

Số: /GDĐT

Thành phố Thủ Đức, ngày tháng năm 2025

Về việc đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh trong mùa nắng nóng tại các cơ sở giáo dục.

Kính gửi: Thủ trưởng các cơ sở giáo dục mầm non, TiH, THCS và trường Giáo dục chuyên biệt Thảo Điền.

Để đảm bảo an toàn sức khỏe cho học sinh tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Thủ Đức. Với thời tiết nắng nóng kéo dài như hiện nay là môi trường thuận lợi để vi khuẩn sinh sôi, phát triển dẫn đến thực phẩm mất an toàn vệ sinh và có thể dẫn đến một số bệnh liên quan về dịch bệnh, ngộ độc,

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung như sau:

1. Về công tác truyền thông

- Truyền thông các nội dung như: Bệnh tiêu chảy, sởi, tay chân miệng, sốt xuất huyết, cảm cúm, cúm A (H5N1), cúm A (H1N1), Rubella, Quai bị, Thủy đậu, các bệnh liên quan đến an toàn thực phẩm,... đến cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh cách nhận biết và phòng chống.

- Hình thức truyền thông:

+ Truyền thông trực tiếp: Truyền thông trong buổi sinh hoạt đầu tuần kèm lượng giá, giờ sinh hoạt chủ nhiệm, họp cha mẹ học sinh, họp hội đồng sư phạm.

+ Truyền thông gián tiếp: Thực hiện phát thanh truyền thông vào mỗi buổi sáng khi cha mẹ học sinh đưa học sinh đến cơ sở giáo dục, thông báo trên bảng thông tin y tế, cổng thông tin điện tử tại cơ sở giáo dục.

2. Đảm bảo vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục

- Thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường:

+ Trang bị hệ thống vòi rửa tay, bố trí ở các khu vực thuận tiện, cung cấp đầy đủ nước sạch cho học sinh. Trang bị đầy đủ dung dịch rửa tay (xà phòng, sát khuẩn tay nhanh), dung dịch Cloramin B, Javel, Zontox hoặc các hóa chất khử khuẩn khác đang có trên thị trường đã được công nhận đạt tiêu chuẩn. Hướng dẫn học sinh rửa tay theo quy trình 6 bước.

+ Thực hiện vệ sinh hàng ngày, khử khuẩn hàng tuần tại bề mặt sàn, tường, phòng học, bàn ghế học sinh, thư viện, hành lang, cầu thang; khử khuẩn đồ chơi, dụng cụ học tập,... bằng các loại dung dịch thông thường. Riêng đối với nhà vệ

sinh thì khử khuẩn hàng ngày. Thu gom và hủy các vật phế thải có khả năng đọng nước, tránh phát sinh lãng quăng trong trường học.

- Thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn và căn tin: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực phẩm ba bước, lưu mẫu thực phẩm đúng theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra thực phẩm ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”; nguồn nước sinh hoạt và sơ chế biến. Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ. Hạn chế sử dụng các món chiên xào lặp lại nhiều lần trong tuần. Thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm:

+ *Đối với các cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn:*

Ban hành Quyết định thành lập bếp ăn tập thể, danh sách xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm hàng năm (do thủ trưởng cơ sở giáo dục xác nhận) theo Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024 của Cục An toàn thực phẩm về việc ban hành 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 và đáp án trả lời.

Có ký kết hợp đồng đầy đủ với các công ty cung cấp thực phẩm; khuyến khích lấy nguồn thực phẩm từ các cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: thực hành sản xuất tốt (GMP), hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

Đảm bảo bếp ăn theo quy trình một chiều, lưu mẫu theo quy định (Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017); có phòng phân chia thức ăn riêng. Thực hiện công khai thực đơn và nguồn gốc nguyên liệu hàng ngày tại bảng thông báo của cơ sở để cha mẹ học sinh được biết và giám sát.

Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.

Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.

Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.

+ *Đối với các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp:*

Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP

(Global Good Agricultural Practices)...; cơ sở chế biến phải đảm bảo theo quy trình một chiều.

Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm) và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (do thủ trưởng của công ty xác nhận); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

Trường hợp cơ sở nấu tại nơi khác vận chuyển đến cơ sở giáo dục phải đảm bảo:

Vật dụng chứa đựng thực phẩm bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

Không vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm với các loại hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

Không được sử dụng phương tiện vận chuyển chất độc hại, chưa được tẩy sạch để vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Lưu ý: Đối với các cơ sở giáo dục mầm non: Không thực hiện hợp đồng dịch vụ với đơn vị cung cấp suất ăn (được quy định tại Công văn số 423/BGDĐT-GDMN ngày 07/02/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phối hợp chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại cơ sở giáo dục mầm non (Nội dung 1 trong văn bản))

+ *Đối với căn tin trường học:*

Phải có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)...

Bếp ăn đảm bảo theo quy trình một chiều, thực hiện cập nhật sổ 3 bước và lưu mẫu theo quy định.

Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học theo Công văn số 928/GDĐT-CTTT ngày 22 tháng 3 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác dinh dưỡng trong tình hình mới.

Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn (ví dụ: que tre nhọn,...).

Đối với nguồn nguyên liệu làm trà sữa: Phải có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; nguyên liệu sản xuất phải rõ nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; sản phẩm phải được công bố phù hợp quy định và thường xuyên được kiểm nghiệm định kỳ theo quy định.

Đảm bảo bếp ăn theo quy trình một chiều, lưu mẫu theo quy định (Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017); có phòng phân chia thức ăn riêng. Thực hiện công khai thực đơn và nguồn gốc nguyên liệu hàng ngày tại bảng thông báo của cơ sở để cha mẹ học sinh được biết và giám sát.

Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm) và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (do chủ căn tin xác nhận); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

3. Tăng cường kiểm tra, quản lý và giám sát việc tổ chức thực hiện

- Chủ động tổ chức kiểm tra, giám sát việc thực hiện các hoạt động phòng bệnh ở các lớp và có nhận xét, đánh giá mỗi tuần (có sổ ghi nhận hoặc biên bản giám sát). Thường xuyên cập nhật tình hình dịch bệnh tại địa phương và trên địa bàn thành phố Thủ Đức để có biện pháp phòng, chống bệnh tại cơ sở giáo dục.

- Cập nhật vào sổ theo dõi học sinh nghỉ bệnh hàng ngày tại trường, liên lạc thường xuyên với cha mẹ học sinh đối với các trường hợp nghỉ bệnh (trường hợp có ca bệnh truyền nhiễm để có hướng phòng tránh).

- Phối hợp với chính quyền địa phương trong công tác đảm bảo an ninh trật tự của việc buôn bán hàng rong trước cổng trường, không để các thực phẩm không rõ nguồn gốc làm ảnh hưởng đến sức khỏe của học sinh.

- Tăng cường kiểm tra thường xuyên việc thực hiện sơ chế biến thực phẩm tại các bếp ăn và căn tin. Kiểm tra căn tin không bán nước ngọt có gas trong trường học.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các cơ sở giáo dục quan tâm triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đ/c Trần Hữu Phước –PCT UBND Tp. TĐ (để biết);
- Đ/c Trưởng phòng (để b/c);
- Lưu: VT, YT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Kiều Mỹ Chi