

Số: 377/KH-GDDT

Quận 11, ngày 02 tháng 4 năm 2021

KẾ HOẠCH
Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021
trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11

Căn cứ Kế hoạch 44/KH-UBND ngày 12/3/2021 của Ủy ban nhân dân Quận 11 về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 trên địa bàn Quận 11;

Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu chung:

Tăng cường công tác truyền thông, hướng dẫn cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế phụ trách về an toàn thực phẩm (ATTP), nhân viên các bếp ăn tự tổ chức và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học hiểu đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm; Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo các sản phẩm đến với giáo viên, học sinh (người tiêu dùng) là an toàn, bảo vệ sức khỏe giáo viên, học sinh.

2. Mục tiêu cụ thể:

- Mục tiêu 1: Tăng cường công tác thông tin giáo dục, truyền thông, phổ biến, hướng dẫn quy định của pháp luật về ATTP cho các bếp ăn tự tổ chức và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học; nâng cao kiến thức ATTP cho giáo viên và học sinh.

- Mục tiêu 2: Cải thiện tình trạng an toàn thực phẩm của các bếp ăn tự tổ chức và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học, duy trì đạt được tỷ lệ 100% căn tin và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Mục tiêu 3: 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.

- Mục tiêu 4: Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

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, nhân viên y tế phụ trách ATTP:

- Tăng cường công tác tập huấn, giám sát hoạt động của cán bộ quản lý, nhân viên y tế phụ trách ATTP. Tạo điều kiện cho các cán bộ làm công tác quản lý về ATTP tham gia các lớp nâng cao năng lực về quản lý, chuyên môn nghiệp vụ.

- Đảm bảo đủ nhân sự làm công tác quản lý, kiểm tra ATTP.

- Đầu tư trang thiết bị, dụng cụ cho hoạt động thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, thẩm định ATTP (Bộ test nhanh thực phẩm, máy tính, máy in...)

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế Quận 11 hướng dẫn các căn tin, bếp ăn tập thể trong trường học sử dụng thực phẩm trong Chuỗi thực phẩm an toàn nhằm đảm bảo không xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Đối với giáo viên, học sinh, các bếp ăn tự tổ chức, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và căn tin:

- Tập trung tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm của các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống, hướng dẫn giáo viên, học sinh (người tiêu dùng) lựa chọn các sản phẩm đảm bảo an toàn. Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu, phù hợp với từng nhóm đối tượng.

- Thực hiện các hoạt động truyền thông bề nổi trong các đợt cao điểm trong năm: treo băng rôn, áp phích, tờ rơi, hệ thống phát thanh tại các đơn vị, trang thông tin điện tử để kịp thời cung cấp thông tin về các địa điểm cung cấp sản phẩm an toàn và địa điểm cung cấp sản phẩm không an toàn đến người tiêu dùng.

2. Hoạt động thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm và giám sát an toàn thực phẩm:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế Quận 11 kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất tại các đơn vị trường học có bếp ăn, suất ăn công nghiệp, căn tin trường học khi có phản ánh từ báo chí, phụ huynh học sinh.

- 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.

- Đảm bảo mỗi cơ sở được kiểm tra 01 lần/năm.

- Tăng cường xét nghiệm nhanh, lấy mẫu xét nghiệm trong hoạt động kiểm tra, truy nguyên nguồn gốc các thực phẩm không đảm bảo, phụ gia thực phẩm không được phép sử dụng trong thực phẩm.

3. Rà soát việc các cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- Tiếp tục tăng cường công tác hướng dẫn quy định, thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận. Rà soát danh sách và tình hình thực hiện thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận của các cơ sở kinh doanh thực phẩm trong trường học.

- Đảm bảo duy trì 100% cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP;

- Tiếp tục tăng cường công tác truyền thông triển khai các văn bản quy định về an toàn thực phẩm.

4. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm:

- Phân đầu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận.

- Đảm bảo 100% các vụ ngộ độc ít hơn 30 người được ghi nhận và tổ chức sơ cứu, báo cáo kịp thời.

- Đảm bảo 100% các căn tin, cơ sở bếp ăn tập thể ít nhất 01 lần/năm được thanh tra, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện vi phạm.

- Tăng cường kiểm soát và giám sát điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, căn tin hoạt động trong các lễ, hội và sự kiện.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Phối hợp Trung tâm Y tế quận tổ chức các buổi truyền thông, hướng dẫn các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao ý thức, trách nhiệm của người đứng đầu các bếp ăn tự tổ chức trong trường học nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh lây truyền qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận kiểm tra, giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo ATTP trong hệ thống trường học. Qua đó, đánh giá việc thực hiện các quy định về ATTP trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn không đảm bảo điều kiện ATTP.

- Hướng đến mục tiêu bếp ăn tập thể, căn tin trường học đảm bảo quy định về ATTP, sử dụng nguyên liệu đầu vào từ các cơ sở tham gia Chuỗi thực phẩm an toàn. Xây dựng quy trình công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho bếp ăn của các trường học trên Cổng thông tin điện tử của Phòng Giáo dục và Đào tạo và của các đơn vị trường học.

- Xây dựng quy trình cụ thể về phối hợp xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn quận.

2. Hiệu Trưởng các đơn vị trường học, Chủ các lớp nhà trẻ, mẫu giáo độc lập tự thực:

2.1. Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể:

- Bếp ăn phải có cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng qui 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 từ năm học 2020 – 2021.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo qui 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 nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin đều phải được xác nhận kiến thức về ATVSTP và khám sức khỏe theo qui định.

- Hiệu trưởng các đơn vị trường học 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 của Sở Giáo dục và Đào tạo 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.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui 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 qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

2.2. Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp:

- Hiệu trưởng các đơn vị trường học công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Cơ sở cung cấp suất ăn sẵn phải thực hiện chuẩn thực phẩm an toàn như các bếp ăn tự tổ chức. 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 qui 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 qui 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 qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

2.3. Trong công tác quản lý căn 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 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 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 căn tin đều phải khám sức khỏe theo qui định và có giấy xác nhận kiến thức về ATTP.

- 100% căn tin được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11. Đề nghị Hiệu Trưởng các đơn vị trường học, Chủ các lớp nhà trẻ, mẫu giáo độc lập tự thực tổ chức triển khai thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch đề ra. *phd*

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT;
- UBND Q11;
- PYT, TTYT Q11;
- Các đơn vị trường học;
- Chủ lớp NT, MG;
- Lưu: VT, YT.



Nguyễn Trọng Hiếu