

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM – SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TÀI LIỆU HỘI NGHỊ
**“Sơ kết công tác đảm bảo an toàn thực phẩm
trong trường học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh
giai đoạn 2017-2019”.**



Thành phố Hồ Chí Minh, tháng 5 năm 2019

MỤC LỤC

	Trang
Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-SGDĐT	1
Công văn 8335/VP-VX.....	7
Công văn 4772/UBND-VX	8
Báo cáo của Sở Giáo dục và Đào tạo	9
Báo cáo của Ban Quản lý An toàn thực phẩm	15
Tham luận của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11	31
Tham luận của Trường Trần Bình Trọng, Quận 5	37

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO –
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Số: **1008** /KHLT-BQLATTP-GDĐT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày **12** tháng **9** năm 2017

KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH
Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục
trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 về Quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/ 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Quyết định số 2349/QĐ-TTg ngày 05/12/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Nhằm đảm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019;

Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (sau đây gọi tắt là Ban ATTP) thống nhất xây dựng Kế hoạch liên tịch bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2017 đến hết năm 2019 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh; thực hiện công tác về ATTP; phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong trường học trên địa bàn thành phố.

Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Sở Giáo dục và Đào tạo với Ban ATTP. Định kỳ có sơ kết, tổng kết rút kinh

nghiệm và đề ra những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu

- 100% các bếp ăn tập thể (BATT) tự tổ chức trong trường học thực hiện ký Bản cam kết an toàn thực phẩm theo Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- 100% BATT thuê nấu, căng tin trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.

- 100% các BATT, căng tin trong trường học chấp hành các quy định về ATTP theo Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2017 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

- 100% các trường học có BATT, căng tin vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp trong khối giáo dục.

- 100% cán bộ phụ trách ATTP tại các trường, Phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn thành phố được tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp.

- 100% người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học được khám sức khỏe và có Giấy xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định.

- Tổ chức 01 cuộc diễn tập điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm quy mô lớn trong trường học.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh (đối với các trường học không có bếp ăn nội trú, bán trú) bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải bảo đảm an toàn

theo quy định (tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...) và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

3. Khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...; thực hiện thí điểm 02 quận về việc cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của thành phố và đạt chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....

4. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học trên địa bàn thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra quận, huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục đào tạo; đoàn kiểm tra chuyên ngành của Ban Quản lý an toàn thực phẩm,...). Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học; xây dựng quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại các trường học.

5. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý ATTP từ cấp Sở, quận-huyện, trường học; người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học.

6. Trao đổi thông tin tình hình kết quả công tác về ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh. Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm vào cuối mỗi học kỳ của năm học và tổng kết 03 năm về công tác đảm bảo ATTP ngành giáo dục và đào tạo thành phố.

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì, phối hợp với Ban ATTP triển khai kế hoạch liên tịch bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2017 đến hết năm 2019 đến các cơ sở giáo dục và đơn vị trực thuộc trong ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc tổ chức hội nghị triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các BATT, căng tin trường học.

- Thống kê danh sách các trường học có BATT, căng tin, nhận suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố.

- Phối hợp với Ban ATTP thông tin quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Phối hợp với Ban ATTP trong công tác kiểm tra tại các BATT, căng tin trong trường học.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....;

- Phối hợp với Ban ATTP lựa chọn 02 quận để xây dựng phương án tổ chức cho các trường học nhận suất ăn sẵn, tổ chức BATT, căng tin tiếp cận, sử dụng các thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của thành phố và đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....

- Tập huấn văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ cán bộ phụ trách căng tin, BATT trong trường học.

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học và duy trì chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hàng năm, báo cáo đột xuất tình hình vận hành hệ thống tự kiểm tra ATTP theo 03 cấp: cấp trường, cấp phòng và cấp Sở.

- Phối hợp với Ban ATTP trong xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học; công tác diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học (dự kiến diễn ra vào cuối năm 2017).

2. Ban Quản lý An toàn thực phẩm

- Thông tin quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, quy trình ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, tổ chức ký cam kết bảo đảm ATTP cho các BATT, căng tin trong trường học theo quy định tại Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn quản lý ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Cung cấp danh sách các đơn vị tham gia chuỗi thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap... và hướng dẫn truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

- Phối hợp Sở Giáo dục và Đào tạo trong việc giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP, chuỗi thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...,

- Kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học theo quy định:

+ Kiểm tra định kỳ (theo quy định tại Điều 9 Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế), đảm bảo:

- Không quá 02 (hai) lần/năm: Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP có quy mô kinh doanh từ 200 suất ăn/lần phục vụ trở lên trên địa bàn quản lý.

- Không quá 03 (ba) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân huyện/quận ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

+ Kiểm tra đột xuất: Nếu xảy ra vi phạm về ATTP, sự cố ATTP liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

- Hỗ trợ báo cáo viên trong công tác tập huấn văn bản quy phạm pháp luật về ATTP; tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách BATT, căng tin trong trường học; hướng dẫn việc hoàn thiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP cho các bếp ăn tập thể thuê nấu, căng tin trong trường học.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận-huyện để kiểm tra, giám sát việc vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp đối với các BATT, căng tin trong trường học.

- Định kỳ nhận báo cáo từ Sở Giáo dục và Đào tạo về công tác đảm bảo ATTP trong trường học, công tác vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp đối với các BATT tự tổ chức và thực hiện báo cáo tổng kết.

- Xây dựng và cập nhật các thông tin về ATTP; phòng, chống NĐTP trong trường học trên địa bàn thành phố tại trang thông tin điện tử: [www://attp.gov.vn](http://attp.gov.vn).

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Giao Phòng Quản lý Ngô độc thực phẩm - Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Phòng Chính trị tư tưởng - Sở Giáo dục và Đào tạo:

- Làm đầu mối tập hợp, trao đổi thông tin; giúp Lãnh đạo hai ngành đơn đốc, kiểm tra việc thực hiện kế hoạch.

- Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm vào cuối mỗi học kỳ của năm học và tổng kết 03 năm về công tác đảm bảo ATTP ngành giáo dục và đào tạo thành phố.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có phát sinh khó khăn, vướng mắc, hai bên cùng bàn bạc để thống nhất thực hiện, góp phần thành công chung cho kế hoạch.

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Bùi Thị Diễm Thu

BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM KT. TRƯỞNG BAN PHÓ TRƯỞNG BAN



Lê Minh Hải

Nơi nhận:

- UBND TP (để báo cáo);
- Sở GD&ĐT;
- Ban QLATTP;
- Lưu: VP, P.CTTT.

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
VĂN PHÒNG UBND THÀNH PHỐ**

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

Số: 8335/VP-VX

V/v tăng cường công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm trong trường học

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 8 năm 2018

KHẨN

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố;
- Ủy ban nhân dân 24 quận - huyện.

Xét đề nghị của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố tại Công văn số 1073/BQLATTP-QLND ngày 23 tháng 7 năm 2018 về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học, Thường trực Ủy ban nhân dân thành phố có ý kiến chỉ đạo như sau:

1. Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố và Sở Giáo dục và Đào tạo căn cứ chức năng, nhiệm vụ của mình có trách nhiệm thực hiện tốt Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố và Sở Giáo dục và Đào tạo về việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

2. Ủy ban nhân dân 24 quận - huyện phối hợp với Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố và Sở Giáo dục và Đào tạo chỉ đạo các phòng, ban, đơn vị liên quan thực hiện Kế hoạch liên tịch nêu trên nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm quy mô lớn (trên 30 người mắc/vụ) trong năm học mới 2018-2019 và các năm tiếp theo.

Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố truyền đạt ý kiến chỉ đạo trên đến các đơn vị có liên quan để biết và thực hiện./.

Nơi nhận

- Như trên;
- TTUB: CT, PCT/TT;
- VPUB: CVP, PVP/VX;
- Phòng VX;
- Lưu: VT, (VX-VP). 34

**KT. CHÁNH VĂN PHÒNG
PHÒNG VĂN PHÒNG**



Võ Sĩ

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

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

Số: ~~4772~~ /UBND-VX

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày ~~23~~ tháng 10 năm 2018

V/v tăng cường công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm tại các bếp ăn,
suất ăn sẵn, cơ sở dịch vụ ăn uống

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố;
- Ban Quản lý các Khu Chế xuất và Công nghiệp (Hepza);
- Ủy ban nhân dân 24 quận - huyện.

Xét đề nghị của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố tại Tờ trình số 1550/TTr-BQLATTP ngày 28 tháng 9 năm 2018 về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở bếp ăn, suất ăn sẵn, cơ sở dịch vụ ăn uống, đồng thời tiếp tục đảm bảo an toàn, nâng cao chất lượng bữa ăn cho học sinh, công nhân và phòng, chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố, Ủy ban nhân dân thành phố yêu cầu Ủy ban nhân dân 24 quận - huyện và Ban Quản lý các Khu Chế xuất và Công nghiệp chỉ đạo, phối hợp với các đơn vị liên quan thực hiện các nội dung như sau:

1. Yêu cầu các bếp ăn, căng tin trong trường học, bếp ăn tại các Khu Chế xuất - Khu Công nghiệp, cơ sở dịch vụ ăn uống và các cơ sở cung cấp thức ăn phải sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, có truy xuất được nguồn gốc xuất xứ để chế biến thức ăn cho học sinh, công nhân; từng bước xây dựng lộ trình phải sử dụng các thực phẩm tươi sống đảm bảo an toàn như: Sản phẩm VietGAP, GlobalGAP, chuỗi thực phẩm an toàn; đối với các thực phẩm chế biến, khuyến khích sử dụng các sản phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận HACCP, ISO 22000,...

2. Đối với các bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến trong trường học tại 6 quận thí điểm (Quận 3, 5, 8, 11, Tân Bình và Bình Thạnh), yêu cầu Ủy ban nhân dân quận chỉ đạo các đơn vị liên quan nghiêm túc thực hiện ngay trong năm học 2018 - 2019 việc tiếp nhận các sản phẩm thực phẩm an toàn theo Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố và Sở Giáo dục và Đào tạo về việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2017 đến hết năm 2019; báo cáo kết quả thực hiện về Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo chậm nhất ngày 14 tháng 12 năm 2018 để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTUB: CT, PCT/TT;
- VPUB: CVP, PVP/VX;
- Phòng VX;
- Lưu: VT (VX-VP).35

**KT CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC**



Lê Thanh Liêm

Số: **/BC-GDĐT-CTTT**

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng 5 năm 2019

BÁO CÁO
Công tác an toàn thực phẩm thí điểm
trong ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2018-2019

I. KẾT QUẢ THỰC HIỆN:

1. Công tác chỉ đạo và xây dựng, ban hành văn bản về an toàn thực phẩm:

- Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Ban Quản lý an toàn thực phẩm Thành phố ban hành kế hoạch số:1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 09 năm 2017 về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

- Trong thời gian thực hiện thí điểm công tác an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo, Sở Giáo dục và Đào tạo cũng đã ban hành nhiều văn bản:

- Văn bản số 3699/GDĐT-CTTT ngày 05 tháng 10 năm 2017 về đề nghị thực hiện các nội dung trong Hội nghị về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2018 – 2019.

- Kế hoạch số 522 /KH-GDĐT-CTTT ngày 12 tháng 02 năm 2018 về Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2018;

- Văn bản số 1593/GDĐT-CTTT ngày 16/05/2018 về tiếp tục đẩy mạnh thực hiện các quy định về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

- Văn bản số 1965/GDĐT-CTTT ngày 08/06/2018 về báo cáo công tác triển khai thực hiện kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các trường có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp;

- Văn bản số 132 /GDĐT-CTTT ngày 12 tháng 01 năm 2018 về rà soát thực hiện các quy định về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

- Văn bản Số 1027/GDĐT-CTTT ngày 03 tháng 04 năm 2018 về tiếp tục đẩy mạnh thực hiện các quy định về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

- Văn bản số 1965/GDDT-CTTT ngày 08 tháng 6 năm 2018 về báo cáo công tác triển khai thực hiện kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các trường có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp.

2. Các nội dung tập trung thực hiện:

Theo kế hoạch liên tịch số:1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12 tháng 09 năm 2017 về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019; Sở Giáo dục và Đào tạo yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị trường học:

- Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải bảo đảm an toàn theo quy định (tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...) và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

- Khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGAP, GlobalGAP...;

- Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Ủy ban nhân dân Quận 3, Quận 5,8, 11, Tân Bình, Bình Thạnh hỗ trợ chỉ đạo triển khai thực hiện thí điểm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn, căng tin tại các trường học trên địa bàn. Theo đó, việc cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm phải được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của thành phố và đạt chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....

3. Công tác thông tin, giáo dục, truyền thông:

Sở Giáo dục và Đào tạo luôn chỉ đạo, triển khai thực hiện tuyên truyền trong toàn ngành công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, ảnh hưởng trực tiếp đến toàn bộ đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và sinh viên trong toàn ngành.

4. Hoạt động giám sát và phòng chống ngộ độc thực phẩm:

Sở Giáo dục và Đào tạo đã tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học trên địa bàn thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra quận, huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục đào tạo. Đến nay, Sở Giáo dục và Đào tạo thành lập được 06 đoàn kiểm tra tại 06 quận thí điểm: Quận 3, Quận 5,8, 11, Tân Bình, Bình Thạnh (kết quả đính kèm).

5. Tình hình kết quả tổ chức đường dây nóng về an toàn thực phẩm:

Sở Giáo dục và Đào tạo đã phân công Phòng Chính trị tư tưởng chịu trách nhiệm về công tác an toàn thực phẩm trong trường học. Phòng Chính trị tư tưởng thông qua đường dây nóng 0238.299.682 trực tiếp tiếp nhận các thông tin về an toàn thực phẩm trong giờ hành chính và số điện thoại 0908.626.798 để tiếp nhận các thông tin liên quan ngoài giờ hành chính.

Năm 2018, Sở Giáo dục và Đào tạo đã tiếp nhận thông tin và kịp thời xử lý 02 sự cố về mất an toàn thực phẩm tại 01 trường THPT và 01 trường Tiểu học trên địa bàn thành phố.

6. Công tác nâng cao năng lực quản lý:

Sở Giáo dục và Đào tạo đã tổ chức nhiều lớp tập huấn cho nhân viên y tế, nhân viên phụ trách cấp dưỡng, Ban Giám hiệu phụ trách bán trú về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học. Cụ thể, căn cứ Kế hoạch liên tịch số 768/KHLT-BQLATTP-GDĐT giữa ban ATTP và Sở Giáo dục và Đào tạo ngày 30 tháng 5 năm 2018 về Tổ chức tập huấn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm cho trường học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh năm 2018. Theo đó, trong đó chủ yếu tập tập huấn các kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật cho hiệu trưởng, cán bộ y tế quản lý về an toàn thực phẩm, người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học; 20 lớp tập huấn diễn ra trong khoảng thời gian từ 20-6-2018 đến 13-7-2018 tại 20 địa điểm trên địa bàn thành phố.

7. Công tác phối hợp liên ngành trong lĩnh vực an toàn thực phẩm:

- Như trên đã nêu, Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Ban Quản lý an toàn thực phẩm thành phố ban hành kế hoạch số: 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 09 năm 2017 về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

II. ĐÁNH GIÁ CHUNG:

1. Nhận xét:

- Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm được lãnh đạo Ngành Giáo dục và Đào tạo xem trọng và đặc biệt quan tâm thường xuyên.
- Có sự phối hợp và hỗ trợ chặt chẽ từ phía Ban Quản lý ATTP TP và các Quận/ Huyện
- Năm 2018 chỉ có 01 trường hợp ngộ độc thực phẩm trường học.
- Đa số các trường học đã chú ý, quan tâm hơn, thực hiện nghiêm túc, chặt chẽ hơn trong các khâu đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin.

2. Ưu điểm:

- Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm được lãnh đạo Ngành Giáo dục và Đào tạo quan tâm đặc biệt.

- Có sự phối hợp và hỗ trợ chặt chẽ từ phía Ban Quản lý ATTP TP và các Quận/ Huyện

- Năm học 2018-2019 các trường hợp ngộ độc thực phẩm trường học giảm 01 trường hợp so với năm 2017.

- Đa số trường học đều đã rà soát văn bản pháp lý về an toàn thực phẩm và thực hiện đúng.

- Xây dựng hoàn thiện, sạch sẽ sáng sủa hơn các bếp ăn và căng tin.

- Đa số các trường học đã chú ý, quan tâm hơn, thực hiện nghiêm túc, chặt chẽ hơn trong các khâu đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin; lấy nguồn thực phẩm đạt chuẩn, đảm bảo truy xuất được nguồn gốc của thực phẩm.

- Quy trình chế biến theo hình thức bếp ăn 01 chiều được đảm bảo và kiểm tra chặt chẽ tại các bếp ăn tập thể.

- 100% các trường tiểu học có bếp ăn bán trú đã thực hiện bộ thực đơn ajinomoto để cân bằng dinh dưỡng hợp lý cho học sinh nhằm kéo giảm tình trạng thừa cân béo phì.

3. Khó khăn:

- Sản lượng của 1 số đơn vị trong chuỗi, không đủ để cung cấp cho 01 đơn vị trường học nên đưa đến tình trạng 01 trường học phải hợp đồng với nhiều công ty khác nhau cùng 01 loại sản phẩm.

- Một số đơn vị chưa am hiểu các chứng chỉ an toàn vệ sinh thực phẩm của người đại diện ký kết hợp đồng nên còn khó khăn trong việc tiếp cận với các doanh nghiệp đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Một số nhà trường đăng ký xin cấp phép đủ điều kiện an toàn thực phẩm chưa đúng với quy mô số lượng học sinh.

- Một số trường sử dụng suất ăn công nghiệp chưa thường xuyên kiểm soát được từng loại thực phẩm mà nhà cung cấp sử dụng để chế biến món ăn cho học sinh hàng ngày.

- Chưa có sự tham gia, giám sát cha mẹ học sinh, một số trường chưa công khai nhà cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, món ăn hàng ngày cho phụ huynh học sinh theo dõi nên tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn cho học sinh khi sử dụng các bữa ăn hàng ngày ở nhà trường.

4. Kiến nghị:

- Ban QLATTP TP tăng cường chỉ đạo các Đội Quản lý ATTP tại các Quận /Huyện kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất tại các đơn vị trường học có bếp ăn, suất ăn công nghiệp, căng tin trường học khi có phản ánh từ báo chí, phụ huynh học sinh hoặc gửi kết quả sau thanh tra và phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo xử lý các cơ sở giáo dục vi phạm về đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Tiếp tục, thường xuyên cập nhật các doanh nghiệp cung cấp thực phẩm đã được chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm, theo các chuẩn quy định về an toàn thực

phẩm trên website của Ban Quản lý An toàn thực phẩm để các trường kết nối thực hiện trong việc cung cấp nguồn nguyên liệu, thực phẩm.

- Từ năm học 2019 – 2020 mức độ ưu tiên các chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm để chọn nhà cung cấp tại các đơn vị trường học:

+ FSSC 22000:2005

+ Global Gap

+ ISO 22000:2005

+ Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn

+ VietGap

+ HACCP

+ GMP

+ Cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm

- Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Ban An toàn thực phẩm thành phố:

+ Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

+ Xây dựng quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại các trường học.

III. PHƯƠNG HƯỚNG VÀ NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM TRONG THỜI GIAN CÒN LẠI CỦA NĂM 2019 *(Theo kế hoạch liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-GDDĐT)*

Trong năm 2019, Ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố phân đầu thực hiện các chỉ tiêu trong quản lý an toàn thực phẩm đối với các đơn vị trường học trong toàn ngành cụ thể như sau:

- 100% các bếp ăn tập thể (BATT) tự tổ chức trong trường học đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- 100% BATT thuê nấu, căng tin trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.

- 100% các BATT, căng tin trong trường học chấp hành các quy định về ATTP theo quy định.

- 100% các trường học có BATT, căng tin vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp trong khối giáo dục.

- 100% cán bộ phụ trách ATTP tại các trường, Phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn thành phố được tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp.

- 100% người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học được khám sức khỏe và có Giấy xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định.

- Tổ chức 01 cuộc diễn tập về điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm quy mô lớn trong trường học.

- Tiếp tục thực hiện thí điểm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn, căng tin tại các trường trên địa bàn 18 Quận/Huyện còn lại. Đồng thời dự kiến nâng chuẩn an toàn thực phẩm tại các Quận: Quận 3, Quận 5, Quận 8, Quận 10, Quận 7, Quận 11, Quận 12, Tân Bình, Bình Thạnh, Thủ Đức, Hóc Môn, Phú Nhuận, Tân Phú, Gò Vấp nhằm đảm bảo 100% trường học có bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căng tin không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Nhà trường thường xuyên kiểm soát thực phẩm do nhà cung cấp sử dụng để chế biến món ăn cho học sinh.

- Nhà trường xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày.

- Nhà trường tăng cường công tác tự kiểm tra 3 bước về an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

Trên đây là báo cáo việc thực hiện triển khai thí điểm công tác an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo theo Kế hoạch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 09 năm 2017 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo về bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

Nơi nhận:

- UBND TPHCM;
- Giám đốc Sở GD&ĐT;
- Ban ATTP TP;
- Chủ tịch UBND 24 Q/H;
- Các PGDĐT, trường THPT, TT DGTX, ĐV trực thuộc;
- Phòng GDMN, GDTiH, GDTrh;
- Lưu: VP, CTTT.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Bùi Thị Diễm Thu

Số: /BC-BQLATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng 5 năm 2019

BÁO CÁO

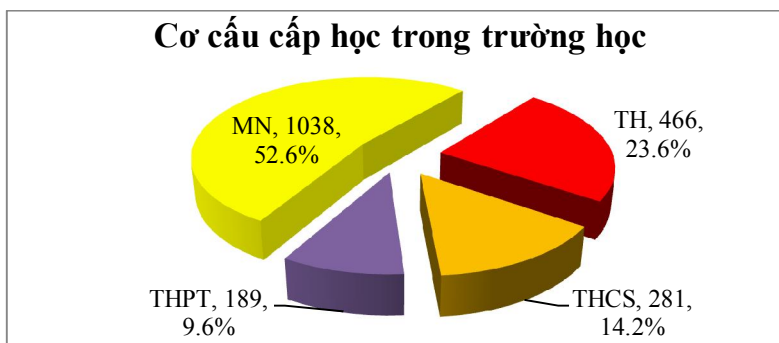
Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2017 -2019

I. Tổng quan

1. Tình hình quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn thành phố

Hiện nay trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh có 1.974 trường học (Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở và Trung học phổ thông), trong đó:

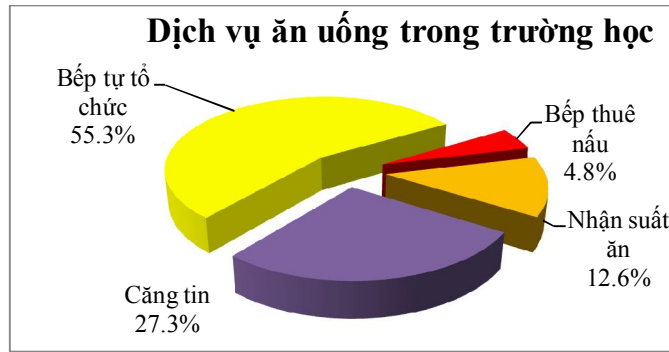
- Trường Mầm non: có 1.038 cơ sở;
- Trường Tiểu học: có 466 cơ sở;
- Trường THCS có 281 cơ sở;
- Trường THPT có 189 cơ sở.



Biểu đồ 1: Tỷ lệ các cấp học trong trường học trên địa bàn thành phố

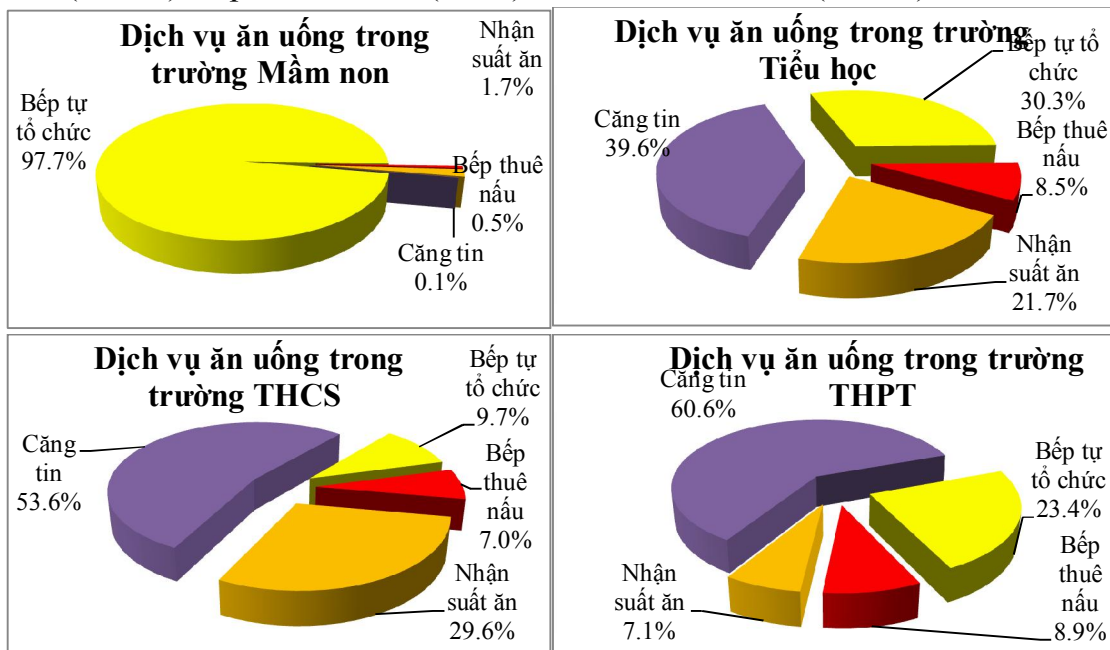
Trong số 1.974 cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố có 2.314 cơ sở dịch vụ ăn uống trong các trường học, cụ thể:

- Bếp ăn tập thể tự tổ chức: 1.280 cơ sở;
- Bếp ăn tập thể thuê nấu: 112 cơ sở;
- Cơ sở nhận suất ăn sẵn: 292 cơ sở;
- Căng tin trong trường học: 630 cơ sở.



Biểu đồ 2: Tỷ lệ các cơ sở DVAU trong trường học

Về cơ cấu dịch vụ ăn uống trong từng cấp học, đa phần các trường học mầm non là bếp ăn tự tổ chức (97.7%), trong khi đó trường tiểu học là bếp ăn tự tổ chức (30.2%), bếp ăn thuê nấu (8.5%) và nhận suất ăn sẵn (21.7%), cụ thể:



Biểu đồ 3: Dịch vụ ăn uống trong trường học theo cấp học.

2. Tình hình ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố

Trong thời gian 5 năm, từ năm 2014 đến hết năm 2018, trên địa bàn thành phố đã xảy ra 25 vụ ngộ độc thực phẩm, cụ thể:

Bảng 1: Tình hình ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố qua các năm

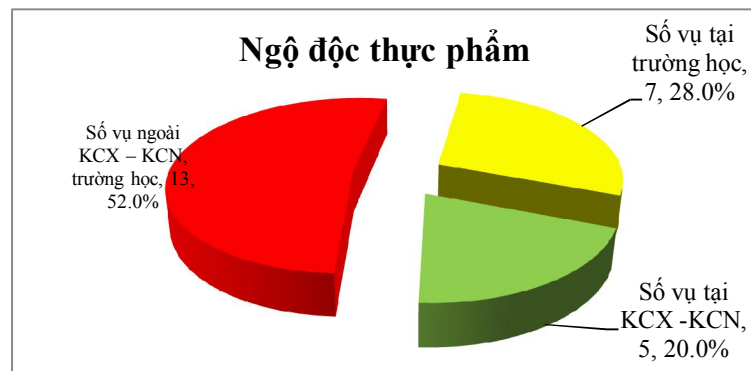
Ngộ độc thực phẩm	2014	2015	2016	2017	2018	Tổng
Số vụ ngộ độc	5	6	7	4	3	25
Số vụ tại trường học	1	1	2	2	1	7
Số vụ tại KCX -KCN	0	1	4	0	0	5

Số vụ ngoài KCX – KCN, trường học	4	4	1	2	2	13
Số vụ ≥ 30 người	3	4	6	0	1	14
Số người ngộ độc	428	268	539	52	77	1.364
Số người tử vong	0	0	0	0	0	0

Số vụ ngộ độc trên địa bàn thành phố:

- Giai đoạn 2015-2016: 13 vụ, 807 người mắc
- Giai đoạn 2017-2018: 7 vụ, 129 người mắc.

Số vụ ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2017-2018 giảm 85% số vụ, giảm 5.25 lần số người mắc so với giai đoạn 2015-2016.



Biểu đồ 4: Tình hình ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố

Tình hình ngộ độc thực phẩm trong trường học (2014 – 2018):

- Năm 2014, 2015: mỗi năm có 1 vụ làm 97 học sinh mắc (2014), 65 học sinh mắc (2015);
- Năm 2016, 2017: mỗi năm có 2 vụ ngộ độc thực phẩm làm 127 học sinh mắc (2016) và 26 học sinh mắc (2017)
- Năm 2018: 1 vụ, 25 học sinh mắc.

Nhận xét:

- Quy mô các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học có giảm so với các năm trước, năm 2018 không có vụ ngộ độc thực phẩm trên 30 người mắc trong trường học.
- Năm 2017 có 2 vụ ngộ độc thực phẩm trong trường học với 26 học sinh mắc, năm 2018 có 1 vụ ngộ độc thực phẩm trong trường học với 25 học sinh mắc, giảm 1 vụ và 01 học sinh mắc so với năm 2017.
- Các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra, xử lý kịp thời, thông tin trên các phương tiện thông tin đại chúng kịp thời, tránh gây hoang mang cho dư luận.

- Việc triển khai quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm đến các quận-huyện, giúp việc triển khai công tác điều tra, xử lý theo phân cấp được rõ ràng, các quận-huyện đã chủ động tiến hành điều tra, xử lý, kết luận sự việc theo phân cấp nhanh chóng.

II. Các giải pháp cải thiện điều kiện ATTP bếp ăn, căng tin trường học

1. Các văn bản chỉ đạo, điều hành

Nhằm cải thiện điều kiện đảm bảo ATTP đối với các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học, Ban Quản lý ATTP đã ký kết với Sở Giáo dục và Đào tạo Kế hoạch Liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017 về Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019, trong đó tập trung các nội dung:

- Tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định; các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh (đối với các trường học không có bếp ăn nội trú, bán trú) bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải bảo đảm an toàn (tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...) và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp.

- Khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGAP, GlobalGAP...;

- Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học trên địa bàn thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra quận-huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục đào tạo; đoàn kiểm tra chuyên ngành của Ban Quản lý an toàn thực phẩm,...).

- Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý ATTP từ cấp Sở, quận-huyện, trường học; người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học.

Đồng thời Ban Quản lý An toàn thực phẩm cũng đã tham mưu Ủy ban nhân dân thành phố chỉ đạo Ủy ban nhân dân các quận-huyện triển khai các giải pháp nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học

- Công văn số 8335/VP-VX ngày 02/08/2018 về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học. Theo đó Chỉ đạo Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Sở Giáo dục và Đào tạo, Ủy ban nhân dân 24 quận-huyện thực hiện tốt các giải pháp đã được nêu trong Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm, thực hiện các giải pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm quy mô lớn (trên 30 người mắc/vụ) trong năm học mới 2018-2019 và các năm tiếp theo.

- Công văn số 4772/UBND-VX ngày 23/10/2018 về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, suất ăn sẵn, cơ sở dịch vụ ăn uống. Theo đó Chỉ đạo Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Ban Quản lý Khu Chế xuất và Công nghiệp, Ủy ban nhân dân 24 quận-huyện yêu cầu các bếp ăn, căng tin trên địa bàn thành phố xử dụng nguồn thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ, an toàn, xây dựng lộ trình xử dụng các nguồn thực phẩm tươi sống đảm bảo an toàn như: Sản phẩm VietGAP, GlobalGAP, chuỗi thực phẩm an toàn; đối với các thực phẩm chế biến, khuyến khích sử dụng các sản phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận HACCP, ISO 22000..., đối với các trường học trong 6 quận thí điểm (Quận 3, 5, 8, 11, Tân Bình và Bình Thạnh) phải thực hiện tiếp nhận các sản phẩm thực phẩm an toàn theo Kế hoạch Liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT trong năm học 2018 – 2019.

2. Công tác truyền thông, tập huấn

Ban Quản lý An toàn thực phẩm phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức các lớp tập huấn cho hiệu trưởng, người quản lý, người trực tiếp chế biến trong trường học với các nội dung:

- Các quy định của nhà nước về an toàn thực phẩm đối với cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học;

- Thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến;

- Kiến thức an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm;

- Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm.

Trong năm 2018, tổ chức 20 lớp tập huấn dành cho cán bộ cấp dưỡng, nhân viên y tế, hiệu trưởng, nhà quản lý tại các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông với 4.896 người tham dự.

Ngoài ra, Ủy ban Nhân dân quận – huyện cũng chỉ đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Phòng Y tế để tổ chức các lớp tuyên truyền, tập huấn kiến thức cho đội ngũ quản lý, chế biến thực phẩm tại các trường học trên các địa bàn quận-huyện.

3. Công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm

- Ngay từ khi thành lập, Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã thực hiện rà soát 2.314 cơ sở dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở nhận suất ăn sẵn) trong trường học. Theo đó đã hướng dẫn thực hiện bổ sung 440 bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm (đối các trường tự tổ chức dịch vụ ăn uống) và 157 giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong trường học, đảm bảo các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học được cấp bản cam kết/giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định trước khi đi vào hoạt động.

- Ban Quản lý An toàn thực phẩm tiếp tục phối hợp Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế 24 quận - huyện và chỉ đạo các Đội Quản lý An toàn thực phẩm liên quận-huyện tiến hành rà soát việc cấp giấy đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý, đảm bảo 100% các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học (thuộc diện phải cấp giấy) được cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

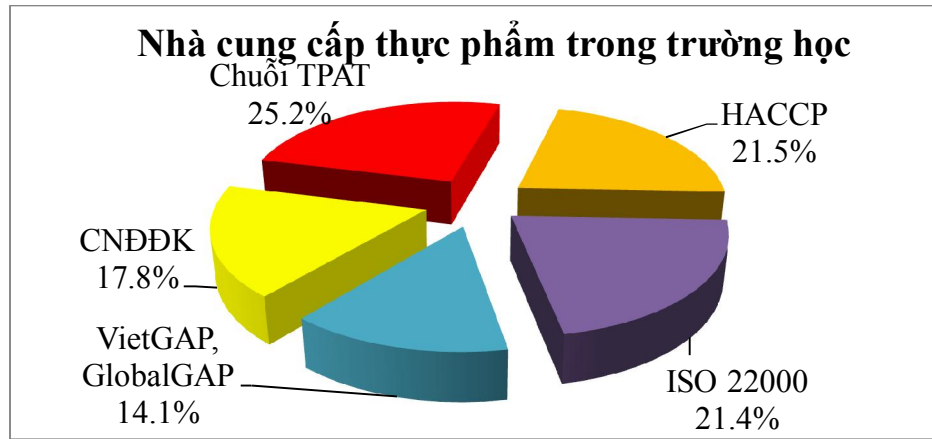
4. Triển khai tiếp nhận nguyên liệu từ nguồn thực phẩm an toàn tại 6 quận thí điểm

- Trong năm 2017-2018, Ban Quản lý An toàn thực phẩm phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo triển khai công tác nâng cao chất lượng nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp trong trường học, khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm đạt chuẩn như: Chuỗi thực phẩm an toàn, VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO 22000...

- Trong năm học 2018-2019, Sở Giáo dục và Đào tạo đã thực hiện triển khai thí điểm tiếp nhận nguyên liệu từ nguồn thực phẩm an toàn tại 6 quận: Quận 3, 5, 8, 11, Tân Bình và Bình Thạnh, tiến đến trong năm học 2019-2020 nhân rộng trên toàn địa bàn thành phố, kết quả:

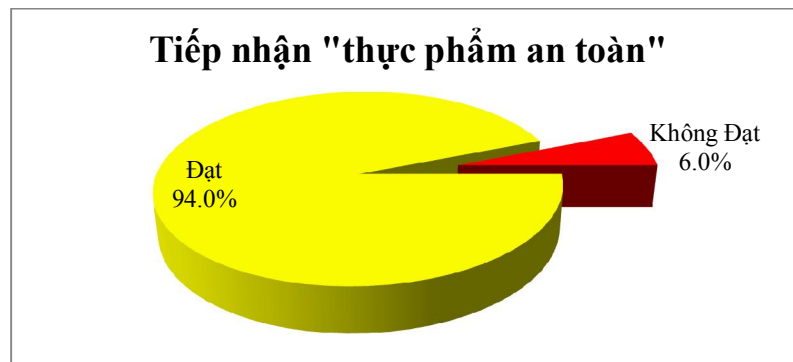
- Tổng số trường trong 6 quận tham gia thí điểm: 498 trường (mầm non, tiểu học, trung học cơ sở) có 592 cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học. Qua tổng hợp từ các báo cáo của các quận, có 1.634 lượt nhà cung cấp thực phẩm cho các đơn vị dịch vụ ăn uống trong trường học, trong đó:

- + 291/1.634 lượt nhà cung cấp có chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;
- + 412/1.634 lượt nhà cung cấp có chứng nhận chuỗi thực phẩm an toàn;
- + 351/1.634 lượt nhà cung cấp có chứng nhận HACCP;
- + 350/1.634 lượt nhà cung cấp có chứng nhận ISO22000;
- + 230/1.634 lượt nhà cung cấp có chứng nhận VietGAP, GlobalGAP.



Biểu đồ 5: Tỷ lệ các nhà cung cấp thực phẩm trong trường học

Thực hiện thanh tra, kiểm tra **582** cơ sở dịch vụ ăn uống cung cấp thực phẩm trong trường học tại 6 quận thí điểm của Ban Quản lý An toàn thực phẩm, trong đó có **547** trường có hợp đồng cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, căng tin với các đơn vị thực phẩm theo Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-SGDDT, chiếm tỉ lệ 94.0%.



Biểu đồ 6: Tình hình tiếp nhận thực phẩm an toàn tại cơ sở dịch vụ ăn uống

Để các trường học có thông tin về các nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn theo chương trình thí điểm, Ban Quản lý An toàn thực phẩm cũng đẩy mạnh việc thẩm định, hướng dẫn các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn của thành phố, đa dạng hoá nguồn cung cấp thực phẩm và sản lượng thực phẩm tham gia chuỗi. Bên cạnh đó, cũng cập nhật danh sách các cơ sở đạt các chứng nhận VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO 22000... trên trang thông tin điện tử của Ban Quản lý An toàn thực phẩm để các trường học có thể tiếp cận, đa dạng hoá nguồn cung ứng thực phẩm vào trường học (<http://bqlattp.hochiminhcity.gov.vn/ChuoiCoSo.aspx>)

5. Công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm

a. Kết quả thanh tra, kiểm tra, giám sát năm 2018:

Trong năm 2018, tiến hành thanh tra, kiểm tra, giám sát 426 cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học trên địa bàn thành phố, trong đó:

- Thanh tra, kiểm tra: 317 cơ sở
- Giám sát, hướng dẫn điều kiện ATTP: 109 cơ sở dịch vụ ăn uống (tại 72 trường học trong 6 quận thí điểm và 6 quận không thí điểm).

Trong Quý II/2018, Ban Quản lý ATTP thực hiện thanh tra, kiểm tra 317 cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học (theo Kế hoạch số 369/KH-BQLATTP ngày 27/3/2018 về việc kiểm tra việc chấp hành pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm quý II năm 2018 trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh), kết quả:

- Xử lý vi phạm: 07 cơ sở
- Xử phạt: 101.300.000 đồng

Qua công tác thanh tra, kiểm tra, rà soát các vấn đề còn tồn tại của các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học, từ đó, định hướng cho công tác đào tạo, tập huấn, cập nhật kiến thức...nhằm cải thiện điều kiện an toàn thực phẩm.

Thực hiện Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT, Ban Quản lý An toàn thực phẩm trong năm 2018 có giám sát tại 72 trường (36 trường ở 6 quận thí điểm và 36 trường ở 6 quận chưa thí điểm) với 109 loại hình dịch vụ ăn uống, trong đó có:

- 43 bếp ăn tập thể (BATT) tự tổ chức;
- 23 cơ sở nhận suất ăn;
- 43 căng tin.

Kết quả:

- Số cơ sở BATT tự tổ chức đạt: 43/43 cơ sở, đạt tỉ lệ 100%;
- Số cơ sở nhận suất ăn đạt: 21/23 cơ sở, đạt tỉ lệ 91,3% (02 cơ sở không đạt đều nằm trong các quận chưa thực hiện thí điểm);
- Số cơ sở căng tin đạt: 39/43 cơ sở, đạt tỉ lệ 90,7% (02 cơ sở không đạt nằm trong các quận chưa thực hiện thí điểm và 02 cơ sở không đạt nằm trong các quận đang thực hiện thí điểm).

Qua công tác giám sát, đoàn giám sát của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thực hiện việc hướng dẫn các cơ sở chấp hành các quy định nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; hướng dẫn các quận huyện thực hiện đúng việc tiếp nhận nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc an toàn theo

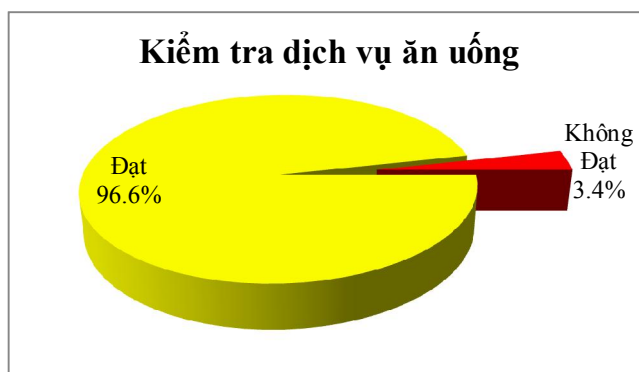
Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT: tiếp nhận thực phẩm an toàn, lưu trữ hồ sơ về các nguồn nguyên liệu, đảm bảo nguồn nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc an toàn....

Mặt khác, Đoàn Liên ngành An toàn thực phẩm quận-huyện, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế tuyến quận-huyện cũng tổ chức thanh tra, kiểm tra các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học theo phân cấp, đảm bảo 100% các trường học được thanh tra, kiểm tra, hướng dẫn điều kiện đảm bảo ATTP trong năm 2018.

b. Kết quả thanh tra, kiểm tra, giám sát năm 2019 (tại 6 quận thí điểm)

Thực hiện chương trình thanh tra, kiểm tra xử lý vi phạm các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học trên địa bàn 6 quận thí điểm (quận 3, 5, 8, 11, Quận Tân Bình và Bình Thạnh), Trong 4 tháng đầu năm 2019, Thanh tra Ban Quản lý An toàn thực phẩm phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế, Phòng Giáo dục và Đào tạo các quận thí điểm tiến hành kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở dịch vụ ăn uống, ghi nhận tình hình tiếp nhận nguồn nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học, kết quả:

- Số cơ sở được kiểm tra: **582** cơ sở
- Số cơ sở đạt điều kiện an toàn thực phẩm: **562** cơ sở (tỉ lệ 96.6%).
- Số cơ sở triển khai hệ thống tự kiểm tra ATTP: **560** cơ sở
- Số cơ sở có hợp đồng cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, căng tin với các đơn vị thực phẩm đạt theo Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-SGDĐT: **547** cơ sở.



Biểu đồ 7: Tình hình chấp hành quy định của cơ sở dịch vụ ăn uống trường học

Trong quá trình thanh tra, kiểm tra, các đoàn của Ban Quản lý An toàn thực phẩm nhận thấy các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học có một số ưu điểm:

- Các trường học chủ yếu là bếp ăn tập thể tự tổ chức, điều kiện vệ sinh đảm bảo, có hóa đơn chứng từ cung cấp nguồn nguyên liệu thực phẩm, có thực hiện lấy thực phẩm tại các cơ sở theo KH Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-SGDĐT;
- Đa số các trường học trên địa bàn đều duy trì việc chấp hành nghiêm và thực hiện tốt các quy định của pháp luật về lĩnh vực an toàn thực phẩm như: điều

kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, thực hành nhân viên, vệ sinh cơ sở cũng như các thủ tục về pháp lý trong quá trình hoạt động.

- Một số trường thực hiện sửa chữa, cải tạo lại một số hạng mục: tăng cường hệ thống rửa tay, vệ sinh trường lớp, cải thiện điều kiện an toàn thực phẩm.

- Hầu hết các đơn vị trong trường học có xây dựng hệ thống tự kiểm tra an toàn thực phẩm, có quyết định tự kiểm tra và có biên bản kiểm tra định kỳ bếp ăn tập thể, căng tin đang hoạt động.

- Nhân viên bếp và cấp dưỡng được tập huấn kiến thức ATTP, Khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- Căng tin mua thực phẩm bao gói sẵn, nguồn gốc thực phẩm rõ ràng.

Tuy nhiên, bên cạnh các ưu điểm các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học vẫn còn một số tồn tại như: một số trường diện tích nhỏ nên việc sắp xếp còn hạn chế nên chưa bố trí được bếp ăn tự tổ chức, chưa bố trí phòng ăn cho học sinh; một số trường phát hiện có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sơ chế và chế biến thực phẩm; Căng tin một số trường sử dụng nước đá uống chưa có bao bì kín khi vận chuyển đến trường. Các trường học có các vi phạm đã được các đoàn thanh tra, kiểm tra của Ban Quản lý An toàn thực phẩm xử lý: xử phạt vi phạm hành chính đối với **13** cơ sở với số tiền phạt là **72.500.000** đồng; tiếp tục tham mưu Lãnh đạo Ban QLATTP ban hành quyết định xử phạt vi phạm hành chính **07** cơ sở.

c. Nhận xét:

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học trên địa bàn quản lý thường xuyên được kiểm tra, giám sát định kỳ bởi các cơ quan, đơn vị chức năng trên địa bàn quản lý như: Phòng Y tế, Phòng giáo dục, Trung tâm Y tế... Nhờ đó, các trường luôn duy trì và nghiêm túc thực hiện tốt các quy định của pháp luật về lĩnh vực an toàn thực phẩm.

Đa số bếp ăn trường học có chế độ vệ sinh và có hóa đơn nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm (nhà cung cấp tham gia chuỗi thực phẩm an toàn, VietGAP, GlobalGAP, ISO 22000, HACCP...). Tuy nhiên, một số trường vẫn còn vi phạm một số lỗi về chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm chưa đúng quy định.

Phần lớn căng tin kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn chỉ có hóa đơn bán lẻ và chưa cung cấp đầy đủ các hồ sơ công bố của các sản phẩm kinh doanh.

Một số trường nhận suất ăn từ các đơn vị hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn có bố trí bếp hâm tại trường nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn cho học sinh, thực phẩm được gia nhiệt và giảm thiểu khả năng gây ngộ độc thực phẩm.

Các đoàn thanh tra, kiểm tra của Ban Quản lý An toàn thực phẩm sẽ tiếp tục phối hợp với quận huyện, rà soát, thanh tra kiểm tra các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học tại các quận huyện khác trên địa bàn thành phố, đảm bảo 100% các cơ sở được hướng dẫn, kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm (nếu có).

6. Công tác phát triển “chuỗi thực phẩm an toàn”

Với phương châm “xây thực phẩm sạch – chống thực phẩm bẩn”, thời gian qua, nhằm tăng số lượng và đa dạng hóa nguồn cung thực phẩm an toàn cho người dân trên địa bàn thành phố, Ban Quản lý An toàn thực phẩm cũng đã đẩy mạnh công tác xây dựng chuỗi thực phẩm an toàn, lũy tiến đến nay, Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” đã cấp 365 Giấy chứng nhận cho 238 trang trại, cơ sở sản xuất, sơ chế, kinh doanh vào chuỗi trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh¹, với tổng sản lượng 166.638,25 tấn rau, củ quả, thịt, thủy sản/năm; nước mắm 13,1 triệu lít nước mắm/năm; trứng gà: 534.635. 284 quả/năm, cụ thể như sau:

+ Chuỗi sản phẩm thực vật: Cấp 59 Giấy chứng nhận cho 35 trang trại, cơ sở sản xuất, sơ chế với tổng sản lượng đạt 65.884,87 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 3,46% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm rau, củ, quả của người dân thành phố); trong đó sản lượng rau, củ, quả: 52.891,87 tấn/năm, trái cây: 12.933 tấn/năm, trà: 60 tấn/năm.

+ Chuỗi sản phẩm động vật: Cấp 105 Giấy chứng nhận cho 45 trang trại, cơ sở sản xuất, sơ chế với sản lượng thịt gia súc, gia cầm đạt: 97.192,5 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 29,45% nhu cầu tiêu dùng sản phẩm thịt của người dân thành phố); trong đó thịt heo: 59.898,5 tấn/năm; thịt gà, vịt: 18.733,88 tấn/năm; thịt bò: 19.488 tấn/năm; trứng gà: 518.940.284 quả/năm (chiếm tỷ lệ 57,67% nhu cầu tiêu thụ sản phẩm trứng của người dân thành phố).

+ Chuỗi sản phẩm thủy sản: Cấp 23 Giấy chứng nhận cho 16 trang trại gồm 6 sản phẩm (ếch, cá rô, cá lóc, cá trê, cá thác lát, cá sặc rằn) với sản lượng thủy sản: 2.633 tấn/năm (chiếm tỷ lệ 0,58% nhu cầu tiêu thụ sản phẩm trứng của người dân thành phố).

+ Cơ sở kinh doanh sản phẩm chuỗi: Ban Quản lý Đề án đã cấp 178 giấy chứng nhận trên địa bàn thành phố².

¹ Các tỉnh: Đồng Nai, Bình Dương, Bình Phước, Tiền Giang, Long An, Lâm Đồng, Hậu Giang, Kiên Giang, Đồng Tháp, Bình Thuận.

²+ 36 đơn vị thuộc liên hiệp Hợp tác xã Sài Gòn Co.op thành phố Hồ Chí Minh với sản lượng rau, củ, quả: 5.135,89 tấn/năm; thịt heo: 2.911,86 tấn/năm; thịt gà: 2.512,64 tấn/năm; trứng: 88.751.928 quả/năm; thủy sản: 347,82 tấn/năm.

+ 12 Cửa hàng Vinmart - Công ty Cổ phần dịch vụ Thương mại tổng hợp Vincommerce với sản lượng rau, củ, quả: 1.509,6 tấn/năm; trứng gà: 4.426.320 quả/năm, thịt heo: 33,3 tấn/năm; thịt gà: 13.7 tấn/năm.

+ 34 Cửa hàng Vissan – Chi nhánh công ty cổ phần Việt Nam kỹ nghệ Súc Sản với sản lượng thịt: 1.730,96 tấn/ năm. Trong đó thịt bò 62.11 tấn/năm; thịt heo 1.668,85 tấn/năm; rau quả: 1.8 tấn/năm, trứng gà: 44.304 quả/năm

+ 96 đơn vị kinh doanh trên địa bàn thành phố với sản lượng rau quả: 1696,70 tấn/năm; thịt: 1860,95 tấn/năm; trứng: 7.010.010 quả/năm, thủy sản: 108,47 tấn/năm.

- Các đơn vị tham gia chuỗi cũng đã sử dụng logo chuỗi thực phẩm an toàn trên các sản phẩm đã được công nhận là sản phẩm được quản lý theo chuỗi thực phẩm an toàn và đã được kết nối tiêu thụ sản phẩm tại các siêu thị, cửa hàng kinh doanh sản phẩm an toàn.

Trong chương trình kết nối tiêu thụ sản phẩm thực phẩm tham gia chuỗi trên địa bàn thành phố, Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo ban hành Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017, nhằm triển khai công tác nâng cao chất lượng nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp trong trường học, khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng sản phẩm thực phẩm đạt chuẩn (chuỗi thực phẩm an toàn, VietGAP, GlobalGAP, ISO 22000, HACCP....), đến nay đã triển khai cho 6 quận thí điểm: Quận 3, Quận 5, Quận 8, Quận 11, Quận Bình Thạnh và Quận Tân Bình. Sản phẩm đạt chứng nhận chuỗi cung cấp cho 798 trường học bao gồm những trường học **tại 6 quận thí điểm và các quận chưa thí điểm trên địa bàn Thành phố**, với tổng sản lượng 10.183,7 tấn/năm trong đó sản lượng thịt gia súc gia cầm: 3.769,4 tấn/năm; rau, củ quả: 6.325 tấn/năm; thủy sản 92,9 tấn/năm; trứng gà: 1.956.843 quả/năm; nước mắm: 5.617 lít/năm.

Bên cạnh đó, Ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm cũng có sự Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giới thiệu và đưa các sản phẩm nông, lâm, thủy sản đạt chứng nhận chuỗi tham gia các chợ phiên nông sản an toàn hàng tuần tại các chợ phiên nông sản an toàn trên địa bàn thành phố. Sản phẩm kinh doanh tại chợ phiên được người tiêu dùng đánh giá cao, doanh số tại các phiên chợ ngày càng tăng. Thông qua chợ phiên, các đơn vị kết nối và ký kết hợp đồng tiêu thụ nông sản thực phẩm; Phối hợp Ban Quản lý Khu chế xuất - Khu công nghiệp ký kết kế hoạch liên tịch qua đó khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở đạt chuẩn an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo an toàn cho bữa ăn công nhân và giới thiệu cho người tiêu dùng biết nhiều đến sản phẩm đạt chuẩn đặc biệt là thuộc chuỗi thực phẩm an toàn ...

III. Thuận lợi, khó khăn, kiến nghị

1. Thuận lợi

- Công tác quản lý ATTP trong trường học luôn được Hội đồng nhân dân thành phố, UBND thành phố quan tâm và chỉ đạo sâu sát, sự phối hợp chặt chẽ giữa Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Sở Giáo dục và Đào tạo với UBND 24 quận - huyện đã triển khai phối hợp đồng bộ công tác quản lý đảm bảo ATTP như công tác thông tin giáo dục truyền thông, công tác thanh tra kiểm tra và xử lý

nghiêm các hành vi vi phạm về ATTP, phần đầu không để xảy ra các trường hợp vụ ngộ độc nào có quy mô trên 30 người trên địa bàn quản lý.

- Các Đội Quản lý An toàn thực phẩm liên quận - huyện có trụ sở đóng trực tiếp trên địa bàn quản lý, đồng thời là thành viên của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận - huyện đã tạo ra mạng lưới quản lý rộng, toàn diện và trực tiếp tại địa phương góp phần nắm bắt địa bàn nhanh chóng, quản lý sát và kịp thời, công tác phối hợp với các ban ngành, đơn vị tại địa phương diễn ra nhanh chóng, dễ dàng và hiệu quả hơn.

- Liên kết và phối hợp với các tỉnh ký thỏa thuận hợp tác về sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông sản, thủy sản an toàn giữa Thành phố Hồ Chí Minh với các tỉnh đưa sản phẩm về tiêu thụ tại thành phố, qua đó thành phố đã có thể giám sát nguồn sản phẩm từ các tỉnh đưa về tiêu thụ tại thành phố, góp phần nâng cao công tác kiểm soát, đảm bảo ATTP cho sản phẩm thực phẩm lưu thông tại thành phố Hồ Chí Minh.

- Thành phố Hồ Chí Minh là địa phương đầu tiên trong cả nước xây dựng chuỗi thực phẩm an toàn. Thông qua việc xây dựng chuỗi thực phẩm an toàn, đã thiết lập hệ thống quản lý giám sát sản phẩm xuyên suốt từ khâu sản xuất đến người tiêu dùng; nhằm mục tiêu cung cấp thực phẩm an toàn cho người dân thành phố.

- Hệ thống quản lý chất lượng, các điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở tham gia chuỗi ngày càng được cải thiện và sản lượng sản xuất kinh doanh năm sau cao hơn năm trước.

- Việc đẩy mạnh xây dựng các đề án, chương trình cải thiện điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố, nhất là đẩy mạnh xây dựng “chuỗi thực phẩm an toàn”, tăng về số lượng, đa dạng hóa về chủng loại hàng hóa thuộc “chuỗi thực phẩm an toàn” tạo điều kiện cho các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học được tiếp cận với nhiều nguồn thực phẩm thuộc chuỗi hơn, góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn học sinh;

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ngày càng ý thức hơn trong việc chấp hành các quy định của nhà nước về đảm bảo an toàn thực phẩm, ý thức hơn trong việc lựa chọn nguồn nguyên liệu thực phẩm để chế biến tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Sự quan tâm của người dân đối với vấn đề an toàn thực phẩm nói chung và đảm bảo an toàn thực phẩm trường học nói riêng ngày càng cao, đặc biệt là cha mẹ học sinh, là những người góp phần trong việc giám sát, đầu tư cho việc đảm bảo an toàn thực phẩm, việc tiếp nhận nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học.

2. Khó khăn

- Việc triển khai thí điểm tiếp nhận nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn vào trường học, một số trường học còn chưa hiểu đúng về bản chất của sự việc, chỉ tập trung tiếp nhận thực phẩm thuộc “chuỗi thực phẩm an toàn” trong khi đó,

các thực phẩm đạt các chuẩn như VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000... vẫn là tiêu chuẩn để các trường tiếp nhận.

- Một số căng tin trường học còn chưa lưu giữ đầy đủ hóa đơn và hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm; còn vi phạm về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho loại hình căng tin thuê bên ngoài vào nấu.

- Sản lượng sản phẩm tham gia chuỗi phải đáp ứng yêu cầu và điều kiện theo quy định (Quy chế cấp Giấy chứng nhận tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”), do đó các sản phẩm tham gia chuỗi chủ yếu là sản phẩm tươi sống, sản lượng tham gia cũng hạn chế.

- Vẫn còn một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học vi phạm về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm; chưa bố trí được bếp ăn cũng như khu vực ăn uống cho học sinh;

- Việc ghi chép sổ 3 bước tại các cơ sở có bếp ăn tập thể chưa cập nhật theo mẫu quy định tại Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 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.

3. Kiến nghị

- Tiếp tục và tăng cường tuyên truyền, tập huấn việc triển khai thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP (Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Thủ tướng Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP, Nghị định 155/2018/NĐ-CP 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...).

- Phòng Giáo dục và Đào tạo các quận/huyện tiến hành rà soát, yêu cầu các trường chấn chỉnh các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của các Đội quản lý An toàn thực phẩm liên quận-huyện; rà soát các căng tin chưa được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm theo quy định;

- Đối với các trường học tại 6 quận thí điểm, yêu cầu 100% các dịch vụ ăn uống thực hiện việc tiếp nhận thực phẩm an toàn để chế biến thực phẩm cho học sinh theo Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP – SGDĐT.

- Sở Giáo dục và Đào tạo, chỉ đạo các trường thực hiện đúng tinh thần của Kế hoạch Liên tịch 1008/KHLT-BQLATTP – SGDĐT ngày 12/9/2017 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm với Sở Giáo dục và Đào tạo, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng tại các bếp ăn, căng tin các trường học, nguồn thực phẩm được chế biến trong trường học phải đạt 1 trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “chuỗi thực phẩm an toàn” và các chứng nhận quốc tế khác về an toàn thực phẩm.

IV. Phương hướng trọng tâm năm 2019 và những năm tiếp theo

1. Công tác chỉ đạo, điều hành: tiếp tục theo dõi sự chấp hành các chỉ đạo của Ủy ban nhân dân thành phố đối với các quận-huyện trong việc chấp hành các quy định của nhà nước về ATTP đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học.

2. Công tác đào tạo: tiếp tục duy trì và tăng cường triển khai các lớp tập huấn nhằm nâng cao năng lực chuyên môn cho đội ngũ cán bộ, quản lý, người chế biến tại các cơ sở dịch vụ ăn uống trong trường học.

3. Tăng cường công tác truyền thông, huy động tối đa các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm đến người trực tiếp chế biến thực phẩm, nhà quản lý tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học; Xây dựng clip giới thiệu về Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” cho từng loại chuỗi sản phẩm; đưa tin các cơ sở được cấp giấy chứng nhận đạt chuỗi và các điểm kinh doanh sản phẩm đạt chuỗi cung cấp cho người tiêu dùng; Tổ chức Hội nghị, hội thảo chuyên đề về: Công tác phát triển “chuỗi thực phẩm an toàn, Hướng dẫn điều kiện tham gia và nhận diện chuỗi thực phẩm an toàn, danh sách các cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận chuỗi thực phẩm an toàn, địa điểm kinh doanh sản phẩm chuỗi cho các đối tượng, cán bộ quản lý trên địa bàn thành phố

4. Triển khai các thủ tục hành chính và xây dựng dịch vụ công trực tuyến mức độ 3 và 4 đối với công tác tiếp nhận và giải quyết các hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, rà soát, cập nhật, đảm bảo 100% các cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc diện cấp giấy được cấp giấy chứng nhận theo quy định.

5. Thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm có trọng tâm, trọng điểm, tập trung vào các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm từ các đợt kiểm tra trước. Kiên quyết xử lý vi phạm và công khai các đơn vị vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

6. Tăng cường công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm: phấn đấu với mục tiêu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể quy mô trên 30 người mắc trong năm 2019 và các năm tiếp theo tại các trường học.

7. Xây dựng chuỗi thực phẩm an toàn

- Công tác tổ chức ký kết phối hợp quản lý và kết nối tiêu thụ nông sản, thực phẩm an toàn và thẩm định các cơ sở đưa vào chuỗi:

+ Tiếp tục thực hiện tốt Kế hoạch Liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố và Sở Giáo dục và Đào tạo;

+ Tiếp tục phối hợp các tỉnh tổ chức ký kết phối hợp quản lý và kết nối tiêu thụ nông sản, thực phẩm an toàn cho các cơ sở trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn giữa các tỉnh và thành phố Hồ Chí Minh.

+ Tiếp tục khảo sát, lựa chọn và thẩm định các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đáp ứng quy mô, yêu cầu của chuỗi nhằm đưa vào “chuỗi thực phẩm an toàn” và mở rộng, đa dạng hóa sản phẩm tham gia chuỗi, tăng thị phần sản phẩm chuỗi.

+ Phối hợp với các Chi cục chuyên ngành thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố và các tỉnh khảo sát và thẩm định các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đáp ứng các điều kiện và yêu cầu của Đề án chuỗi để cấp giấy chứng nhận đạt “chuỗi thực phẩm an toàn” thực hiện thí điểm tại Thành phố Hồ Chí Minh.

+ Đẩy mạnh việc thẩm định, hướng dẫn các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn của thành phố, đa dạng hoá nguồn cung cấp thực phẩm và sản lượng thực phẩm tham gia chuỗi. Bên cạnh đó, cũng cập nhật danh sách các cơ sở chứng nhận đạt “chuỗi thực phẩm an toàn” trên trang thông tin điện tử của Ban Quản lý để khách hàng có thể tiếp cận, đa dạng hoá nguồn cung ứng thực phẩm. Phần đầu các sản phẩm thuộc chuỗi tăng 10% so với năm 2018 và chủng loại sản phẩm tham gia chuỗi.

- Giám sát chất lượng các cơ sở đã được chứng nhận vào chuỗi: Phối hợp các Chi cục chuyên ngành thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố và các tỉnh, phòng ban chuyên môn của Ban Quản lý An toàn thực phẩm tổ chức kiểm tra định kỳ các cơ sở đã vào chuỗi (kiểm tra về điều kiện, lấy mẫu giám sát chất lượng...) và công khai kết quả kiểm tra giám sát.

Trên đây là báo cáo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học trên địa bàn thành phố giai đoạn 2017 -2019 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh./.

Nơi nhận:

- Ủy ban nhân dân thành phố;
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân 24 quận-huyện;
- Lãnh đạo Ban QLATTP;
- Các phòng chuyên môn, nghiệp vụ;
- Lưu: VT, QLND (34b).

TRƯỞNG BAN

Phạm Khánh Phong Lan

THAM LUẬN

Việc đảm bảo an toàn thực phẩm và thực hiện thí điểm chương trình “Chuỗi thực phẩm an toàn”

Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11

Thực hiện chỉ đạo của Sở Giáo dục và Đào tạo TP.Hồ Chí Minh nhiều năm qua về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học, Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 đã triển khai thí điểm chương trình Chuỗi thực phẩm an toàn, bắt đầu thực hiện từ đầu năm học 2018 - 2019 đến nay.

A. Đặt vấn đề:

Toàn ngành giáo dục Quận 11 có 86 cơ sở giáo dục, trong đó 36 trường Mầm non, 18 nhóm lớp Mầm non, 22 trường Tiểu học và 10 trường Trung học cơ sở. Số trường có bếp ăn bán trú tự tổ chức là 64 trường, số trường sử dụng suất ăn sẵn do các cơ sở cung cấp thực phẩm là 19 trường, số căng tin trong trường học là 27 đơn vị. Thực phẩm sử dụng tại các đơn vị nêu trên được cung cấp từ nhiều nguồn khác nhau, chất lượng khác nhau và mức độ an toàn của thực phẩm đối với sức khỏe học sinh cũng khác nhau.

Các bếp ăn tự tổ chức, suất ăn sẵn, căng tin trường học... là những điểm dễ bị ngộ độc do việc trà trộn thực phẩm kém chất lượng vào khâu chế biến vì mục tiêu lợi nhuận. Các loại hình cung cấp bữa ăn nêu trên cần được chú trọng bởi thể hệ tương lai của đất nước phải được chăm sóc, bảo vệ tốt nhất trong mọi vấn đề đời sống xã hội, đặc biệt là bữa ăn thường ngày. Bữa ăn của học sinh không chỉ đơn thuần là đảm bảo đủ lượng và chất mà còn phải sạch.

B. Kết quả triển khai an toàn thực phẩm và Chuỗi thực phẩm an toàn tại Quận 11 năm 2018:

I. Công tác chỉ đạo, quản lý:

1. Xây dựng kế hoạch:

Căn cứ Kế hoạch Liên tịch số 1008/KHLT BQLATTP-GDDT ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh về Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019;

Căn cứ Kế hoạch số 522/KH-GDDT-CTTT ngày 12 tháng 2 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh về việc Đảm bảo an toàn thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2018;

Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 đã trình Ủy ban nhân dân quận thông qua Kế hoạch số 248/KH-GDDT ngày 16 tháng 3 năm 2018 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 về Đảm bảo an toàn thực phẩm trong Ngành giáo dục và đào

tạo Quận 11 năm 2018 và tổ chức triển khai Kế hoạch này đến Hiệu Trưởng tất cả các đơn vị trường học, chủ các nhà trẻ, lớp mẫu giáo ngoài công lập. Đồng thời, triển khai việc thực hiện thí điểm Chuỗi thực phẩm an toàn đối với các loại hình bếp ăn bán trú, suất ăn sẵn, căng tin tại tất cả các trường.

2. Công tác kiểm tra và giám sát Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- Rà soát và kiểm tra Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của căng tin trường học và các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn.

- Tổ chức thực hiện ký cam kết trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể tại các đơn vị trường học. Hiện tại 100% đơn vị có bếp ăn tự tổ chức đã ký cam kết đầy đủ với các cơ quan chức năng.

II. Việc thực hiện các giải pháp đã đề ra:

1. Nâng cao năng lực, chất lượng hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý các đơn vị trường học:

- Tổ chức 2 buổi tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm trong tháng 4/2018 cho cán bộ quản lý các đơn vị trường học gồm Hiệu Trưởng, Phó Hiệu Trưởng phụ trách an toàn thực phẩm, cán bộ y tế các trường.

- Cử cán bộ quản lý, cán bộ y tế tham dự các buổi tập huấn về an toàn thực phẩm do Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố tổ chức 2 buổi trong tháng 6/2018.

2. Hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông:

- Phối hợp Trung tâm Y tế quận tổ chức tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm quản lý của các đơn vị trường học trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm và thực hiện các quy định của Nhà nước về an toàn thực phẩm (Thông tư 47/2014, Quyết định 1246/2017 của Bộ Y tế...).

- Các trường tổ chức truyền thông về an toàn thực phẩm, Chuỗi thực phẩm an toàn cho đội ngũ giáo viên, học sinh, phụ huynh học sinh, các bộ phận phục vụ bếp ăn, căng tin...

3. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm:

Tổ chức tập huấn cho cán bộ làm công tác quản lý về an toàn thực phẩm nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm.

4. Công tác thực hiện thí điểm “Chuỗi thực phẩm an toàn”:

- Từ tháng 3/2018, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận đã triển khai thí điểm tại tất cả các đơn vị trường học trong việc ký hợp đồng cung cấp thực phẩm cho

các bếp ăn, căng tin với các đơn vị thực phẩm nằm trong “Chuỗi thực phẩm an toàn” của thành phố.

- Tổ chức nhiều đợt kiểm tra việc đảm bảo an toàn thực phẩm và việc thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn tại tất cả các đơn vị trường học từ tháng 7/2018 đến nay.

III. Hoạt động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm:

1. Thời gian:

- Đợt 1: Từ ngày 04/07/2018 đến hết ngày 10/08/2018: Kiểm tra các trường, lớp Mầm non (công lập, ngoài công lập).

- Đợt 2: Từ ngày 22/8/2018 đến ngày 20/9/2018: Kiểm tra các trường Tiểu học, Trung học cơ sở (công lập, ngoài công lập).

- Đợt 3: Từ ngày 10/12/2018 đến ngày 11/01/2019: Kiểm tra toàn bộ các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông và Trung tâm Giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên (công lập, ngoài công lập).

2. Nội dung kiểm tra, giám sát:

2.1. Thủ tục hành chính:

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập trường, lớp.
- Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc Bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm của đơn vị.
- Hồ sơ khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
- Sổ lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu.
- Hợp đồng, hóa đơn mua hàng thực phẩm (nằm trong hệ thống Chuỗi thực phẩm an toàn).
- Kết quả xét nghiệm nguồn nước.
- Các hồ sơ liên quan việc thực hiện Kế hoạch số 248/KH-GDDT ngày 16/3/2018 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 về Đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11 năm 2018.

2.2. Kiểm tra thực tế:

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, vệ sinh trong sản xuất chế biến, kinh doanh, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu, phụ gia, thành phẩm.
- Vệ sinh nhân viên (bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân).
- Lưu mẫu thực phẩm theo quy định.

3. Kết quả kiểm tra, giám sát:

3.1. Việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

3.1.1. Ưu điểm:

- Đa số các trường có tổ chức Khám sức khỏe và thi xác nhận kiến thức An toàn thực phẩm đầy đủ cho các đối tượng trong diện quy định.
- Có sổ kiểm thực 3 bước và thực hiện lưu mẫu.
- Nguồn gốc thực phẩm: Có hợp đồng cung cấp từ các cơ sở, công ty thực phẩm.

3.1.2. Hạn chế:

- Nhiệt độ lưu mẫu chưa đạt yêu cầu, thiếu nhiệt kế đo nhiệt độ lưu mẫu, niêm phong mẫu lưu chưa kín, còn lưu mẫu chung với các thực phẩm khác. Nhãn lưu mẫu và sổ lưu mẫu của một số đơn vị thiếu chữ ký giám sát của Ban Giám hiệu và nhân viên y tế trường học.
- Một số trường có kho bảo quản thực phẩm chưa thông thoáng.
- Tường, trần khu vực chế biến bị thấm, ẩm mốc...

3.2. Việc thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn:

3.2.1. Những mặt đạt được:

- Các đơn vị trường học đã xây dựng Kế hoạch và lộ trình thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn tại trường học.
- Có Quyết định thành lập Ban quản lý An toàn thực phẩm tại trường.
- Nhiều đơn vị đã tổ chức truyền thông về An toàn thực phẩm và Chuỗi thực phẩm an toàn cho giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh.
- Các trường đã rà soát, ngưng hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm không thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn.
- Trong năm học chưa xảy ra ngộ độc thực phẩm.

3.2.2. Những mặt chưa đạt được:

- Giai đoạn đầu khi mới triển khai, đa số các trường đều lúng túng hoặc chưa thông hiểu hết ý nghĩa, biện pháp thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn.
- Đa số các trường ngoài công lập đều không xây dựng Kế hoạch thực hiện An toàn thực phẩm năm 2018, cũng như việc phải thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn của đơn vị mình. Không thành lập Ban quản lý An toàn thực phẩm của đơn vị nên không có sự phân công trách nhiệm cụ thể của từng thành viên liên quan đến an toàn thực phẩm.

- Các trường ngoài công lập chưa chấm dứt hợp đồng với đơn vị cung cấp thực phẩm không thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn, thậm chí có đơn vị vẫn ký kết mới (tháng 7/2018) với những đơn vị không thuộc Chuỗi này.

- Khả năng tham mưu của Hiệu Trưởng một số trường ngoài công lập với Chủ trường chưa cao dẫn đến việc Chủ trường không nắm rõ những quy định của ngành trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm và Chuỗi thực phẩm an toàn nên thực hiện nội dung này chưa đúng quy định.

- Nhiều đơn vị trường học còn lệ thuộc vào nhà cung cấp thực phẩm, chưa chủ động rà soát từng loại thực phẩm nào nằm trong Chuỗi thực phẩm an toàn do nhà cung cấp đưa vào trường học có được cơ quan quản lý Nhà nước chứng nhận hay không?

3.2.3. Bài học kinh nghiệm triển khai Chuỗi thực phẩm an toàn:

- Ban Lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo nắm bắt nhanh chóng vấn đề, tham mưu kịp thời với Ủy ban nhân dân Quận 11 để triển khai đầy đủ đến các đơn vị trường học trực thuộc.

- Xây dựng kế hoạch và lộ trình thực hiện phù hợp với từng cấp học.

- Phối hợp chặt chẽ với ngành y tế trong việc tuyên truyền, tập huấn... về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn.

- Chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo bám sát thực tế, kiểm tra cụ thể từng trường hợp ký kết hợp đồng giữa nhà trường và Công ty cung cấp thực phẩm để tham mưu kịp thời và chính xác với Ban Lãnh đạo Phòng Giáo dục và Đào tạo; kiên quyết chỉ đạo chấm dứt hợp đồng giữa các trường với các Công ty không đạt Chuỗi thực phẩm an toàn; thực hiện tư vấn, hướng dẫn và rút kinh nghiệm đối với từng ngành học, từng mô hình sử dụng thực phẩm (bếp ăn tự tổ chức, sử dụng suất ăn sẵn, căng tin) cho phù hợp.

IV. Nhận xét và kiến nghị:

1. Nhận xét:

Qua việc xây dựng kế hoạch, triển khai và kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, Chuỗi thực phẩm an toàn tại các đơn vị trường học, Phòng Giáo dục và Đào tạo có những nhận xét sau:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo đã thực hiện đúng chỉ đạo của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố về an toàn thực phẩm, cũng như Chuỗi thực phẩm an toàn.

- Quận đã xây dựng lộ trình thực hiện phù hợp thực tế; tổ chức giám sát, kiểm tra lần tư vấn, hướng dẫn chi tiết đối với cán bộ quản lý tại các đơn vị trường học trong quá trình ký kết với đơn vị cung cấp thực phẩm.

- Việc triển khai Chuỗi thực phẩm an toàn được thực hiện ở 100% đơn vị trường học, nhưng mức độ thực hiện ở mỗi trường khác nhau và chưa được trọn vẹn 100% các sản phẩm theo quy định (đối với bếp ăn bán trú). Đối với căng tin, do quy mô kinh doanh nhỏ nên một số đơn vị không ký kết hợp đồng với Công ty cung cấp thực phẩm mà còn mua thực phẩm tại các chợ, cửa hàng không thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn.

- Trong quá trình kiểm tra việc thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn đã xảy ra nhiều tình huống liên quan đến việc ký kết hợp đồng nên cần có sự tham vấn, hỗ trợ từ ngành y tế và chuyên gia an toàn thực phẩm.

2. Kiến nghị

Ban Quản lý An toàn thực phẩm cần phổ biến và tập huấn thêm về chuyên môn an toàn thực phẩm cũng như Chuỗi thực phẩm an toàn cho các công chức, viên chức ngành y tế địa phương để nâng cao kiến thức và tạo điều kiện hỗ trợ ngành giáo dục khi cần thiết.

Trên đây là báo cáo tham luận của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 về việc đảm bảo an toàn thực phẩm và thực hiện thí điểm chương trình “Chuỗi thực phẩm an toàn”. Quá trình thực hiện chắc chắn không tránh khỏi những khó khăn, những khiếm khuyết nên chúng tôi rất mong nhận được nhiều ý kiến đóng góp của các cơ quan chức năng để giúp chúng tôi hoàn thiện công việc ngày một tốt hơn.

Trân trọng kính chào.

Cảm ơn:

Chân thành cảm ơn Sở Giáo dục và Đào tạo TP.Hồ Chí Minh, Ban Quản lý An toàn thực phẩm TP.Hồ Chí Minh, Ủy ban nhân dân Quận 11 và tất cả các đơn vị trường học trên địa bàn Quận 11 đã giúp chúng tôi hoàn thành bản tham luận này.

Tài liệu tham khảo:

- Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (2017). *Kế hoạch Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.*

- Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh (2018). *Kế hoạch Đảm bảo an toàn thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2018.*

- Ủy ban nhân dân Quận 11 (2018). *Báo cáo Tình hình triển khai an toàn thực phẩm và Chuỗi thực phẩm an toàn tại Quận 11 năm 2018.*

THAM LUẬN
Nâng cao hiệu quả công tác an toàn thực phẩm
trong trường tiểu học

I. Tình hình chung

1. Giới thiệu về trường

Trường tiểu học Trần Bình Trọng được thành lập theo quyết định số 443/QĐ-UB ngày 14/12/1978. Từ năm học 1979 – 1980 trường chính thức hoạt động.

Địa chỉ : 120 Trần Bình Trọng, Phường 2 – Quận 5.

Với diện tích 2153 m², trường được thiết kế xây dựng khang trang, thoáng mát. Trường có 31 phòng học, 7 phòng hành chính và chức năng. Diện tích trung bình mỗi phòng: Khu A: 45 m² - Khu B: 54 m²; các phòng đều đảm bảo ánh sáng đủ theo quy định, 100% bàn ghế đúng kích thước (bàn đôi, ghế rời) phù hợp với tầm vóc học sinh. Trường học nằm trong khuôn viên giáo xứ Chợ Quán nên rất thuận lợi, có được hệ thống cây xanh mát. Sân trường có vườn cây sinh vật và tiểu cảnh hòn non bộ. Khuôn viên nhà thờ rộng nên thuận lợi cho các hoạt động thể dục thể thao học sinh. Trong phong trào Xây dựng trường học thân thiện - học sinh tích cực, nhà trường đã đẩy mạnh hoạt động trang trí trường lớp qua các hình ảnh mang tính giáo dục về kỹ năng sống, an toàn giao thông, dân ta biết sử ta, bảo vệ môi trường, 100% các lớp và khuôn viên trường đều có hộp thư điều em muốn nói và quy ước văn hóa. Cơ sở vật chất ngày càng khang trang, hiện đại nhằm đáp ứng nhu cầu dạy và học của Giáo viên và học sinh.

Trường được công nhận đơn vị văn hoá, trường học an toàn hàng năm.

Công tác hoạt động bán trú luôn được đảm bảo và an toàn vệ sinh thực phẩm. Được sự tín nhiệm và đồng thuận cao của cha mẹ học sinh.

2. Công tác chỉ đạo:

- Công văn 489/GDDT-YT ngày 16/7/2018 của UBNDQ5 v/v báo cáo công tác triển khai thực hiện kế hoạch đảm bảo VSATTP tại các trường có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp.

- Công văn 537/KH-GDDT ngày 07/8/2018 của PGD&ĐT.Q5 v/v đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận 5 NH 2018-2019.

- Công văn 187/KH-UBND ngày 01/11/2018 của UBNDQ5 v/v phát động phong trào thi đua đảm bảo ATTP trên địa bàn quận 5 giai đoạn 2018-2019.
- Công văn 64/KH-UBND ngày 29/03/2019 của UBNDQ5 v/v Triển khai tháng hành động vì ATTP trên địa bàn quận 5 năm 2019.



**Đ/c Trương Canh Ba – Phó chủ tịch UBNDQ5
Phát động tháng hành động vì an toàn thực phẩm**

II. Công tác thực hiện tại đơn vị:

Hiện nay vấn đề VSATTP là một mối quan tâm lớn của toàn xã hội, chất lượng ATTP liên quan đến cả một quá trình từ khâu sản xuất đến tiêu dùng. Công tác ATTP cho học sinh bán trú trong trường học giữ vị trí quan trọng đối với sức khỏe học sinh, góp phần nâng cao chất lượng học tập trong xã hội phát triển hiện nay.

Nhiều năm qua, bếp ăn nhà trường đã không ngừng tu bổ, cải tiến đúng theo tiêu chuẩn của một bếp ăn mà Ban quản lý ATTP TP yêu cầu. Được sự đầu tư đúng mức của Ban giám hiệu trường nên đã thực hiện rất tốt việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thực sự đã tạo được niềm tin đối với phụ huynh học sinh.



**Bếp ăn bán trú được lắp hệ thống lưới-màn che chắn côn trùng
đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

Tại TP.HCM, bộ thực đơn mới được phát hành bao gồm 40 thực đơn chuẩn với những món ăn phù hợp với nguồn thực phẩm, thói quen ăn uống tại địa phương. Nhóm thực hiện dự án “Bữa ăn học đường” của Ajinomoto Việt Nam đã tổ chức thực nghiệm tại các trường và ghi nhận phản hồi, từ đó hoàn thiện bộ thực đơn chuẩn theo tiêu chí cân bằng về dinh dưỡng và ngon miệng. Bộ thực đơn chuẩn này sẽ đảm bảo chất lượng bữa ăn, xây dựng thói quen ăn uống khoa học, góp phần kiểm soát tình trạng thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng, thiếu vi chất trong học sinh.

Ngay từ đầu năm học nhà trường đã xây dựng kế hoạch hoạt động bán trú, kế hoạch được triển khai và lấy ý kiến trong toàn thể CB.GV.NV, CMHS. Sau khi kế hoạch được thống nhất, nhà trường đã xây dựng chế độ ăn uống, thực đơn, khẩu phần dinh dưỡng theo qui định và mời công ty TNHH Fresco Food (đã có GCN ISO 22000:2005; GCN quốc tế HACCP, Giấy chứng nhận quốc tế GMP về thực hành sản xuất tốt, Giấy chứng nhận chuỗi thực phẩm an toàn, Giấy chứng nhận VietGAP phù hợp quy trình dẫn xuất nông nghiệp tốt tại Việt Nam theo chuẩn TCVN) có uy tín về hợp đồng, đảm bảo được nguồn cung cấp thực phẩm hàng Việt Nam chất lượng cao, tất cả đủ điều kiện cung cấp thường xuyên, có trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng và ATTP, đảm bảo về giá cả hợp lý, thực phẩm ngon, tươi sống.

Mỗi ngày thực phẩm nấu chín đều lưu mẫu trong tủ lạnh 24 giờ. Trong đó, quan tâm hàng đầu của chúng tôi là nguồn gốc thực phẩm phải rõ ràng, chất lượng đảm bảo nhất là rau củ quả và thịt là thành phần chính tạo nên bữa ăn hàng ngày.



**Dụng cụ lưu mẫu thực phẩm được sử dụng bằng Inox 304
Được Ban ATTP TP đánh giá lưu mẫu theo đúng quy định.**

Bếp ăn cũng như căng tin của trường đã được Ủy ban nhân dân Quận 5 cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP năm 2017. Bếp ăn luôn sạch sẽ và có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín, bếp đảm bảo đủ ánh sáng và không

khí. 100% nhân viên cấp dưỡng và bảo mẫu đều được trung tâm y tế dự phòng Quận 5 bồi dưỡng kiến thức VSATTP và cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP.

100% nhân viên được khám sức khỏe và chích ngừa theo qui định.



Cán bộ Y tế quận tư vấn và hướng dẫn nhân viên cấp dưỡng công tác đảm bảo an toàn VSTP tại bếp ăn

Công tác tổ chức từ kế hoạch, hợp đồng mua thực phẩm đến bếp ăn, nhân viên phục vụ đều chặt chẽ và chất lượng thì khâu thực hiện chế biến rất quan trọng. Khu chế biến đảm bảo vệ sinh, xa nhà vệ sinh, tất cả dụng cụ chế biến hàng ngày đều vệ sinh sạch sẽ. Nhân viên trang phục đúng qui định khi chế biến và phân chia thức ăn. Quy trình chế biến theo 1 chiều, được phân công cụ thể. Từ khâu tiếp phẩm phải đảm bảo về chất và lượng đến khâu sơ chế đảm bảo đúng qui trình. Các nhân viên cấp dưỡng luôn được bồi dưỡng về kiến thức, nghiệp vụ để thực phẩm chế biến mỗi ngày đảm bảo ngon, chất lượng cho học sinh.



Mô hình bếp ăn 1 chiều của trường Tiểu học Trần Bình Trọng

Ngoài ra lưu ý nguồn nước sử dụng là nước sạch, an toàn trong chế biến và có phiếu xét nghiệm theo định kỳ tại Trung tâm y tế dự phòng thành phố.

Công tác tuyên truyền các vấn đề về dinh dưỡng giữ vệ sinh phòng chống dịch bệnh cũng được cán bộ y tế thường xuyên tổ chức với nhiều hình thức cho CB.GV.NV – CMHS – học sinh. Mỗi tuần CBQL đều họp rút kinh nghiệm với các nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu, y tế và chỉ đạo kịp thời đảm bảo VSATTP cho học sinh.



**Giấy chứng nhận các cô cấp dưỡng đã tham gia tốt
Cuộc thi ATVSTP cấp Thành phố**

Nhà trường có hộp thư góp ý được đặt tại cổng để lắng nghe các ý kiến của CMHS. Mỗi ngày thực đơn đều công khai và thông tin tại bản tin trước cổng trường để CMHS theo dõi.



**Nhà trường tổ chức một buổi chuyên đề ATVSTP
đến tất cả GV-CD-BM-HS**

Với tất cả biện pháp quản lý và tổ chức hoạt động bán trú trong trường học chặt chẽ nên nhiều năm liền đơn vị trường Trần Bình Trọng chúng tôi không có ngộ độc thực phẩm và luôn đạt kết quả xếp loại Xuất sắc. Đơn vị sẽ tiếp tục duy trì và phát huy các điểm mạnh để luôn đảm bảo ATTP, góp phần chăm sóc sức khỏe học sinh ngày một tốt hơn nhằm nâng cao chất lượng, hiệu quả trong học tập. Tất cả “Vì trẻ em hôm nay – Thế giới ngày mai”.



Nhân viên phụ trách y tế hướng dẫn HS cách chăm sóc sức khỏe bản thân

Tuy nhiên, để mỗi bữa ăn đảm bảo an toàn và tốt cho sức khỏe, chúng tôi cũng như tất cả những người nội trợ trong mỗi gia đình đều mong muốn làm sao các ngành chức năng nỗ lực hơn nữa trong việc quản lý cũng như cung cấp nguồn Nông lâm, thủy hải sản an toàn.

III. Kết quả thực hiện:

- Về phía Phụ huynh

Khối Lớp	Năm học 2016 - 2017			Năm học 2017 - 2018			Năm học 2018 - 2019		
	Số HS	Bán trú	Tỷ lệ	Số HS	Bán trú	Tỷ lệ	Số HS	Bán trú	Tỷ lệ
Một	188	171	90,96%	258	246	90,96%	273	258	94,51%
Hai	248	229	92,34%	186	168	90,32%	254	244	96,06%
Ba	225	197	87,56%	238	214	89,92%	181	162	89,5%
Bốn	246	227	92,28%	222	196	88,29%	235	216	91,91%
Năm	224	198	88,39%	245	225	91,84%	217	187	86,18%
Cộng	1131	1022	90,36%	1149	1049	91,3%	1160	1067	91,98%

Số liệu thống kê ở bảng trên cho thấy số lượng học sinh bán trú tại trường Trần Bình Trọng qua các năm ổn định, tăng dần thể hiện sự tin tưởng, nhu cầu cần đáp ứng của phụ huynh học sinh.

- Về phía Học sinh

Cùng với phần mềm xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng, dự án Bữa ăn học đường, nhà trường cũng đã triển khai apphich minh họa thực phẩm “3 phút thay đổi nhận thức” cho các học sinh bán trú tại trường để giáo dục học sinh

về dinh dưỡng và công dụng của thực phẩm, qua đó khuyến khích học sinh ăn đa dạng các loại thực phẩm, đặc biệt là hình thành thói quen ăn nhiều rau củ tốt cho sức khỏe.

- Tình hình ngộ độc thực phẩm

Với nhiệm vụ được phân công quản lý Bán trú, bản thân tôi luôn ý thức được trách nhiệm của mình đến việc tổ chức ăn uống cho các em sao cho đủ dinh dưỡng, hợp khẩu vị và đặc biệt là phải đảm bảo chất lượng bữa ăn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tại nhà trường.

IV. Bài học kinh nghiệm

Chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, thực hiện tốt công tác vệ sinh ATTP, tăng cường quản lý, giám sát, kiểm tra là những việc làm thường xuyên của nhà trường nhằm hạn chế tối đa những nguy cơ làm ảnh hưởng đến sức khỏe, khả năng học tập của học sinh cũng như những bất an cho gia đình và xã hội.

Trong nhiệm vụ công tác được quản lý và học hỏi thêm ở các đồng nghiệp đi trước. Bản thân tôi cũng luôn tìm hiểu văn bản về ATTP cùng với thực tiễn công việc đã thực hiện, kinh nghiệm mà tôi tích lũy được đã góp phần cùng nhà trường đạt kết quả tốt, được bộ phận Y tế học đường kiểm tra, đánh giá Xuất sắc và quan trọng hơn hết là sức khỏe học sinh luôn đảm bảo tạo niềm tin yêu với nhà trường của phụ huynh học sinh.

Người thực hiện
Phó Hiệu trưởng

Quách Minh

