

GIẤY MỜI

**Tham dự hội nghị tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho Ban chỉ đạo
liên ngành ATTP xã và các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống,
thức ăn đường phố trên địa bàn xã năm 2026**

Căn cứ Kế hoạch số 132/KH-UBND ngày 28/5/2026 của Ủy ban nhân dân xã Ba Dinh về việc tổ chức tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho Ban chỉ đạo liên ngành ATTP xã và các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn xã năm 2026;

Ủy ban nhân dân xã tổ chức lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho thành viên Ban Chỉ đạo liên ngành và các tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn xã năm 2026.

1. Thành phần đại biểu mời dự

* **Đại biểu ở tỉnh:** Mời Báo cáo viên Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh.

* **Đại biểu ở xã:**

- Đ/c Phạm Văn Nhung – Phó Chủ tịch UBND xã, Trưởng BCD liên ngành An toàn thực phẩm.

- Tất cả thành viên BCD liên ngành ATTP xã (*Theo Quyết định số 161/QĐ-UBND ngày 16/4/2026 của Ủy ban nhân dân xã Ba Dinh về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm xã Ba Dinh*).

- Đại diện Ban giám hiệu, nhân viên Y tế, nhân viên cấp dưỡng các trường học trên địa bàn xã.

- Công an xã (phụ trách ATTP).

- Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn xã.

- Trung tâm Cung ứng dịch vụ công (tham dự và đưa tin).

2. Thời gian, địa điểm và số lượng đại biểu tập huấn

- Thời gian: Vào lúc 7 giờ 30 phút, ngày 26/6/2026 (thứ 6).

- Địa điểm: Hội trường Nhà văn hoá xã Ba Dinh (Thôn Nước Lang).

- Số lượng đại biểu: 70 đại biểu (*có danh sách kèm theo*).

3. Nội dung tập huấn

- Đối với kinh doanh thức ăn đường phố: Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố; hướng dẫn cách lựa chọn nguyên liệu, thực phẩm an toàn; mười nguyên tắc vàng để chế biến thực phẩm an toàn; xử lý

ngộ độc thực phẩm; Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP; Các mối nguy an toàn thực phẩm....

- Đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống: Quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP) đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, cách lựa chọn nguyên liệu, thực phẩm an toàn; hướng dẫn kiểm tra 3 bước, lưu mẫu thực phẩm, các thủ tục, hồ sơ liên quan về ATTP lưu tại cơ sở; mười nguyên tắc vàng để chế biến thực phẩm an toàn; xử lý ngộ độc thực phẩm; Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP....

- Các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học, bếp ăn tập thể trường học.

- Một số nội dung liên quan đến công tác Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (hướng dẫn công tác quản lý, quy trình về cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, các kiến thức chuyên ngành, quy trình và thủ tục kiểm tra ATTP, Bản cam kết ATTP)

4. Tổ chức thực hiện

a) Giao phòng Văn hoá - Xã hội bố trí trang trí hội trường, nước uống, tài liệu cho đại biểu tham dự.

b) Giao Văn phòng HĐND và UBND chuẩn bị hội trường, cử công chức phục vụ âm thanh, thiết bị trình chiếu và làm công tác tổ chức lớp tập huấn.

c) Giao Trạm Y tế gửi giấy mời đến các cá nhân, hộ đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn xã tham gia đầy đủ.

d) Giao các trường trên địa bàn xã cử và gửi giấy mời đến thành phần tham dự thuộc quản lý của trường.

Đề nghị các đồng chí tham dự tập huấn đúng thành phần và thời gian quy định, để chương trình tập huấn đạt kết quả./.

Nơi nhận:

- Như thành phần;
- Lưu: VT, VHXXH(ptyt).

**TL. CHỦ TỊCH
CHÁNH VĂN PHÒNG**

Nguyễn Thị Bảo Vi