

Tân Bình, ngày 21 tháng 6 năm 2019

Số: 949/KH-GDĐT

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường năm học 2019-2020

Căn cứ công văn số 3288/VP-VX ngày 18 tháng 4 năm 2019 của Ủy ban nhân dân thành phố về đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ 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;

Căn cứ công văn số 1990/GDĐT-CTTT ngày 12 tháng 6 năm 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành giáo dục thành phố năm học 2019-2020,

Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Tân Bình đề nghị Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở và Trường nhóm lớp ngoài công lập thực hiện nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Vận động toàn ngành giáo dục tổ chức thực hiện nghiêm túc và hiệu quả kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Tân Bình theo chỉ đạo của các ngành, các cấp.

Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến đội ngũ sư phạm và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Tiếp tục thực hiện nghiêm túc, hiệu quả “Chuỗi thực phẩm an toàn” tại các trường học có bếp ăn bán trú, các trường có hợp đồng suất ăn công nghiệp và các trường có tổ chức căng tin.

Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học, đặc biệt đối với các trường có tổ chức bếp bán trú, suất ăn công nghiệp và căng tin.

II. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Tổ chức tuyên truyền, phổ biến đến Ban giám hiệu các trường về Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm của

Chính phủ. Đề nghị các trường xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2019-2020 tại đơn vị và tổ chức thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch. Tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của Hiệu trưởng về công tác an toàn thực phẩm.

Tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không ăn hàng rong và thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng tránh bệnh đường tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm. Giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý...

Phối hợp chính quyền địa phương giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

2. Phối hợp với Phòng Y tế hướng dẫn các trường về quy trình và thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm bếp ăn bán trú, căng tin trường học hoặc hướng dẫn ký Bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học. Đảm bảo 100% đội ngũ có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và cấp giấy xác nhận kiến thức.

Nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu và căng tin phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Tuân thủ khám sức khỏe 1 lần/năm và có giấy xác nhận kiến thức VSATTP.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú và thực phẩm tại căng tin phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường. Đối với các trường hợp đồng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu phẩm, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn để ngăn ngừa tình trạng cung cấp thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn được cung cấp bởi các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong “Chuỗi thực phẩm an toàn” hoặc thực phẩm cung có giấy chứng nhận HACCP, VietGap, VietGloabal, ISO 22000:2005, GMP. Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp suất ăn công nghiệp.

3.1. Đối với trường hợp đồng các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp

Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn có giấy phép đăng ký kinh doanh và đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm 1 chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

Không chọn những cơ sở cung cấp xuất ăn quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ.

Có kế hoạch giám sát, theo dõi các cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cung cấp suất ăn cho nhà trường.

Thực phẩm sau khi chế biến quá 2 giờ phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATVSTP nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.

Nhà trường định kỳ cử người phụ trách bán trú tham quan đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp để giám sát, đánh giá chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào, vệ sinh trong quá trình chế biến, thực phẩm chế biến xong trước khi cho học sinh ăn có bảo đảm chất lượng và vệ sinh hay không.

Ăn thử thức ăn trước khi cho học sinh ăn: bếp trưởng hoặc nhân viên y tế cần ăn thử tất cả các loại thực phẩm trước khi cho học sinh ăn; lập sổ ghi lại cảm nhận về mùi, vị, màu sắc của thức ăn và phải ngừng không cho học sinh ăn nếu cảm nhận có dấu hiệu thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm. Phòng chia thức ăn riêng biệt, sạch sẽ.

Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là 24g.

3.2. Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú

Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ; đúng qui định bếp một chiều, phân biệt dụng cụ sống-chín, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định

Thực hiện tự kiểm tra 3 cấp: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày.

Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là 24g.

Tập huấn kiến thức ATVSTP: Phòng GD&ĐT phối hợp với Trung tâm Y tế quận tổ chức các lớp tập huấn cập nhật kiến thức VSATTP vào đầu mỗi năm học. Ban giám hiệu nhà trường, nhân viên làm việc ở bếp ăn bán trú và căng tin nếu giấy xác nhận kiến thức đã đến hạn đều phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP.

Khám sức khỏe: nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu, căng tin trong các đơn vị trường học đều phải thực hiện khám sức khỏe theo qui định 1 lần/năm. Cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm đúng thời hạn quy định.

Xây dựng thực đơn: bếp ăn đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong 1 tuần và công khai tài chánh cho phụ huynh học sinh biết biết. Đối với các trường tiểu học tiếp tục thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở GD&ĐT về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng”.

Hiệu trưởng thực hiện công khai các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn tại trường để cha mẹ học sinh vào đầu mỗi năm học. Nếu trong quá trình hoạt động có thay đổi cơ sở cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

3.3. Đối với trường có tổ chức căng tin

Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căng tin trường học. Thực phẩm đầu vào tại căng tin phải tuân thủ các điều kiện đảm bảo an toàn và chất lượng như của bếp ăn bán trú.

Căng tin đảm bảo luôn sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có đồ che đậy. Có tủ kính đựng thực phẩm để trên kệ cao.

Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng. Không bán đồ chơi có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe về lâu dài hoặc có thể gây tai nạn thương tích.

Thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở nhân viên căng tin tuyệt đối tuân thủ các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căng tin trường học khi đơn vị, cá nhân đó cam kết bán hàng hợp vệ sinh, xuất xứ rõ ràng, chất lượng và đạt tiêu chuẩn.

Thực hiện danh mục tất cả các mặt hàng bày bán tại căng tin, nguồn gốc xuất xứ của từng mặt hàng và các giấy chứng nhận theo quy định. Thực hiện niêm yết công khai giá cả tất cả các mặt hàng bày bán tại căng tin.

4. 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 trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường. Đồng thời có kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. Hoạt động kiểm tra, giám sát phải có kế hoạch xuyên suốt trong năm học, có lịch giám sát cụ thể và lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát.

5. Các trường tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú và căng tin nhà trường 1 lần/tháng. Báo cáo nội dung kiểm tra về Phòng Giáo dục và Đào tạo 1 lần/quý.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo quận tiếp tục phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận Tân Bình tăng cường kiểm tra giám sát bếp ăn và căng tin

trong trường học bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn trên và các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

III. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

1. Đầu năm học 2019-2020, các trường thực hiện báo cáo những nội dung sau:

- Kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2019-2020 tại đơn vị.
- Quyết định thành lập Ban Chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm tại đơn vị.
- Báo cáo thông tin các đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn bán trú năm học 2019-2020.

Gửi báo cáo về Phòng GD&ĐT (Bs Hữu Nghị) trước ngày 05/9/2019.

2. Thực hiện báo cáo sơ kết công tác đảm bảo an toàn vệ sinh tại đơn vị và gửi về Phòng GD&ĐT trước ngày 15/4/2020

3. Thực hiện báo cáo khẩn khi có vấn đề về an toàn thực phẩm xảy ra tại trường. Theo số điện thoại **0903.985.153**, email: **nhn.bsrrhm@gmail.com**

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, đề nghị Hiệu trưởng các trường và Trưởng nhóm lớp NCL quan tâm chỉ đạo thực hiện các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT(P.CTTT);
- UBND quận (PCT/VX);
- PYT, TTYT quận;
- Các trường MN, TiH, THCS, THPT;
- Trung tâm GDNN-GDTX;
- BLĐ PGDĐT;
- CV phụ trách GDMN, GDTiH, GDTHCS;
- Lưu: VT.

TRƯỞNG PHÒNG

(đã ký)

Trần Khắc Huy

