

Số: 455 /KH-GDDT

Nhà Bè, ngày 04 tháng 5 năm 2021

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học và cơ sở giáo dục năm 2021

Căn cứ Công văn số 629/BQLATTP-QLND ngày 05 tháng 4 năm 2021 của Ban quản lý An toàn thực phẩm Thành phố về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại khu vực trường học;

Kế hoạch số 530/KH-UBND ngày 24 tháng 3 năm 2021 của Ủy ban nhân dân huyện Nhà Bè về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021.

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục năm 2021 với các nội dung sau:

I. MỤC TIÊU

- Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên. Truyền thông đến đội ngũ, phụ huynh, học sinh về các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cũng như các kiến thức trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm nhằm bảo vệ sức khỏe và chống lại nguy cơ bệnh tật.

- Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Giám sát, phòng ngừa và hạn chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm, giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Huyện.

- Tiếp tục triển khai thực hiện có hiệu quả các Chương trình, Kế hoạch, Dự án, Đề án liên quan đến thực phẩm đã được Ủy ban nhân dân Huyện triển khai.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

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

- Phối hợp với Trung tâm Y tế tổ chức tuyên truyền, tập huấn về an toàn thực phẩm cho các cán bộ quản lý thuộc Phòng Giáo dục và Đào tạo, Ban Giám hiệu, nhân viên cấp dưỡng, nhân viên căn tin các cơ sở giáo dục trên địa bàn Huyện.

- Tham mưu kế hoạch và tổ chức thực hiện các hoạt động truyền thông về an toàn thực phẩm, đa dạng về hình thức, phong phú về nội dung như: băng rôn, tờ rơi, video clip... tuyên truyền, giáo dục kiến thức về an toàn thực phẩm trên địa bàn Huyện.

- Tuyên truyền, giới thiệu trang thông tin điện tử của Ban Quản lý An toàn thực phẩm đến người sản xuất, kinh doanh, người tiêu dùng thực phẩm trên địa bàn Huyện để kịp thời nắm bắt thông tin về thực phẩm an toàn.

- Tiếp tục triển khai các chương trình phối hợp với các đơn vị, tổ chức chính trị - xã hội trên địa bàn Huyện trong hoạt động truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Đẩy mạnh công tác kiểm tra, hậu kiểm, giám sát mối nguy an toàn thực phẩm

- Tổ chức kiểm tra đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm hoặc khi có đơn thư phản ánh, khiếu nại, tố cáo của người dân và cơ quan truyền thông; tăng cường công tác kiểm tra an toàn thực phẩm đột xuất; tăng cường 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.

- Chủ động thực hiện và phối hợp chặt chẽ với các cơ quan liên quan trong công tác thanh tra, kiểm tra việc chấp hành các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cá nhân, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn. Tập trung kiểm tra chất lượng sản phẩm, điều kiện sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; thanh tra, kiểm tra việc sử dụng phụ gia, phẩm màu, nguồn gốc nguyên liệu trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

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

- Tăng cường công tác tuyên truyền pháp luật về an toàn thực phẩm thông qua các hình thức hội nghị, cung cấp các ấn phẩm truyền thông, băng rôn tuyên, tập huấn nâng cao ý thức, thái độ, kiến thức về an toàn thực phẩm cho người quản lý và người trực tiếp chế biến với những loại hình kinh doanh thực phẩm có nhiều nguy cơ cao như bếp ăn tập thể (tự tổ chức, thuê nấu, nhận suất ăn), căng tin và cơ sở chế biến suất ăn sẵn;

- Giám sát an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống; phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế thực hiện công tác giám sát hoạt động của các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, dịch vụ ăn uống trong trường học: đạt trên 90% các cơ sở được kiểm tra, giám sát ít nhất 01 lần/năm; các bếp ăn tập thể. Các cơ sở có nguy cơ gây ra ngộ độc thực phẩm khi bị phát hiện (thông qua khiếu nại, tố cáo, thông tin từ nhân dân).

- Hỗ trợ, hướng dẫn các cơ sở giáo dục trên địa bàn Huyện tiếp tục thực hiện và duy trì hệ thống tự kiểm tra an toàn thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căn tin.

- Phối hợp tổ chức tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn về phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên; tiếp tục vận hành và triển khai quy trình phối hợp điều tra và xử lý ngộ độc thực phẩm; điều tra, xử lý, kết luận kịp thời các sự việc xảy ra trên địa bàn huyện.

4. Triển khai Chương trình, Đề án, Dự án đảm bảo an toàn thực phẩm

- Tham gia các Chương trình, Đề án đảm bảo an toàn thực phẩm do Thành phố, Huyện triển khai.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Phối hợp Trung tâm Y tế, Phòng Y tế tăng cường kiểm tra, giám sát, hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại khu vực xung quanh trường học, các bếp ăn tập thể trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn có ký hợp đồng với nhà trường; chú ý cảnh báo kịp thời các sản phẩm, cơ sở không đảm bảo an toàn thực phẩm cho nhà trường để có thông báo, thông tin tới phụ huynh và các em học sinh. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

- Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống trong các cơ sở giáo dục, hướng đến mục tiêu nguyên liệu đầu vào được cung cấp từ các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn;

- Phối hợp Trung tâm Y tế tổ chức tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm hàng năm cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên trong các cơ sở giáo dục.

2. Trường học và cơ sở giáo dục trên địa bàn Huyện

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các trường học, trong đó, nhấn mạnh nội dung “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới, thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Phối hợp với Hội phụ huynh học sinh kiểm soát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí, hoặc trong chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về đăng ký, tự công bố sản phẩm, quá trình vận chuyển, bảo quản, phân phát sản phẩm...). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm thì nhà trường cần tạm dừng sử dụng sản phẩm và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý.

- Kiểm soát chặt chẽ việc cung ứng các dịch vụ ăn uống tại cơ sở, nguyên liệu đầu vào được cung cấp từ các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn; xây dựng các mô hình bữa ăn đảm bảo an toàn thực phẩm gắn với phong trào dạy tốt, học tốt và các phong trào khác của ngành giáo dục.

- Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể trường học nhằm ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh lây truyền qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe cho học sinh.

- Phối hợp với Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn ngăn chặn việc buôn bán hàng rong không đảm bảo an toàn thực phẩm trước cổng trường.

IV. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN, BÁO CÁO

Các đơn vị xây dựng kế hoạch, báo cáo kết quả thực hiện và đề xuất biện pháp quản lý về Phòng Giáo dục và Đào tạo trước ngày 01 của tháng cuối quý để tổng hợp báo cáo Huyện.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học và cơ sở giáo dục năm 2021 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè, đề nghị Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, Trung cơ sở giáo dục triển khai có hiệu quả Kế hoạch này. /

Nơi nhận:

- Trường MN, TH, THCS;
- Các cơ sở giáo dục;
- Lưu: VT, YTTH.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Bích Nga