

Số: 537 /GDĐT-YT

Quận 12, ngày 22 tháng 5 năm 2025

V/v tăng cường quản lý nhà nước về
an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý,
phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
tại các cơ sở giáo dục

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

Căn cứ Công văn số 2580/SGDĐT-CTTT ngày 14 tháng 5 năm 2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc tăng cường quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị thực hiện như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe và tính mạng của cán bộ, giáo viên, người lao động, học sinh.

- Thủ trưởng các đơn vị chủ động xây dựng kế hoạch, phân công rõ trách nhiệm, triển khai đúng đối tượng, tiết kiệm, sáng tạo và tuân thủ quy định pháp luật.

- Tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước: kiểm tra, giám sát, phát hiện và xử lý nghiêm các vi phạm về ATTP.

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI

1. Tuyên truyền ATTP

Chủ đề năm 2025: “Bảo đảm an toàn thực phẩm – tru tiên bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố.”

- Sử dụng đa dạng kênh: truyền thông nội bộ, công nghệ thông tin, công nghệ thông tin, Trang/Cổng thông tin điện tử, hoạt động giáo dục, ngoại khóa, sinh hoạt chuyên đề, ngoài giờ lên lớp, sinh hoạt tập thể, văn hóa, thể thao, vui chơi trong nhà trường phù hợp với điều kiện đơn vị.

- Nội dung tập trung: vai trò ATTP đối với sức khỏe, dinh dưỡng hợp lý, kỹ năng lựa chọn - bảo quản - chế biến thực phẩm an toàn, vệ sinh cá nhân, phòng ngừa ô nhiễm và ngộ độc.

2. Quán triệt, phổ biến giáo dục pháp luật

- Triển khai văn bản hướng dẫn và quy định quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm², triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025.

- Tuyên truyền các quy định về ATTP tại bếp ăn tập thể, căn tin trường học; nhấn mạnh trách nhiệm của người đứng đầu; vai trò, tầm quan trọng của thực phẩm đối với sức khỏe con người; giáo dục kiến thức về lựa chọn thực phẩm lành mạnh, an toàn, vệ sinh cá nhân, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ cho cán bộ quản lý, nhân viên bếp; phổ biến kiến thức về lựa chọn thực phẩm lành mạnh cho học sinh.

3. Giám sát và phòng ngừa

- Kiểm tra, giám sát chặt chẽ khâu nhập - bảo quản - chế biến - phục vụ; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Ứng dụng công nghệ thông tin: phần mềm quản lý nhập xuất, cảnh báo nguy cơ.

4. Đảm bảo bữa ăn học đường

- Tổ chức bữa ăn bán trú, căn tin và các dịch vụ ăn uống khác trong trường học phải đảm bảo an toàn thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, chống dịch bệnh, tăng cường thể lực cho học sinh.

- Tuân thủ đầy đủ các quy định, điều kiện về an toàn thực phẩm.

- Triển khai hiệu quả hướng dẫn của Bộ GD&ĐT về tổ chức bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh.

5. Ứng phó khẩn cấp

- Xây dựng phương án xử lý sự cố ngộ độc thực phẩm; phân công rõ đầu mối liên hệ, xử lý và báo cáo.

- Tổ chức diễn tập, tập huấn cho giáo viên, nhân viên y tế, học sinh về xử lý tình huống khẩn cấp.

- Phối hợp chặt chẽ với phụ huynh và chính quyền địa phương khi xảy ra vụ việc.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát nội bộ

- Thủ trưởng đơn vị chịu trách nhiệm chính về ATTP, dinh dưỡng hợp lý, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Bếp ăn tập thể phải có quy trình vận hành tiêu chuẩn.

- Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ và đột xuất bếp ăn, dịch vụ ăn uống trong trường.

- Kiểm tra nội bộ định kỳ hằng tháng; lập biên bản, ghi nhận nội dung và phương án xử lý nếu có vi phạm.

- Thường xuyên kiểm tra khâu lựa chọn, tiếp nhận, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm. Tổ chức kiểm tra đột xuất tùy theo tình hình thực tế hoặc phản ánh từ dư luận.

- Các cơ sở giáo dục xây dựng kế hoạch tự kiểm tra, phối hợp với phụ huynh, Ban đại diện cha mẹ học sinh, Ban chăm sóc sức khỏe học sinh để giám sát chặt chẽ ATTP; giám sát chất lượng bữa ăn bán trú, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trường học, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, dinh dưỡng hợp lý đúng quy định. Thực hiện khảo sát sự hài lòng của học sinh đối với bữa ăn bán trú mỗi học kỳ. Trên cơ sở đó, lãnh đạo đơn vị có biện pháp khắc phục các hạn chế (nếu có).

- Khuyến khích phụ huynh và học sinh phản ánh qua hòm thư góp ý hoặc các kênh trực tuyến của nhà trường.

Phòng Giáo dục và Đào tạo yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, YT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Thùy Trang