

Số: 890 /UBND-VX

Tân Bình, ngày 15 tháng 5 năm 2020

Về việc hướng dẫn công tác phòng,
chống dịch Covid-19 và tổ chức lại
hoạt động bán trú tại các cơ sở giáo
dục trên địa bàn quận

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Y tế;
- Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học,
Trung học cơ sở;
- Trưởng nhóm, lớp ngoài công lập;
- Hiệu trưởng các trường Trung học phổ thông;
- Trung tâm Y tế;
- Trung tâm Giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục
Thường xuyên;
- Ủy ban nhân dân 15 phường.

Căn cứ Thông báo số 177/TB-VPCP ngày 08 tháng 5 năm 2020 của Văn phòng Chính phủ về Thông báo Kết luận của Thủ tướng Chính phủ tại cuộc họp Thường trực Chính phủ về phòng, chống dịch Covid-19;

Căn cứ Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Trưởng Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 thành phố về ban hành Bộ tiêu chí đánh giá an toàn đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Công văn số 1710/UBND-VX ngày 8 tháng 5 năm 2020 của Ủy ban nhân dân thành phố về việc tiếp tục thực hiện công tác phòng chống dịch Covid-19 trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Công văn số 1297/GDĐT-CTTT ngày 11 tháng 5 năm 2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tiếp tục thực hiện công tác phòng chống dịch Covid-19 trong ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh; Công văn số 1307/GDĐT-MN ngày 12 tháng 5 năm 2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn một số nội dung tổ chức cho trẻ đi học trở lại tại các cơ sở giáo dục mầm non,

Để chuẩn bị cho việc tổ chức lại hoạt động bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận, đồng thời đảm bảo thực hiện nghiêm túc công tác phòng, chống dịch Covid-19; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với bếp ăn bán trú và suất ăn công nghiệp tại các nhóm, lớp ngoài công lập; các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở khi tổ chức lại hoạt động bán trú, Ủy ban nhân dân quận chỉ đạo như sau:

1. Đối với các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận:

- Thực hiện nghiêm Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 thành phố về ban hành Bộ tiêu chí đánh giá an toàn đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố.

- Triển khai hiệu quả các giải pháp phòng, chống dịch Covid-19; thực hiện các quy định về phòng, chống dịch Covid-19 theo hướng dẫn của ngành y tế và các đơn vị có liên quan.

- Tăng cường thực hiện công tác khử khuẩn vệ sinh trường, lớp học mỗi ngày, định kỳ theo quy định. Bố trí đầy đủ vòi nước sạch, xà phòng và tổ chức cho học sinh rửa tay đúng cách thường xuyên (trước khi vào lớp, trước và sau khi ăn, sau khi ra chơi/ngủ giữa giờ, sau khi đi vệ sinh, khi tay bẩn). Được sử dụng điều hòa trong lớp học, cuối mỗi buổi học phải mở cửa phòng học tạo sự thông thoáng.

- Không bắt buộc giãn cách trong trường, lớp học; khuyến khích học sinh đeo khẩu trang trong lớp học (không bắt buộc); tiếp tục duy trì đeo khẩu trang trên đường đến trường, trước khi vào lớp, trong giờ ra chơi, khi ra khỏi lớp và trên đường về nhà.

- Các hoạt động có tập trung đông người, hoạt động giáo dục, thể dục, thể thao, dịch vụ (cần tin, bếp ăn, bán trú...) khi được tổ chức trong nhà trường phải thực hiện tốt các biện pháp bảo đảm an toàn như đeo khẩu trang, sát khuẩn tay, sát khuẩn bề mặt.

- Ưu tiên lấy nguồn thực phẩm từ các cơ sở thuộc “Chuỗi thực phẩm an toàn” thành phố hoặc 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 22000:2008, 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 (các cơ sở đạt một trong các tiêu chuẩn trên thì không cần cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại điều 12 Chương V Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ).

- Tiếp tục thực hiện nghiêm túc “Chuỗi thực phẩm an toàn” chỉ đạo của thành phố và quận.

- Thực hiện tổng vệ sinh trường lớp, bếp ăn bán trú và các trang thiết bị tại bếp ăn bán trú. Bếp ăn bán trú trang bị đầy đủ phương tiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn phòng, chống dịch.

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức suất ăn công nghiệp phải đảm bảo thực hiện nghiêm túc, đầy đủ các quy định, hướng dẫn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp về an toàn thực phẩm tại đơn vị định kỳ hàng tháng và báo cáo về Phòng Giáo dục và Đào tạo theo quy định.

- Thực hiện Bản tự đánh giá Bộ tiêu chí đánh giá an toàn đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố (theo Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 thành phố) và gửi về Phòng Giáo dục và Đào tạo trước ngày 25 tháng 5 năm 2020.

2. Giao Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục mầm non thực hiện một số nội dung tổ chức cho trẻ đi học trở lại theo Công văn số 1307/GDDT-MN ngày 12 tháng 5 năm 2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố.

- Chủ động phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận thường xuyên kiểm tra, yêu cầu các cơ sở giáo dục thực hiện tốt công tác phòng, chống dịch cũng như đảm bảo an toàn thực phẩm khi tổ chức lại hoạt động bán trú.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm y tế quận tổ chức tập huấn cho đội ngũ cán bộ quản lý, nhân viên y tế tại các cơ sở giáo dục về công tác phòng, chống dịch Covid-19 và an toàn thực phẩm.

- Chủ động xây dựng kế hoạch phúc tra một số cơ sở giáo dục về việc thực hiện Bộ tiêu chí đánh giá an toàn đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố (theo Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 thành phố). Báo cáo kết quả phúc tra về Thường trực Ủy ban nhân dân quận.

3. Giao Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận:

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo tổ chức kiểm tra công tác phòng chống dịch Covid-19 và công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn bán trú và suất ăn công nghiệp.

- Tham mưu Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 quận trong việc hỗ trợ các trang thiết bị, dung dịch khử khuẩn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo tổ chức tập huấn công tác phòng, chống dịch và an toàn thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

4. Giao Ủy ban nhân dân 15 phường:

Chủ động xây dựng kế hoạch phúc tra các nhóm, lớp ngoài công lập trên địa bàn phường về việc thực hiện Bộ tiêu chí đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quận (theo Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 thành phố). Tổng hợp kết quả phúc tra gửi về Phòng Giáo dục và Đào tạo **trước ngày 31 tháng 5 năm 2020** để báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo và Thường trực Ủy ban nhân dân quận theo quy định.

5. Về tổ chức lại hoạt động bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận:

- Đối với các cơ sở giáo dục phổ thông: Tổ chức lại hoạt động bán trú (bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp) bắt đầu vào ngày 18/5/2020 (thứ Hai);
- Đối với các cơ sở giáo dục mầm non: Tổ chức lại hoạt động bán trú (bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp) bắt đầu vào ngày 18/5/2020 (thứ Hai).
- Riêng căn tin tại các trường: Tạm ngưng hoạt động căn tin cho đến khi có thông báo mới.

Ủy ban nhân dân quận yêu cầu các đơn vị có liên quan và Ủy ban nhân dân 15 phường, Giám đốc Trung tâm Giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục Thường xuyên; Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở; Trưởng các nhóm, lớp ngoài công lập thực hiện nghiêm túc nội dung chỉ đạo trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTQU-TTHĐND;
- TTUB: CT, PCT/VX;
- VP.HĐND và UBND: CVP;
- Tổ TH: VX;
- Lưu: VT.

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Nguyễn Thị Hồng Tiến

Tên đơn vị:

Địa chỉ:

Số điện thoại:

BẢN TỰ ĐÁNH GIÁ BỘ TIÊU CHÍ

Đánh giá an toàn trong phòng, chống dịch COVID-19 đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh
(Ban hành kèm theo Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Trưởng Ban chỉ đạo phòng, chống dịch COVID-19 thành phố)

I. BỘ TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chỉ được hoạt động khi đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Tiêu chí	Nội dung đánh giá	Số điểm đánh giá	Số điểm tự đánh giá	Ghi chú
TP1	Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu có ghi chép theo dõi sổ tự kiểm thực 03 bước; có hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm hoặc hợp đồng cung cấp thực phẩm; Hồ sơ tự công bố (nếu có theo quy định).	- Có đầy đủ: 10 đ - Không đầy đủ: 0 đ		
TP2	Khu vực nhập hàng, kho bảo quản thực phẩm đảm bảo có thực hiện kê cao thực phẩm; có khu vực bảo quản thực phẩm; có dụng cụ bảo quản riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến; có chế độ theo dõi nhiệt độ bảo quản phù hợp; có chế độ vệ sinh định kỳ đảm bảo sạch; có sắp xếp ngăn nắp; không bị côn trùng xâm nhập.	- Có đầy đủ: 10 đ - Không đầy đủ: 0 đ		
TP3	Khu vực sơ chế có đầy đủ trang thiết bị đảm bảo an toàn sơ chế; cống rãnh phải thông thoát nước, không bị ứ đọng và được che đậy; thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm được kê cao; có dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy; có dụng cụ sơ chế riêng đối với thực phẩm tươi sống.	- Có đầy đủ: 10 đ - Không đầy đủ: 0 đ		

TP4	Khu vực chế biến thực phẩm có trang bị phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại; có dụng cụ trang thiết bị chế biến đảm bảo vệ sinh và sử dụng riêng đối với thực phẩm đã qua chế biến; chế biến trên bàn cao cách mặt đất tối thiểu 60 cm; có phương tiện rửa tay cho nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm; có dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy.	- Có đầy đủ: 10 đ - Không đầy đủ: 0 đ		
TP5	Khu vực ăn uống yêu cầu thực hiện khoảng cách tối thiểu giữa 02 người là 1 mét và diện tích tối thiểu bố trí 3 m ² /01 người hoặc chiều cao vách ngăn cố định cách ly giữa 02 người ăn là 1 mét trên bàn ăn trong khu vực ăn uống.	- Đạt: 10 đ. - Không đạt: 0 đ		
TP6	Khu vực ăn uống thông thoáng; có trang bị đầy đủ nước rửa tay, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn; có dụng cụ làm khô tay hoặc khăn làm khô tay sử dụng 01 lần.	- Có thực hiện: 10 đ - Không thực hiện: 0 đ		
TP7	Bàn ghế phải sát khuẩn thường xuyên trước và sau khi sử dụng.	- Có thực hiện: 10 đ - Không thực hiện: 0 đ		
TP8	Dụng cụ ăn uống có tủ bảo quản riêng; đĩa, muống, nĩa,... phải được rửa sạch, khô và bao kín; không được để trên bàn khi chưa phục vụ uống.	- Có thực hiện: 10 đ - Không thực hiện: 0 đ		
TP9	Người chế biến, người phục vụ, người vận chuyển phải được đeo khẩu trang; đo nhiệt độ bằng nhiệt kế chuyên dụng cho nhân viên khi vào làm việc và khách khi ăn uống.	- Có thực hiện: 10 đ - Không thực hiện: 0 đ		
TP10	Có đầy đủ nước rửa tay, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn cho người chế biến, người ăn, người giao nhận thực phẩm	- Có thực hiện: 10 đ - Không thực hiện: 0 đ		
	TỔNG ĐIỂM	100 điểm		

II. ĐÁNH GIÁ

1. Đánh giá Tiêu chí an toàn (TCAT):

$TCAT = (TP1 + TP2 + TP3 + \dots + TP10) / 100$.

2. Nếu TCAT:

- Dưới 50%: không được hoạt động.
- Từ 50% đến 100% và các tiêu chí đánh giá TP5, TP9 và TP10 đều đạt hoặc có thực hiện: được hoạt động.

Ngày.....tháng.....năm 2020

Thủ trưởng đơn vị

(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)