

Số: 168 /KH-GDDT- YT

Phú Nhuận, ngày 12 tháng 4 năm 2018

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận Phú Nhuận năm 2018

Thực hiện Kế hoạch số 270/KH-BCĐLNVSATTP ngày 06 tháng 4 năm 2018 của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phố về Triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018;

Căn cứ Kế hoạch 522/KH-GDDT-CTTT ngày 12 tháng 2 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo về đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2018;

Nhằm 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 Phú Nhuận năm 2018 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Kiện toàn Ban chỉ đạo về an toàn thực phẩm của các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học đạt hiệu quả cao nhất, đảm bảo các thành viên ban chỉ đạo được bổ sung kiến thức chuyên môn phù hợp, đáp ứng yêu cầu công tác.
- 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.
- 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.

2. Mục tiêu cụ thể

- Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng. Đảm bảo 100% người quản lý về an toàn thực phẩm nắm vững các văn bản pháp lý và kiến thức, thực hành đúng về an toàn thực phẩm.
- Tăng cường công tác kiểm tra chất lượng an toàn thực phẩm.
- 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, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn công nghiệp) có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện 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 các lớp đào tạo, tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý các đơn vị trường học.
- Khuyến khích các đơn vị đầu tư trang thiết bị, dụng cụ kiểm nghiệm tại các đơn vị trường học, lấy mẫu giám sát sản phẩm và truy xuất nguồn gốc sản phẩm.
- Tổ chức đánh giá, tổng kết hàng năm lồng ghép chung trong công tác y tế trường học.

2. Hoạt động thông tin, 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 quảng cáo về thực phẩm ăn uống tại các đơn vị trường học đều phải có ý kiến của Phòng Giáo dục và Đào tạo; tránh tình trạng quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.

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

- Phối hợp Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm quận, 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 trên địa bàn quận cho trường học. 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 12/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý 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 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.

- Triển khai, kiểm tra thực hiện ký cam kết trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm đối với ăn tập thể tại các đơn vị trường học.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018 triển khai tại các đơn vị trường học trên địa bàn.

- Phối hợp Trung tâm 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, 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:

- Thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học. Trưởng ban là Hiệu trưởng nhà trường.

- Tham dự hoặc tổ chức diễn tập xử lý, điều tra ngộ độc thực phẩm trong trường học. Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm.

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể. Tổ chức ký cam kết trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho 100% bếp ăn tự tổ chức.

- Bếp ăn tập thể, căng tin, đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở này phải các các chứng từ, nguồn gốc rõ ràng phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

- 100% bếp ăn tập thể, căn 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.

Trong quá trình thực hiện, đơn vị có thông tin vướng mắc, vui lòng liên hệ bà Cao Nguyễn Thanh Phương, chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo, số điện thoại 0909538202, email: caongthphuong@gmail.com.

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

Nơi nhận:

- Sở GDĐT;
- UBND;
- PYT, TTYT quận;
- HT các đơn vị trường học;
- Lưu: VP, YT.



TRƯỞNG PHÒNG

Võ Cao Long