

Số: 1172/GDDT-YT

Cử Chi, ngày 25 tháng 9 năm 2020

V/v đảm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) và chuẩn bị đón đoàn kiểm tra Ban ATTP tại các trường học trên địa bàn huyện năm học 2020-2021

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, TH và THCS;
- Hiệu trưởng Trường TH-THCS Tân Trung;
- Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực;
- Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc.

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

Thực hiện Kế hoạch liên tịch số 2908/KHLT-GDDT-BQLATTP ngày 11 tháng 9 năm 2020 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2020 đến hết năm 2022;

Thực hiện Kế hoạch số 3079/KH-GDDT-CTTT ngày 23 tháng 9 năm 2020 của Sở Giáo dục và Đào tạo về Công tác y tế trường học năm học 2020-2021.

Nhằm đảm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) năm học 2020-2021 và chuẩn bị đón đoàn kiểm tra Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh tại các trường, nhóm trẻ và lớp mẫu giáo trên địa bàn huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị trường học, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực, Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc thực hiện nghiêm túc các công tác sau:

1. Thực hiện chuẩn an toàn thực phẩm

- Thủ trưởng đơn vị, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo tư thực độc lập chịu trách nhiệm kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn và 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). Khuyến khích sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, 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 một

trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “Chuỗi thực phẩm an toàn”, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các chứng nhận quốc tế khác về an toàn thực phẩm. Có các giải pháp tự kiểm tra về an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn, căng tin trong trường học.

- Ngoài ra, đối với các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học cần đảm bảo các yêu cầu tại Điều 28, Điều 29 và Điều 30 của Luật An toàn thực phẩm quy định về Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Đảm bảo 100% trường học có bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căng tin không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

2. Hoạt động kiểm tra, giám sát

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. Thường xuyên giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. Tổ chức kiểm tra việc cấp giấy chứng nhận bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho nhân viên, bảo mẫu thực hiện công tác cấp dưỡng, ăn uống cho học sinh trong các căng tin, bếp ăn tập thể,...

3. Trách nhiệm của Thủ trưởng đơn vị, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thực

Thủ trưởng đơn vị trường học, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo tư thực độc lập chịu trách nhiệm trước cha mẹ học sinh, cơ quan quản lý, cơ quan thẩm quyền trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm tăng cường dinh dưỡng hợp lý cho học sinh, cụ thể:

- Trong công tác quản lý căng tin:

+ 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 quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học.

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

+ 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 phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn. Tất cả nhân viên làm việc ở căng tin đều phải khám sức khỏe theo quy định.

- Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể:

+ Bếp ăn phải có chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực; cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng quy định bếp một chiều, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

+ Hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm theo đúng quy định chuẩn an toàn thực phẩm và theo kế hoạch thí điểm chuẩn an toàn thực phẩm, nâng chuẩn an toàn thực phẩm ở năm học 2019 – 2020.

+ Thực hiện kiểm tra 3 bước theo quy định: 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 và ghi nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin đều phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP và khám sức khỏe theo quy định.

+ Thủ trưởng đơn vị công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn đến cha mẹ học sinh vào đầu năm học, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

+ Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng: các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDDT-HSSV ngày 15/02/2017 về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” của Ajinomoto tại các đơn vị trường tiểu học trên địa bàn Thành phố; trường trung học cơ sở có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp sẽ được tổ chức tập huấn sử dụng bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng (sẽ có kế hoạch cụ thể sau).

- Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp:

+ Thủ trưởng đơn vị, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

+ Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn 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 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 chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

+ Không chọn những cơ sở cung cấp suất 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. Thực phẩm sau khi chế biến quá lâu 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.

+ Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

+ 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; Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo quy định; thời gian lưu là 24 giờ.

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị, Chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tự thực, Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc nghiêm túc triển khai thực hiện./

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, NBLĩnh.



Trần Văn Toàn