

Củ Chi, ngày 25 tháng 4 năm 2024

Về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2024 trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, TH, THCS và THPT;
- Hiệu trưởng Trường TH-THCS Tân Trung;
- Chủ các nhóm trẻ độc lập, lớp mẫu giáo độc lập;
- Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc.

Thực hiện Công văn số 3380/UBND-YT ngày 23 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Củ Chi về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2024 trên địa bàn huyện,

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị trường học, Chủ các nhóm trẻ độc lập, lớp mẫu giáo độc lập, Hiệu trưởng đơn vị trực thuộc nghiêm túc thực hiện tốt các công tác sau:

1. Chủ động xây dựng kế hoạch triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm phù hợp tình hình thực tế tại đơn vị; xây dựng kế hoạch, sẵn sàng phương án, lực lượng để triển khai hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, xử lý, khắc phục hậu quả khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.
2. Tăng cường công tác thông tin truyền thông với nhiều hình thức (báo tường, sinh hoạt chuyên đề, sinh hoạt dưới cờ...), cập nhật các kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm, các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đến toàn thể giáo viên, nhân viên, cán bộ phụ trách an toàn thực phẩm, học sinh,... nhằm nâng cao nhận thức thay đổi hành vi, thói quen không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm. Chỉ sử dụng các sản phẩm, thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm hết hạn sử dụng, bị biến dạng không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường. Hướng dẫn các em học sinh thực hiện các quy định về vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường đặc biệt trong thời gian cao điểm mùa nắng nóng.

3. Yêu cầu các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện có tổ chức cẩn tin, bếp ăn tập thể nghiêm chỉnh chấp hành các quy định của pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện về con người... trong suốt quá trình sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kiểm soát nguồn nguyên liệu nhập vào các cơ sở dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm tại trường. Lưu ý, nguyên liệu, thực

phẩm phải được nhập từ các cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm, phải được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc chứng nhận tương đương. Ưu tiên nhập nguyên liệu từ các cơ sở đã đạt các chứng nhận về chất lượng như: "Chuỗi thực phẩm an toàn", HACCP, ISO 22000, VietGAP, GlobalGAP... nhằm kiểm soát nguồn gốc, chất lượng an toàn thực phẩm.

4. Niêm yết công khai số điện thoại đường dây nóng về an toàn thực phẩm tại nơi dễ quan sát (khu vực ăn uống, căn tin, bảng tin, bảng thông báo...) để phụ huynh, học sinh kịp thời thông tin khi phát hiện trường hợp sử dụng, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn. Huy động sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ học sinh trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho học sinh.

5. Các đơn vị thực hiện tự kiểm tra, giám sát; Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện phối hợp Phòng Y tế huyện, Trung tâm Y tế huyện trong công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các căn tin, bếp ăn tập thể tại đơn vị.

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị, Chủ các nhóm trẻ độc lập, lớp mẫu giáo độc lập nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, PGDĐT, HTPChi.02.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Kim Văn Minh