

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo
năm học 2020-2021

Thực hiện công văn số 3357/GDĐT-CTTT ngày 12 tháng 10 năm 2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường học năm học 2020-2021;

Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2020-2021, cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

- Nâng cao hiệu quả công tác phối hợp với các cơ quan, đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn để kiểm tra, quản lý chặt chẽ việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị.

- Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên 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.

- Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng; Đảm bảo 100% người quản lý về an toàn thực phẩm nắm vững các văn bản pháp lý và kiến thức, thực hành đúng 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, suất ăn công nghiệp và các trường có tổ chức ăn tin. Nâng cao chất lượng “Chuỗi thực phẩm an toàn” trong nhà trường.

- Tăng cường công tác kiểm tra chất lượng an toàn thực phẩm.

- 100% bếp ăn tập thể, ăn tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn được quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm. 100% trường học hợp đồng với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, các cơ sở kinh doanh thực phẩm (bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn công nghiệp) có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong trường học.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

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 các lớp đào tạo, tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm cho Ban Giám hiệu các đơn vị trường học.

- Phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật như: Luật An toàn thực phẩm, các Chỉ thị, Nghị định,... cho ban giám hiệu, cán bộ y tế, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

- Tổ chức đánh giá, tổng kết hàng năm lồng ghép chung trong công tác y tế trường học cuối học kỳ và cuối năm học.

2. Hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông

- Tăng cường 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.

- Triển khai các phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp phích, băng rôn, phát thanh học đường, trên cổng thông tin điện tử của trường.

- Phát huy vai trò các đoàn thể tại các đơn vị trường học trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả tuyên truyền về an toàn thực phẩm.

- Quản lý chặt chẽ việc quảng cáo về thực phẩm ăn uống trong các đơn vị trường học; Tất cả các hình thức quảng cáo về thực phẩm ăn uống tại các đơn vị trường học đều phải có ý kiến của Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo, tránh tình trạng quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.

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

- Đối với Phòng Giáo dục và Đào tạo

Phối hợp Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm quận, các ban, ngành liên quan tăng cường công tác kiểm tra đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn trên địa bàn quận cho trường học; Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể, căng tin trường học được kiểm tra giám sát trong năm học; Triển khai hệ thống tự kiểm tra 3 cấp theo Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố.

- Đối với các cơ sở giáo dục

Thường xuyên kiểm tra nguồn thực phẩm chế biến tại bếp ăn, căng tin, các cơ sở cung cấp suất ăn (nấu tại trường), quy trình lưu mẫu thức ăn theo 3 bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

4. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Tạo điều kiện cho cán bộ làm công tác quản lý về an toàn thực phẩm tham gia các lớp tập huấn nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, lưu mẫu (nhiệt độ từ 2°C đến 8°C),... đảm bảo thực phẩm cho học sinh sử dụng có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.

- 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.

- Tăng cường công tác quản lý đối với:

+ **Căn tin**

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

Căn 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 quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas; không dùng vật liệu nhon, sắc dễ xiên, ghim đồ ăn (que tre nhon,...); không bán đồ chơi có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe về lâu dài hoặc có thể gây tai nạn thương tích chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm.

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

Thực hiện danh mục tất cả các mặt hàng bày bán tại căn 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 căn tin.

Thực hiện khám sức khỏe nhân viên, xét nghiệm nước theo quy định.

+ **Bếp ăn tập thể**

Đảm bảo cơ sở vật chất phục vụ bán trú đúng quy định bếp ăn một chiều, phân biệt dụng cụ sống-chín, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ.

Thực hiện hợp đồng với các công ty cung cấp thực phẩm đúng quy định chuẩn an toàn thực phẩm.

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

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

- Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm; Phát hiện sớm và xử lý kịp thời các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm trên 30 người.

5. Công tác thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn”

Thực phẩm từ các đơn vị cung cấp phải đạt ít nhất một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)....

6. Công tác kiểm tra và giám sát giấy chứng nhận, bằng cam kết cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm

- Rà soát và kiểm tra việc lập hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của căn tin tại trường học. Nhà trường chỉ ký hợp đồng với căn tin thực hiện đúng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản dưới Luật liên quan.

- Các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nhà trường chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn thực hiện đúng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản dưới Luật liên quan.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2020-2021 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo, triển khai tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

- Thành lập Ban Chỉ đạo công tác an toàn vệ sinh thực phẩm Ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2020-2021.

- Phối hợp với Ban Quản lý an toàn thực phẩm Thành phố, Trung tâm Y tế quận, phòng Y tế quận tổ chức tập huấn kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm, xây dựng phương án ứng phó ngộ độc thực phẩm; tổ chức các buổi truyền thông, hướng dẫn pháp luật An toàn thực phẩm trong hệ thống trường học có bếp ăn tập thể, căn tin, suất ăn công nghiệp.

- Giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục. Qua đó đánh giá việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn, căn tin không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Các đơn vị trường học

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại đơn vị, thành lập Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm, phân công nhiệm vụ từng thành viên.

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 24 giờ.

Khám sức khỏe: nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu, căn 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 chính cho phụ huynh học sinh biết. Đối với các trường tiểu học, tiếp tục thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDDT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo 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 đến 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.

+ Suất ăn công nghiệp

Nhà trường công khai cơ sở cung cấp suất ăn cho cha mẹ học sinh được biết, phối hợp với cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

Chi hợp đồng với các cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm; cơ sở chế biến phải đảm bảo vệ sinh, đúng quy trình chế biến thực phẩm một chiều; xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải có nắp đậy; đảm bảo thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ; thực phẩm sau khi chế biến quá lâu phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn.

Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

Thực hiện lưu mẫu thực phẩm đúng theo quy định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox, niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn (niêm phong bằng giấy polia), thực phẩm lưu phải để tách biệt với các thực phẩm khác.

Nhân viên thực hiện sơ chế biến được khám sức khỏe và có kiến thức an toàn thực phẩm.

Các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng”.

Thực hiện tăng cường dinh dưỡng hợp lý cho học sinh thừa ăn, béo phì, học sinh suy dinh dưỡng.

- Tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp nấu tại trường và căn tin nhà trường 1 lần/tháng; Tất cả các bước đều phải do ban giám hiệu, bếp trưởng và nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ

theo dõi hàng ngày; Thực hiện báo cáo nội dung kiểm tra về Phòng Giáo dục và Đào tạo 1 lần/quý.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2020-2021, đề nghị hiệu trưởng, chủ nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở GDĐT: P. CTTT;
- UBND Q1: Bà Nguyễn Thị Thu Hường - PCT;
- Các cơ sở giáo dục MN, TiH, THCS;
- Chủ NT, lớp MG ĐLTT;
- GDCB Tương Lai;
- Lưu: VT, Thảo.



TRƯỞNG PHÒNG

Lê Thị Bình