

Số: 694 /GDĐT-YT

Quận 12, ngày 29 tháng 5 năm 2024

Về việc bảo đảm an toàn thực phẩm,
phòng, chống ngộ độc thực phẩm
trên địa bàn Quận 12

Kính gửi: - Hiệu trưởng các trường MN-MG, TH, THCS (CL,NCL);
- Hiệu trưởng trường Chuyên biệt Ánh Dương;
- Chủ cơ sở nhóm trẻ, lớp mẫu giáo, lớp mầm non độc lập.

Căn cứ Công văn số 3713/UBND-YT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Ủy ban nhân dân quận về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn, phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện những nội dung sau:

- 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.

- 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 và học sinh nhằm nâng cao nhận thức thay đổi hành vi, thói quen không đảm bảo 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.

- Tuyên truyền, nhắc nhở phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, hàng rong trước cổng trường nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm. 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.

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức căn 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.

- Niêm yết công khai số điện thoại đường dây nóng về an toàn thực phẩm tại nơi dễ quan sát (khu vực ăn uống, căng 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.

- Chủ động 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 (nếu có).

- Thực hiện tự kiểm tra, giám sát và phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo, phòng Y tế trong công tác kiểm tra, giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các căng tin, bếp ăn tập thể tại đơn vị.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, YT.

KT. TRƯỞNG PHÒNG

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Thị Thùy Trang