

Số: 1683/KH-GDDĐT

Quận 11, ngày 13 tháng 11 năm 2024

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11 Năm học 2024 - 2025

Căn cứ Công văn số 7162/SGDDĐT-CTTT ngày 05 tháng 11 năm 2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ hoạt động thể thao và y tế trường học năm học 2024 - 2025;

Căn cứ Kế hoạch số 52/KH-UBND ngày 23 tháng 02 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Quận 11 về Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024 trên địa bàn quận;

Nhằm tiếp tục đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học trên địa bàn quận, Phòng Giáo dục và Đào tạo ban hành Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11 năm học 2024 - 2025 như sau:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu chung:

- Tiếp tục thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn tại các đơn vị trường học.
- Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản... đảm bảo thực phẩm cho học sinh sử dụng có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm.
- Công khai các đơn vị cung cấp thực phẩm cho học sinh sử dụng trong nhà trường.
- Nâng cao hiệu quả công tác phối hợp với các cơ quan, đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn để kiểm tra, quản lý chặt chẽ việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị.

2. Mục tiêu cụ thể:

- 100% bếp ăn tập thể, căn tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn được quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm. Bảo đảm sử dụng thực phẩm an toàn từ cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm. 100% trường học hợp đồng với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, các cơ sở kinh doanh thực phẩm (bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căn tin) có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- Tiếp tục duy trì hoạt động “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” tại các đơn vị trường học.
- Tăng cường công tác kiểm tra chất lượng an toàn thực phẩm.
- Không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Nâng cao năng lực, chất lượng hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý các đơn vị trường học:

- Tổ chức hoặc cử cán bộ, nhân viên có công việc liên quan đến thực phẩm tham dự các lớp tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm do các đơn vị có chức năng tổ chức.

- Tổ chức đánh giá, tổng kết hàng năm lồng ghép chung trong công tác y tế trường học.

2. Hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông:

- Tăng cường tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm quản lý của các đơn vị trường học trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm.

- Triển khai các phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp phích, băng rôn, phướn, báo đài, hệ thống phát thanh của các đơn vị, website.

- Phát huy vai trò các đoàn thể tại các đơn vị trường học trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả tuyên truyền về an toàn thực phẩm.

- Quản lý chặt chẽ việc quảng cáo về thực phẩm ăn uống trong các đơn vị trường học. Tất cả các hình thức tiếp nhận, tài trợ hoặc quảng cáo về thực phẩm ăn uống tại các đơn vị trường học đều phải có ý kiến của Sở Giáo dục và Đào tạo; tránh tình trạng tiếp nhận hoặc quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.

- Tiếp tục thông tin đến giáo viên, học sinh và phụ huynh về Trang thông tin điện tử của các trường, mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn” thực hiện trong năm học 2024 - 2025.

3. Hoạt động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm:

- Phối hợp Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố, Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm quận và các đơn vị liên quan tăng cường công tác kiểm tra đối với bếp ăn tập thể, căn tin trường học, các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn cho trường học trên địa bàn quận. Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể, căn tin trường học được kiểm tra giám sát trong năm. Triển khai hệ thống tự kiểm tra 3 cấp theo Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 9 năm 2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm (nay là Sở An toàn thực phẩm) thành phố.

- Khuyến khích các đơn vị trường học tổ chức xét nghiệm để kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại các bếp ăn, căn tin, suất ăn công nghiệp...

4. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm:

- Tạo điều kiện để các đơn vị trường học tham dự hoặc tổ chức 01 buổi diễn tập xử lý, điều tra ngộ độc thực phẩm trong trường học. Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm. Phát hiện sớm và xử lý kịp thời các vụ ngộ độc

thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm trên 30 người.

- Tạo điều kiện cho cán bộ làm công tác quản lý về an toàn thực phẩm tham gia các lớp tập huấn nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm.

5. Công tác kiểm tra và giám sát Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- Rà soát và kiểm tra việc lập hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của căn tin trường học. Nhà trường chỉ ký hợp đồng với căn tin thực hiện đúng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản dưới Luật liên quan.

- Các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nhà trường chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn thực hiện đúng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản dưới Luật liên quan.

6. Tiếp tục thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn” và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong nhà trường:

Năm học 2024 - 2025, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận tiếp tục triển khai tại tất cả các đơn vị trường học trong việc ký hợp đồng cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, căn tin với các đơn vị thực phẩm đạt *Chuẩn thực phẩm an toàn*. Đề nghị các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn lựa chọn các sản phẩm đạt chuẩn trước khi tiến hành hợp đồng cung cấp suất ăn cho các đơn vị trường học trên địa bàn Quận 11. Đồng thời, tiếp tục thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, công khai đưa các thông tin liên quan đến thực phẩm lên website (trang thông tin điện tử) hoặc các hình thức phù hợp khác của trường.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2024 - 2025 triển khai tại các đơn vị trường học trên địa bàn quận.

- Phối hợp ngành y tế quận tổ chức tập huấn kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm, xây dựng phương án ứng phó ngộ độc thực phẩm; tổ chức các buổi truyền thông, hướng dẫn pháp luật An toàn thực phẩm trong hệ thống trường học có bếp ăn tập thể, căn tin, sử dụng suất ăn sẵn.

- Giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong hệ thống trường học. Qua đó đánh giá việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn, căn tin không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Các đơn vị trường học:

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể.

- Tiếp tục thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn” đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm trong việc ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin, đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở này phải có nguồn gốc rõ ràng phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

- Xây dựng mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” tại website các đơn vị trường học (thực hiện theo Kế hoạch số 902/KH-GDDT ngày 07 tháng 9 năm 2020 của Phòng Giáo Dục và Đào tạo Quận 11).

- Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể, căng tin trường học đảm bảo quy định về an toàn thực phẩm, khám sức khỏe và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp tiếp xúc thực phẩm.

Bộ phận thường trực: Ông Phan Trí Dũng, chuyên viên Phòng Giáo Dục và Đào tạo, số điện thoại: 028.39609919 hoặc 0909939195, email: ptdung.q11@tphcm.gov.vn.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các đơn vị xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở GDĐT;
- UBND Q11;
- BLĐ PGDDT;
- PYT, TTYT quận;
- Hiệu trưởng các đơn vị trường học;
- Chủ các lớp NT, MG NCL;
- Lưu: VT, YT.



Nguyễn Trọng Hiếu