

Số: 399/KH-GDDT-YT

Tân Bình, ngày 27 tháng 3 năm 2023

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm 2023

Căn cứ Kế hoạch số 90/KH-BCĐ ngày 24 tháng 3 năm 2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận Tân Bình về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2023.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở (công lập và ngoài công lập); trường Trung học phổ thông, trường có nhiều cấp học; Trung tâm Giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên và Quản lý chuyên môn các nhóm, lớp mẫu giáo độc lập (sau gọi chung là Thủ trưởng các đơn vị) tổ chức thực hiện nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

Vận động toàn ngành Giáo dục và Đào tạo 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.

Tuyên truyền, phổ biến Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến cán bộ quản lý, 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.

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 căn tin. Nâng cao chất lượng “Chuỗi thực phẩm an toàn” trong nhà trường.

Hạn chế tối đa ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học.

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. Xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2023 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, Trung tâm y tế quận tập huấn cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học.

Nhân viên nấu ăn, bảo mẫu và căn 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 đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú và thực phẩm tại căn 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 sẵn 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 đối với bếp ăn bán trú, cung cấp suất ăn sẵn và căn tin trong trường học.

Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể trường học nhằm góp phần giảm thiểu tối đa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh.

3.1. Đối với trường hợp đồng các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn:

Các trường hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận về an toàn thực phẩm theo quy định. 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 và bảo đảm vệ sinh.

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.

Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, ký hợp đồng cung cấp suất ăn cho nhà trường nhằm 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.

Thực phẩm sau khi chế biến quá 2 giờ phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm an toàn thực phẩm 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 (hoặc khu vực) chia thức ăn riêng biệt, sạch sẽ.

Lưu mẫu 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. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

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 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. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

Tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP): Phòng Giáo dục và Đào tạo tiếp tục phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tổ chức các lớp tập huấn cập nhật kiến thức VSATTP trong năm 2023.

Khám sức khỏe: nhân viên nấu ăn, 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 chánh cho phụ huynh học sinh 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 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.

3.3. Đối với trường có tổ chức 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 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 căn 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 căn 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 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.

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 sẵn. 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 căn 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 căn tin trong trường học bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn trên và các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong năm 2023.

III. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Thực hiện báo cáo định kỳ và báo cáo đột xuất về hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, suất ăn sẵn và căn tin trường học.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị quan tâm tổ chức thực hiện nghiêm túc nội dung nêu trên. /

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT(P.CTTT);
- UBND/Q: PCT/VX;
- PYT, TTYT/Q;
- Các trường MN, TiH, THCS, THPT;
- Trung tâm GDNN-GDTX;
- Nhóm, lớp MGDŁ;
- Trưởng phòng P.GDĐT;
- Lưu: VT, Nghị.

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Thị Thanh Xuân