

Số: 235/KH-GDĐT

Củ Chi, ngày 9 tháng 3 năm 2022

KẾ HOẠCH Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022

Căn cứ Kế hoạch số 1432/KH-UBND ngày 22/02/2022 của Ủy ban nhân dân huyện về đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện Củ Chi năm 2022,

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Củ Chi xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022 với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Tăng cường công tác truyền thông, hướng đến mục tiêu các trường học, chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo tư thực độc lập trên địa bàn huyện hiểu đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm; thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm. Đề cao vai trò, trách nhiệm của các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập trong việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm.
- Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát mỗi nguy ô nhiễm thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần vào sự phát triển bền vững, ổn định và an sinh xã hội trên địa bàn huyện Củ Chi.
- Đảm bảo công tác thanh tra, kiểm tra linh hoạt, phù hợp với tình hình dịch bệnh COVID-19 tại các trường học; tiếp tục thúc đẩy các giải pháp ứng dụng công nghệ thông tin đối với hoạt động thanh tra, kiểm tra, nhất là trong việc hội họp, trao đổi thông tin; việc thanh tra, kiểm tra trực tiếp tại đơn vị phải đảm bảo đầy đủ quy định về phòng, chống dịch bệnh và hạn chế ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của đối tượng thanh tra, kiểm tra.
- Tập trung triển khai có hiệu quả các Chương trình, Đề án đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện. Chú trọng xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, thực hiện kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm được thiết lập và phát huy hiệu quả, chủ động trong việc bảo vệ sức khỏe và quyền lợi học sinh.

2. Mục tiêu cụ thể

- **Mục tiêu 1: Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.**

Tăng cường công tác thông tin, giáo dục và truyền thông, huy động tối đa các kênh tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cũng như các kiến thức trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm đến các trường, chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập.

Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các trường học, chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập.

- Mục tiêu 2: Triển khai các Đề án, Dự án đảm bảo an toàn thực phẩm:

Tăng cường tuyên truyền đến các trường học, chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập về nhận diện và truy xuất nguồn gốc thịt heo, thịt gia cầm, trứng gia cầm ...

- Mục tiêu 3: Cải thiện tình trạng bảo đảm an toàn thực phẩm của các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập.

- Mục tiêu 4: Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm và giám sát mối nguy về an toàn thực phẩm; tăng cường năng lực của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Tăng cường thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập, đặc biệt tập trung vào các sản phẩm của các cơ sở có nguy cơ cao gây mất an toàn. Đảm bảo các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập có thể ít nhất được thanh, kiểm tra, hậu kiểm 01 lần/năm.

Giám sát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, lưu thông, kinh doanh và cung cấp sản phẩm an toàn có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm.

- Mục tiêu 5: Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính.

+ Phần đầu không có ngộ độc thực phẩm xảy ra tại các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập trên địa bàn huyện.

+ Phần đầu 100% bếp ăn tập thể trong trường học, tự kiểm tra an toàn thực phẩm.

II. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Tăng cường hoạt động thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

- Đối với cán bộ quản lý: Tham gia đầy đủ các lớp đào tạo chuyên môn về an toàn thực phẩm, nghiệp vụ thanh kiểm tra, nghiệp vụ quản lý, chứng chỉ lấy mẫu,... do Ban quản lý An toàn thực phẩm Thành phố tổ chức.

- Đối với các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập:

+ Tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm. Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu, phù hợp với từng nhóm đối tượng.

+ Triển khai các phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, tờ rơi, áp phích, băng rôn, phướn, bản tin trên website trường...

2. Phát triển các Đề án, Dự án đảm bảo an toàn thực phẩm

2.1 Đề án “Chuỗi thực phẩm an toàn”: Vận động, khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, căn tin trong trường học và các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi sống thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc chứng nhận VietGAP, GlobalGAP để chế biến món ăn cho học sinh; đối với các thực phẩm chế biến sẵn, khuyến khích sử dụng các sản phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận HACCP hoặc ISO 22000:2005.

2.2 Đẩy mạnh công tác thanh, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát mỗi nguy an toàn thực phẩm.

- Xây dựng, ban hành và tổ chức triển khai kế hoạch thanh, kiểm tra chuyên ngành, liên ngành về an toàn thực phẩm; kế hoạch thanh, kiểm tra theo chuyên đề, đột xuất về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường phối hợp chặt chẽ với Đội quản lý An toàn thực phẩm liên quận - huyện (Quận 12- Hóc Môn- Củ Chi) trong công tác thanh, kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập trên địa bàn huyện.

- Tăng cường phối hợp với các đơn vị như Phòng Y tế, Trung tâm Y tế,...trong công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện truy xuất nguồn gốc để kịp thời phát hiện và xử lý nghiêm đối với các trường hợp vi phạm.

3. Nâng cao năng lực phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

- Chỉ đạo các trường tham gia đầy đủ 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... do Ban quản lý An toàn thực phẩm Thành phố tổ chức. 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 tối đa đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm tại các đơn vị trường học. Đảm bảo 100% các vụ ngộ độc thực phẩm có báo cáo kết luận.

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể; giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm trong cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể,... đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào phải có nguồn gốc rõ ràng phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố. Đảm bảo 100% các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập có bếp ăn tập thể ít nhất 01 lần/năm được thanh, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện các vi phạm.

- Đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của các trường, các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập dịch vụ ăn uống phải có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ cho việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục - Đào tạo huyện

- Quản lý, giám sát 100% trường mầm non, lớp và nhóm lớp mầm non, trường tiểu học và trung học cơ sở trên địa bàn huyện đồng thời phối hợp với Phòng Y tế kiểm tra việc thực hiện an toàn thực phẩm tại các trường học theo quy định.

- Vận động, khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, căn tin trong trường học và các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi sống thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc chứng nhận VietGAP, GlobalGAP để chế biến món ăn cho học sinh; đối với các thực phẩm chế biến sẵn, khuyến khích sử dụng các sản phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận HACCP hoặc ISO 22000:2005.

- Phối hợp Trung tâm Y tế huyện tổ chức tuyên truyền, phổ biến pháp luật về an toàn thực phẩm trong trường học; không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Các trường, nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập

- Tăng cường công tác thông tin, giáo dục và truyền thông, huy động tối đa các kênh tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cũng như các kiến thức trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm.

- Giáo dục, tuyên truyền cho học sinh biết không mua thức ăn, đồ uống ở các hàng rong không bảo đảm vệ sinh ở trước cổng trường và khu vực quanh trường học để đề phòng các bệnh lây qua đường tiêu hóa, phòng tránh ngộ độc thực phẩm. Rèn luyện cho học sinh thói quen sử dụng thực phẩm an toàn.

- Thực hiện suất ăn bán trú đạt chuẩn theo quy định về an toàn thực phẩm.

- Thực hiện ký hợp đồng với các công ty cung cấp thực phẩm có đủ chức năng nhiệm vụ và đúng mặt hàng đơn vị cung cấp trong giấy phép kinh doanh.

- Ưu tiên ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp đạt nhiều chuẩn hoặc yêu cầu nhà cung cấp nâng chuẩn theo quy định.

- Các trường khi ký hợp đồng với các công ty cung cấp suất ăn sẵn (suất ăn công nghiệp) có quy định ràng buộc việc thực hiện thực đơn cân bằng dinh dưỡng:

- Các trường Tiểu học thực hiện thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

- Kết hợp Ban Đại diện cha mẹ học sinh thường xuyên kiểm tra chất lượng thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, suất ăn bán trú cho học sinh.

IV. THỰC HIỆN CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Các trường học, chủ các nhóm trẻ lớp mẫu giáo độc lập trên địa bàn huyện căn cứ kế hoạch này để xây dựng kế hoạch thực hiện cụ thể của đơn vị và gửi kế hoạch về Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Củ Chi, chuyên viên phụ trách: **Nguyễn Bá Linh, điện thoại 0909.753.803**, thời gian chậm nhất đến ngày 15/3/2022.

- Báo cáo kết quả thực hiện năm 2022 vào ngày 01/12/2022 cho Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Củ Chi.

Trên đây là Kế hoạch “Đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022”; Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Hiệu trưởng các trường Tiểu học, Trung học cơ sở, chủ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập trên địa bàn huyện triển khai thực hiện nghiêm túc.

Nơi nhận:

- Hiệu trưởng các trường MN, TH, THCS;
- Hiệu trưởng Trường TH-THCS Tân Trung;
- Chủ nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập;
- Lưu VT, NBLinh.



Trần Văn Toàn