

Số: ~~1770~~/GDĐT

Bình Chánh, ngày 19 tháng 10 năm 2020

V/v tăng cường biện pháp phòng chống
ngộ độc thực phẩm tại các đơn vị trường
học trên địa bàn huyện Bình Chánh.

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, MG (CL – NCL), TH, THCS
- Chủ các nhóm, lớp MG độc lập trên địa bàn huyện.

Căn cứ Kế hoạch số 1711/KH-BQLATTP ngày 08 tháng 9 năm 2020 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố về đảm bảo an toàn thực phẩm Đề án thực hiện Chương trình Sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và học sinh tiểu học giai đoạn 2018-2020 trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Công văn số 1804/BQLATTP-QLND ngày 16 tháng 9 năm 2020 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc tăng cường biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm;

Căn cứ công văn số 4003/UBND ngày 06 tháng 10 năm 2020 của Ủy ban nhân dân huyện Bình Chánh về tăng cường biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện Bình Chánh;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học, các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các đơn vị có bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căng tin trường học đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo như sau:

1/ Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong trường học:

a/ Công tác kiểm tra:

- Kiểm tra định kỳ: Phòng Giáo dục và Đào tạo phối hợp với ngành Y tế, Ban Quản lý An toàn thực phẩm tăng cường kiểm tra định kỳ về công tác y tế trường học, công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Kiểm tra hồ sơ các cơ sở cung cấp thực phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn bán trú, căng tin, cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường để phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Kiểm tra đột xuất: Trong những trường hợp cần thiết, Phòng Giáo dục và Đào tạo kiểm tra đột xuất các đơn vị trường học có những vấn đề cần chấn chỉnh, nhắc nhở công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

b/ Công tác triển khai thực hiện:

- Hiệu trưởng đơn vị thực hiện nghiêm túc các quy định của Luật an toàn thực phẩm, Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học; Tuyên truyền phụ huynh về việc đảm bảo an toàn thực phẩm của Đề án Sữa học đường.

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học chủ động phối hợp với các đơn vị chức năng tổ chức xét nghiệm để kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm chế biến tại các bếp ăn, căng tin, suất ăn công nghiệp...

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát các bếp ăn tập thể và suất ăn công nghiệp, căng tin tại các trường học.

- Hiệu trưởng các đơn vị phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về các trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học nếu nguyên nhân được chứng minh do trường học gây ra; có nhiệm vụ báo cáo về phòng Giáo dục và Đào tạo, ngành Y tế kịp thời để cùng phối hợp giải quyết nhanh chóng nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe của học sinh, không để xảy ra ngộ độc tập thể.

2/ Sử dụng nguồn thực phẩm:

- Chỉ lấy nguồn thực phẩm từ các đơn vị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Ưu tiên lấy nguồn thực phẩm từ các cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực phẩm đạt Chuỗi an toàn thực phẩm, Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000),... còn hiệu lực.

3/ Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú tại trường:

- Bếp ăn phải có chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực; cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng qui định bếp một chiều, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo qui định: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban giám hiệu, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin đều phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP và khám sức khỏe theo qui định.

- Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng theo chỉ đạo của Sở Giáo dục và Đào tạo: Nhằm từng bước kéo giảm tình trạng thừa cân béo phì trong học sinh thành phố, các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” tại các đơn vị trường tiểu

học trên địa bàn Thành phố và Văn bản số 608/GDDT-HSSV ngày 03/3/2017 về triển khai phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” của Ajinomoto theo CV số 576/BGDDT-CTHSSV. Trong năm học 2020-2021 đảm bảo tất cả các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp phải thực hiện nghiêm túc nội dung trên và báo cáo về Phòng Giáo dục và Đào tạo.

4. Đối với trường tổ chức căng tin:

- Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căng tin trong trường học trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Căng tin đảm bảo luôn sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có đồ che đậy. Có tủ kính đựng thực phẩm để trên kệ cao.

- Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng.

- Không bán nước ngọt có ga và thức uống có cồn trong trường học.

- Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căng tin trường học khi đơn vị, cá nhân đó cam kết bán hàng hợp vệ sinh, xuất xứ rõ ràng, chất lượng và đạt tiêu chuẩn. Thực phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn.

5. Đối với trường hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn từ bên ngoài:

- Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

- Không chọn những cơ sở cung cấp suất ăn quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ. Thực phẩm sau khi chế biến quá lâu phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATVSTP nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.

- Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

Trong quá trình thực hiện, đơn vị có thông tin vướng mắc, vui lòng liên hệ bà Nguyễn Thị Ngọc Loan, chuyên viên Phòng Giáo Dục và Đào tạo, số điện thoại: 0902837537.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị hiệu trưởng các đơn vị thực hiện nghiêm túc các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở GD&ĐT (CTTT);
- Phòng Y tế
- Lưu: VP, CTTT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Trúc Ly