|  |  |
| --- | --- |
| ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ THỦ ĐỨC**PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
| Số: 1992/GDĐT | *Thành phố Thủ Đức, ngày 29 tháng 11 năm 2022* |
| Về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Thủ Đức. |  |

 Kính gửi:

 - Thủ trưởng các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học, THCS;

 - Hiệu trưởng trường Giáo dục chuyên biệt Thảo Điền.

Căn cứ Kế hoạch số 438/KH-GDĐT ngày 05 tháng 04 năm 2022 của phòng Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2022;

Căn cứ vào tình hình thực tế về công tác an toàn vệ sinh thực phẩm trong giai đoạn hiện nay,

Nhằm thực hiện tốt công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, không để ngộ độc thực phẩm xảy ra trong các cơ sở giáo dục. Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai đến thủ trưởng các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung như sau:

**1.** Thực hiện nghiêm các văn bản chỉ đạo về an toàn vệ sinh thực phẩm:

- Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

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

- Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống";

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính trong lĩnh vực y tế;

- Kế hoạch số 3891/KH-SGDĐT ngày 14 tháng 10 năm 2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo về công tác y tế trường học năm học 2022-2023;

- Công văn số 4100/SGDĐT ngày 26 tháng 10 năm 2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc phối hợp tăng cường công tác phối hợp Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh trường học;

- Kế hoạch số 43/KH-BCĐLNATTP ngày 11 tháng 02 năm 2022 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm về đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Thủ Đức năm 2022;

- Công văn số 5157/UBND-YT ngày 17 tháng 8 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại nhóm trẻ gia đình.

**2.** Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh và học sinh về việc thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.

**3.** Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn và căng tin: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực phẩm ba bước, lưu mẫu thực phẩm đúng theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”. Thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm:

*3.1. Đối với các cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn:*

- Ban hành Quyết định thành lập bếp ăn tập thể, giấy cam kết an toàn thực phẩm tại cơ sở.

- Có ký kết hợp đồng đầy đủ với các công ty cung cấp thực phẩm; khuyến khích lấy nguồn thực phẩm từ các cơ sở 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.

- Đảm bảo bếp ăn theo quy trình một chiều, lưu mẫu theo quy định (Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017); có phòng phân chia thức ăn riêng.

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.

- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

*3.2. Đối với các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp:*

- Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)…; cơ sở chế biến phải đảm bảo theo quy trình một chiều

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

- Trường hợp cơ sở nấu tại nơi khác vận chuyển đến cơ sở giáo dục phải đảm bảo:

+ Vật dụng chứa đựng thực phẩm bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

+ Không vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm với các loại hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

+ Không được sử dụng phương tiện vận chuyển chất độc hại, chưa được tẩy sạch để vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

*3.3. Đối với căng tin trường học:*

- Phải có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)…

- Bếp ăn đảm bảo theo quy trình một chiều, nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; thực hiện lưu mẫu theo quy định.

-Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học theo công văn số 928/GDĐT-CTTT ngày 22 tháng 3 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác dinh dưỡng trong tình hình mới.

- Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn (ví dụ: que tre nhọn,…).

- Đối với nguồn nguyên liệu làm trà sữa: phải có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; nguyên liệu sản xuất phải rõ nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; sản phẩm phải được công bố phù hợp quy định và thường xuyên được kiểm nghiệm định kỳ theo quy định.

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

**4.** Tăng cường phối hợp giữa nhà trường, chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn học sinh về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm trong bữa ăn của học sinh, thường xuyên giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp theo Công văn số 1887/GDĐT ngày 11/11/2022 của phòng Giáo dục và Đào tạo về tăng cường phối hợp Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong đảm bảo an toàn thực phẩm và triển khai hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh mầm non, tiểu học.

**5.** Thủ trưởng các cơ sở giáo dục tổ chức bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho giáo viên, nhân viên có tiếp xúc với thực phẩm (đối với cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn); chủ căng tin, cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp tổ chức bồi dưỡng kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm cho nhân viên tại cơ sở.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các cơ sở giáo dục quan tâm thực hiện./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:*** **-** Như trên;- Đ/c Trưởng phòng (để b/c);**-** Lưu: VT, YT.  | **KT. TRƯỞNG PHÒNG****PHÓ TRƯỞNG PHÒNG****(đã ký)****Kiều Mỹ Chi** |