|  |  |
| --- | --- |
| ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 12**PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
| Số: 350/GDĐT-YT Về việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm. | *Quận 12, ngày 22 tháng 4 năm 2021* |

Kính gửi

 - Hiệu trưởng các trường MG-MN, TH, THCS, THPT (CL-NCL);

 - Hiệu trưởng trường phổ thông có nhiều cấp học;

 - Giám đốc TT. GDNN-GDTX;

 - Hiệu trưởng Trường Chuyên Biệt Ánh Dương;

 - Chủ cơ sở các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo ĐLTT.

*Căn cứ Công văn số 2377/ UBND-YT ngày 07 tháng 4 năm 2021 của Ủy ban nhân dân Quận 12 về việc đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.*

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các trường MG-MN, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông (CL-NCL), trường phổ thông có nhiều cấp học và Chủ cơ sở các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục thực hiện các nội dung sau:

1. Tổ chức tuyên truyền, phổ biến đến cán bộ, nhân viên y tế, cấp dưỡng, bảo mẫu và giáo viên về Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm của Chính phủ. Hiệu trưởng các đơn vị xây dựng kế hoạch, phương án đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 tại đơn vị và tổ chức thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch đã đề ra. 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 truyền nhiễm qua 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 buôn bán hàng rong trước cổng trường.

2. Tham mưu phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho ban giám hiệu, nhân viên y tế trường học, nhân viên nấu ăn (cấp dưỡng), nhân viên nuôi dưỡng ( bảo mẫu)... Đảm bảo 100% đội ngũ có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhân viên nấu ăn, nhân viên nuôi dưỡng 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 chuyên ngành tối thiểu một lần/năm và có giấy xác nhận kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ suất ăn cho học sinh bán trú và thực phẩm tại căn tin phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của ban giám hiệu nhà trường và các bộ phận liên quan. Đối với các trường có hợp đồng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu mẫu thức ăn, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn 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 cấp có Giấy chứng nhận VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO 22000:2005, GMP. Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp suất ăn công nghiệp.

3.1. Đối với các trường có hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp.

Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn có giấy phép đăng ký kinh doanh và đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải đảm bảo vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, đảm bảo sạch sẽ không bị bám bẩn, không dùng để chở hàng hóa khác, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

 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. Có kế hoạch giám sát, theo dõi các cơ sở cung cấp suất ăn cho nhà trường.

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 món súp. 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.

3.2. Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú và căn tin

 Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ 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.

Căn tin: Phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm (còn thời hạn do Ban An toàn thực phẩm thành phố cấp trước đây hoặc do Quận 12 cấp bắt đầu từ năm 2020 đến nay), đảm bảo sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có dụng cụ 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. Không bán các loại nước ngọt có gas.

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 bước: 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 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 món súp. 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.

 Nhân viên nấu ăn, nhân viên nuôi dưỡng và căn tin trong trường học đều phải thực hiện khám sức khỏe theo qui định một lần/năm.

 Các trường có bếp ăn tập thể đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong 01 tuần và công khai tài chính cho cha mẹ 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 thực phẩm 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.

Hiệu trưởng trường luôn luôn tạo điều kiện để bếp ăn tập thể, căn tin trường nâng cấp cơ sở vật chất đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

 Lưu ý: Ngoài việc nhà trường có bếp ăn tập thể và trực tiếp quản lý, các trường hợp khác đều phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.

4. Nhà trường phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch giám sát việc tổ chức bếp ăn bán trú, suất ăn bán trú và suất ăn công nghiệp xuyên suốt trong năm học, có lịch giám sát cụ thể và lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát.

5. Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận, các ban, ngành, đoàn thể có liên quan 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 để phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm xảy ra trong nhà trường.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị hiệu trưởng các trường MN-MG, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông (CL-NCL), trường phổ thông có nhiều cấp học và Chủ cơ sở các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập tư thục thực hiện nghiêm túc các nội dung trên và có báo cáo kết quả thực hiện gửi về Phòng Giáo dục và Đào tạo để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân quận./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Như trên;- Sở GD&ĐT(Phòng CTTT);- UBND quận (CT, PCT V/X);- Phòng Y tế, TTYT quận;- Lưu: VT, YT.  | **KT. TRƯỞNG PHÒNG****PHÓ TRƯỞNG PHÒNG** **(Đã ký)****Nguyễn Kim Phượng**  |