

Số: 1504/KH-GDDT-YT

Tân Bình, ngày 02 tháng 8 năm 2023

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Tân Bình giai đoạn 2023 - 2025

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDDT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Kế hoạch số 1298/KH-UBND ngày 05/4/2023 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về kế hoạch triển khai công tác y tế trường học trong giai đoạn 2023 - 2025 trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch liên tịch số 1746/KHLT-BQLATTP-SGDDT ngày 26 tháng 7 năm 2023 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2023 đến năm 2025;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận Tân Bình, Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận giai đoạn 2023 - 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.

- Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Phòng Giáo dục và Đào tạo với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận; giữa Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở (công lập và ngoài công lập); Hiệu trưởng trường Trung học phổ thông, trường Trung học phổ thông có nhiều cấp học và Quản lý chuyên môn các nhóm, lớp mẫu giáo độc lập (sau gọi chung là Thủ trưởng các đơn vị) với Trạm y tế 15 phường; định kỳ có sơ kết, tổng kết (tùy tình hình thực tế) rút kinh nghiệm và đề ra những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu

- Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục chấp hành đúng các quy định có liên quan về lĩnh vực an toàn thực phẩm, xây dựng và vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống hợp đồng thuê nấu tại các cơ sở giáo dục phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định hoặc đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực;

- Thủ trưởng đơn vị tăng cường công tác quản lý, thường xuyên giám sát, vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm tại các đơn vị đang quản lý;

- Người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có xác nhận của chủ cơ sở; phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp...

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp suất ăn, căng tin tại các cơ sở giáo dục (bao gồm căng tin kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn) phải bảo đảm an toàn theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm).

3. Sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng tại các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục. Nguồn thực phẩm được chế biến, cung cấp do các cơ sở phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “Chuỗi thực phẩm an toàn”, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các chứng nhận khác về an toàn thực phẩm.

4. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục (với các hình thức như tự kiểm tra của đơn vị; Tổ kiểm tra công tác bán trú; Tổ kiểm tra y tế trường học quận; đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm của quận; kiểm tra chuyên ngành của Ban Quản lý an toàn thực phẩm,...). Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục (nếu có).

5. Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tổ chức tập huấn, truyền thông về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế, nhân viên tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục.

6. Các cơ sở giáo dục chủ động tuyên truyền đến cha mẹ học sinh, học sinh không mua quà vật, ăn uống xung quanh trường nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

III. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Các cơ sở giáo dục thực hiện và duy trì chế độ báo cáo định kỳ mỗi quý (ngày 25 cuối quý); báo cáo đột xuất khi có yêu cầu.

- Cập nhật danh sách tất cả các cơ sở cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể, căng tin tại đơn vị. Đảm bảo nguồn thực phẩm được chế biến, cung cấp do các cơ sở phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “Chuỗi thực phẩm an toàn”, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các chứng nhận khác về an toàn thực phẩm.

Đề nghị Thủ trưởng các đơn vị thực hiện nghiêm túc nội dung trên. / 

Nơi nhận:

- Sở GDĐT (P.CTTT);
- UBND/Q: PCT/VX;
- PYT, TTYT;
- Các trường MN, TiH, THCS;
- Các trường THPT;
- BLĐ P.GDĐT;
- Lưu: VT, Nghị.

**KT.TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Phan Văn Quang

