

UBND HUYỆN CỬ CHI
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 162/GDĐT-YT

Cử Chi, ngày 16 tháng 10 năm 2023

V/v chấn chỉnh công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm đối với bếp ăn
tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống
trong các cơ sở giáo dục trên địa
bàn huyện

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, TH và THCS;
- Hiệu trưởng Trường TH-THCS Tân Trung;
- Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập;
- Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc.

Thực hiện Công văn số 5237/SGDĐT-CTTT ngày 15 tháng 9 năm 2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc phối hợp trong công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

Qua kết quả kiểm tra của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống tại 29 đơn vị trường học trên địa bàn huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị trường học, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập, Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc thực hiện tốt các nội dung sau:

1. Hồ sơ pháp lý, thủ tục hành chính các đơn vị trường học cần chuẩn bị

a. Đối với căn tin

- Quyết định thành lập trường;
- Quyết định bổ nhiệm Hiệu trưởng hoặc Phó Hiệu trưởng (đối với thầy/cô ký biên bản kiểm tra);
- Giấy phép kinh doanh của căn tin;
- Giấy an toàn thực phẩm của đơn vị nấu (hoặc ISO 22000 hoặc HACCP hoặc FSSC hoặc GMP còn hạn) của căn tin;
- Hợp đồng căn tin với trường;
- Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu sử dụng chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp gồm: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/ giấy chứng nhận cơ sở đạt HACCP hoặc ISO 22000 hoặc GMP hoặc FSSC còn thời hạn);

- Hóa đơn mua bánh kẹo, nước giải khát (Giấy phép kinh doanh của đơn vị cung cấp, hồ sơ công bố sản phẩm kinh doanh);
- Hồ sơ nguồn nước sử dụng chế biến thực phẩm;
- Sổ sách ghi chép giám sát thực phẩm theo mẫu kiểm thực 03 bước (trường hợp cần tin có chế biến món ăn cung cấp cho 30 người trở lên);
- Hồ sơ khám sức khỏe của nhân viên, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

b. Đối với trường bán trú hợp đồng thuê nấu tại trường

- Quyết định thành lập trường;
- Quyết định bổ nhiệm Hiệu trưởng hoặc Phó Hiệu trưởng (đối với thầy/cô ký biên bản kiểm tra);
- Giấy phép kinh doanh của đơn vị nấu;
- Giấy an toàn thực phẩm của đơn vị nấu (hoặc ISO 22000 hoặc HACCP hoặc FSSC hoặc GMP còn hạn);
- Hợp đồng cung cấp suất ăn;
- Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu sử dụng chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp gồm: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/ giấy chứng nhận cơ sở đạt HACCP hoặc ISO 22000 hoặc GMP hoặc FSSC còn thời hạn);
- Hồ sơ nguồn nước sử dụng chế biến thực phẩm;
- Sổ sách ghi chép giám sát thực phẩm theo mẫu kiểm thực 03 bước;
- Hồ sơ khám sức khỏe của nhân viên, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;
- Hồ sơ nguồn nước uống, sữa cho học sinh (nếu có) bao gồm hợp đồng, hóa đơn, giấy an toàn thực phẩm, hồ sơ công bố sản phẩm.

c. Đối với trường bán trú nhận suất ăn chế biến

- Quyết định thành lập trường;
- Quyết định bổ nhiệm Hiệu trưởng hoặc Phó Hiệu trưởng (đối với thầy/cô ký biên bản kiểm tra);
- Hợp đồng cung cấp suất ăn, hóa đơn thanh toán tiền suất ăn, hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp suất ăn gồm giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc HACCP hoặc ISO 22000 hoặc GMP còn thời hạn;
- Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu sử dụng chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp gồm: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/ giấy chứng nhận cơ sở đạt HACCP hoặc ISO 22000 hoặc GMP hoặc FSSC còn thời hạn);

- Hồ sơ nguồn nước sử dụng chế biến thực phẩm;
- Sổ sách ghi chép mẫu thức ăn lưu tại trường;
- Hồ sơ khám sức khỏe của nhân viên, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm (Bảo mẫu của trường);
- Hồ sơ nguồn nước uống, sữa cho học sinh (nếu có) bao gồm hợp đồng, hóa đơn, giấy an toàn thực phẩm, hồ sơ công bố sản phẩm.

d. Đối với trường bán trú tự tổ chức bếp ăn tập thể

- Quyết định thành lập trường;
- Quyết định bổ nhiệm Hiệu trưởng hoặc Phó Hiệu trưởng (đối với thầy/cô ký biên bản kiểm tra);
- Quyết định thành lập bếp ăn tự tổ chức;
- Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu sử dụng chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hóa đơn, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp gồm: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/ giấy chứng nhận cơ sở đạt HACCP hoặc ISO 22000 hoặc GMP hoặc FSSC còn thời hạn);
- Hồ sơ nguồn nước sử dụng chế biến thực phẩm;
- Sổ sách ghi chép giám sát thực phẩm theo mẫu kiểm thực 03 bước;
- Hồ sơ khám sức khỏe của nhân viên, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;
- Hồ sơ nguồn nước uống, sữa cho học sinh (nếu có) bao gồm hợp đồng, hóa đơn, giấy an toàn thực phẩm, hồ sơ công bố sản phẩm.

** Lưu ý: Ngoài những hồ sơ pháp lý, thủ tục hành chính cần có trên, trong quá trình kiểm tra Đoàn cũng sẽ yêu cầu các đơn vị xuất trình hồ sơ minh chứng ở một vài nội dung nếu cần thiết.*

2. Khám sức khỏe

Thực hiện đúng theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 6 năm 2013 của Bộ Y tế về “Hướng dẫn khám sức khỏe” và Thông tư số 09/2023/TT-BYT ngày 05 tháng 5 năm 2023 của Bộ Y tế về “Sửa đổi, bổ sung một số điều Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 6 năm 2013 của Bộ Y tế về Hướng dẫn khám sức khỏe”.

3. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn

Thực hiện đúng theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “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”

4. Hiệu trưởng chịu trách nhiệm đôn đốc, nhắc nhở chủ căn tin, các đơn vị cung cấp suất ăn chế biến sẵn... thực hiện đúng những đề xuất về việc hoàn tất hồ sơ pháp lý, khắc phục các yêu cầu về cơ sở vật chất... của Đội 4 - Ban

Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh; kiểm tra và báo cáo kết quả thực hiện những đề xuất trên về Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện và Đội 4 - Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đúng hạn.

5. Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện sẽ phối hợp với Trung tâm Y tế huyện, Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh thành lập Đoàn kiểm tra kết quả thực hiện các nội dung trên. Trong trường hợp chủ căn tin, các đơn vị cung cấp suất ăn chế biến sẵn...vẫn chưa đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm sau khi khắc phục hay chưa hoàn thiện các hồ sơ pháp lý theo yêu cầu, Đoàn kiểm tra sẽ có biện pháp xử lý đúng theo quy định.

Trên đây là ý kiến của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện về việc chấn chỉnh công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị trường học, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập, Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, NBLĩnh.



TRƯỞNG PHÒNG

Trần Văn Toàn