấn.

#### **5. Trạm Y tế xã**

- Cử viên chức chuyên môn tham gia hỗ trợ lớp tập huấn; phối hợp tiếp nhận, hướng dẫn, ổn định học viên trong quá trình tổ chức hội nghị.

- Chủ trì liên hệ với cơ sở y tế, đơn vị có thẩm quyền để phối hợp tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; hướng dẫn cấp Giấy khám sức khỏe theo quy định hiện hành (*nếu có nhu cầu*).

#### **6. Công an xã**

- Xây dựng phương án bảo đảm an toàn giao thông, phòng ngừa các hành vi gây mất an ninh trật tự tại địa điểm tập huấn.

- Chủ động nắm tình hình, kịp thời xử lý các vụ việc phát sinh liên quan đến an ninh, trật tự trong thời gian diễn ra hội nghị tập huấn.

- Quản lý địa bàn, nắm tình hình các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các cơ sở liên quan đến thực phẩm trên địa bàn để phục vụ công tác quản lý nhà nước khi có yêu cầu.

#### **7. Các trường Mầm non, Tiểu học, các nhóm/lớp mầm non tư thục trên địa bàn**

Cử cán bộ quản lý, nhân viên phụ trách bếp ăn, người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống tham dự lớp tập huấn đầy đủ, đúng thành phần theo thông báo của UBND xã. Danh sách người tham gia tập huấn gửi về UBND xã (qua phòng Văn hóa - Xã hội) **chậm nhất ngày 15/6/2026**.

#### **8. Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công**

- Chuẩn bị đầy đủ hội trường, bàn ghế, âm thanh, ánh sáng, máy chiếu, nước uống và các điều kiện cần thiết phục vụ các lớp tập huấn an toàn thực phẩm.

- Bố trí khu vực đón tiếp đại biểu, điểm danh học viên, treo băng rôn, khẩu hiệu tuyên truyền theo nội dung kế hoạch.

- Kiểm tra, bảo đảm an toàn điện, phòng cháy chữa cháy và vệ sinh môi trường khu vực tổ chức tập huấn.

- Tăng cường tuyên truyền trên hệ thống đài truyền thanh xã về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và nội dung các lớp tập huấn.

- Đăng tải tin, bài, hình ảnh về hoạt động tập huấn trên các nền tảng thông tin của địa phương.

### **9. Các thôn trên địa bàn xã**

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan rà soát, lập danh sách các cơ sở kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn đăng ký tham dự tập huấn.

- Thông báo rộng rãi thời gian, địa điểm, nội dung lớp tập huấn đến các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở chế biến thực phẩm và nhân dân trên địa bàn biết, tham gia đầy đủ.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Nghĩa Hưng năm 2026. Đề nghị các cơ quan, đơn vị, các thôn căn cứ chức năng, nhiệm vụ được phân công nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị kịp thời phản ánh về UBND xã (qua phòng Văn hóa - Xã hội) để xem xét, giải quyết./.

#### ***Nơi nhận:***

- Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh;
- Lãnh đạo UBND xã
- Phòng Văn hoá - Xã hội;
- Trạm Y tế xã;
- Công an xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Các Thôn trên địa bàn xã;
- Trang thông tin điện tử xã;
- Lưu: VT, VHXXH.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**

**Đoàn Văn Tý**

**DANH SÁCH ĐĂNG KÝ TẬP HUẤN**

<b>STT</b>	<b>Tên học viên</b>	<b>Chức vụ</b>	<b>Số điện thoại</b>	<b>Loại hình kinh doanh</b>	<b>Ghi chú</b>
<b>1</b>					
<b>2</b>					
<b>3</b>					
<b>4</b>					