

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác phòng ngừa ngộ độc thực phẩm Tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm 2025

Căn cứ Kế hoạch số 2378/KH-UBND-YT ngày 29 tháng 4 năm 2025 của Ủy ban nhân dân quận về việc triển khai công tác phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận năm 2025.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm, Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai kế hoạch công tác phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận năm 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH

- Nâng cao hiệu quả công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm thông qua các hoạt động truyền thông và giáo dục.
- Tăng cường giám sát an toàn thực phẩm tại các bếp ăn trong trường học; Phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên từ nấm độc, cá nóc, nhộng ve sầu, ...

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

- Tăng cường công tác kiểm tra hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu, giám sát điều kiện vệ sinh, trang thiết bị, quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm.
- Tuyên truyền, phổ biến các quy định, kiến thức về an toàn thực phẩm, các cách phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, hướng dẫn cách xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm hoặc ngộ độc thực phẩm lồng ghép vào các buổi tuyên truyền, sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt công đoàn của các cơ sở giáo dục.
- Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng và trang thiết bị để triển khai hiệu quả các biện pháp điều tra, xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì thực hiện công tác giám sát chất lượng bữa ăn cho học sinh các trường công lập thuộc quận; triển khai thực hiện xây dựng phương án xử lý khi có ngộ độc thực phẩm, sự cố về an toàn thực phẩm tại trường học trên địa bàn quận.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế quận tổ chức tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm đến bếp ăn bán trú tự tổ chức trong trường học, nhận suất ăn, nấu tại chỗ, bữa ăn học đường, thực hiện lưu mẫu thực phẩm, kiểm thực ba bước, khám sức khỏe cho người quản lý, người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm,... thực phẩm kinh doanh trong trường học.

2. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát thực hiện QĐ 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017 về “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”.

- Xây dựng phương án, lực lượng và trang thiết bị để triển khai hiệu quả các biện pháp điều tra, xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm tại trường học.

- Tổ chức khám sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp nấu ăn...

- Tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, các cách phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, hướng dẫn cách xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm hoặc ngộ độc thực phẩm lồng ghép vào các buổi tuyên truyền, sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt công đoàn của các cơ sở giáo dục

IV. THỜI GIAN THỰC HIỆN VÀ CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

1. Thời gian thực hiện: trong năm 2025, tập trung vào trước thời điểm tựu trường và thời điểm mùa hè nắng nóng, dễ phát sinh ngộ độc.

2. Chế độ báo cáo: các đơn vị trường học gửi báo cáo về phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 7 (địa chỉ mail nguyenthuvan19370@gmail.com) trước ngày 10 của tháng cuối quý. Báo cáo đột xuất (sử dụng các kênh điện thoại, email khẩn và văn bản chính thức sau) trong thời gian 02 giờ kể từ khi nhận thông tin có ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra tại đơn vị.

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận 7, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các cơ sở giáo dục triển khai thực hiện hiệu quả/.

Nơi nhận:

- Các cơ sở GD trên địa bàn quận;
- Trường phòng GDDT (để báo cáo);
- Lưu: VT, (Văn)

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Hà Thanh Hải