

Số: 210 /GDĐT

Bình Chánh, ngày 08 tháng 02 năm 2021

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm trong
Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2021

Căn cứ Kế hoạch số 36/KH-BCĐLNATTP ngày 08 tháng 01 năm 2021 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021;

Căn cứ kế hoạch số 58/ KH-BCĐLNATTP ngày 26 tháng 01 năm 2021 của Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm về việc đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 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 Bình Chánh, phòng Giáo dục và Đào tạo ban hành Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 trong ngành Giáo dục và Đào tạo 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.
- Phối hợp với các đơn vị chức năng triển khai các hoạt động chuyên môn, kỹ thuật về kiểm nghiệm thực phẩm (thu thập, phân tích, kiểm nghiệm mẫu thực phẩm).
- Bảo đảm sử dụng thực phẩm an toàn từ cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm. Phân đấu 100% cơ sở giáo dục và đơn vị trường học hợp đồng với các cơ sở sản xuất, chế

biến thực phẩm được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm như GMP, HACCP, ISO 22000... Đồng thời ký hợp đồng các cơ sở kinh doanh thực phẩm (bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn công nghiệp) theo đúng quy định của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

- Đảm bảo tuyệt đối không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường, đặc biệt đối với các trường có tổ chức bếp ăn bán trú và suất ăn sẵn.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

a. Đối với Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các đơn vị tổ chức các hoạt động đầu tư trang thiết bị kiểm nghiệm tại các cơ sở giáo dục, 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.

- 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 cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm.

- Phối hợp Ban Quản lý An toàn thực phẩm huyện 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.

- Quản lý chặt chẽ việc quảng cáo về thực phẩm ăn uống trong các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học, tất cả các hình thức quảng cáo về thực phẩm ăn uống tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học đều phải có ý kiến của Sở Giáo dục và Đào tạo; tránh tình trạng quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.

b. Đối với các đơn vị trường học.

- Tổ chức tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm trong nhà trường, huy động giáo viên và học sinh tham gia tích cực công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; triển khai nội dung an toàn thực phẩm vào giảng dạy ở các cấp học; phổ biến đến đội ngũ quản lý các trường về luật An toàn thực phẩm. Xây dựng kế hoạch về an toàn thực phẩm trong nhà trường và tổ chức thực hiện nghiêm túc.

- Thành lập Ban chỉ đạo quản lý an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học, tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của Ban giám hiệu trong việc theo dõi, đôn đốc và tổ chức thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế tổ chức khám sức khỏe và tập huấn quy định, quy trình và thủ tục hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn

thực phẩm; Tổ chức ký cam kết (theo đúng quy định Nghị định 155/2018NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 Nghị định sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế) trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho 100% bếp ăn tự tổ chức

- Cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho bảo mẫu, cấp dưỡng phục vụ bán trú và nhân viên căn tin các trường. Đảm bảo 100% nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu, căn tin khám sức khỏe định kỳ theo đúng quy định và được cấp giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. Đảm bảo 100 % đội ngũ được cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm - Khi có thay đổi, hợp đồng về nhân sự cấp dưỡng, bảo mẫu, căn tin(người mới) đề nghị các trường yêu cầu đảm bảo các giấy tờ liên quan(Giấy khám sức khỏe, giấy chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP) mới nhận vào công tác.

- Bộ phận cấp dưỡng, bảo mẫu, căn tin phải đảm bảo thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm.

- Thực hiện hưởng ứng: Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” theo kế hoạch phát động của Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm Huyện hàng năm.

- Ban sức khỏe và an toàn trường học, nhân viên y tế nhà trường tăng cường công tác kiểm tra định kỳ đối với bếp ăn, căn tin trong trường để kịp thời chấn chỉnh những mặt hạn chế và loại bỏ yếu tố nguy cơ liên quan đến thực phẩm.

- Đối với các trường hợp đồng suất ăn sẵn phải tuân thủ các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm như tại bếp ăn bán trú.

- Tuyên truyền, giáo dục, nhắc nhở học sinh không nên ăn uống hàng rong và các loại thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo chất lượng, vệ sinh để có thể phòng tránh các bệnh tiêu hóa. Giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý...

- Phối hợp với chính quyền địa phương để giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

- Việc cung cấp và sử dụng nguồn nước sinh hoạt, nguồn nước uống cho học sinh trong nhà trường phải đảm bảo vệ sinh. Thực hiện xét nghiệm mẫu nước uống và nước sinh hoạt theo quy định. Thường xuyên tẩy rửa các phương tiện chứa nước (ít nhất 1 lần/tháng). Khuyến khích học sinh mang theo bình (chai) để đựng uống nước.

- Đảm bảo nguồn thực phẩm sử dụng trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn được cung cấp bởi các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp có thương hiệu, uy tín như GMP, HACCP, ISO 22000; Chuỗi thực phẩm an toàn.... Đảm bảo tính pháp lý và tính an toàn khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm tại bếp ăn bán trú và căn tin.

- Quan tâm đầu tư, cải tạo cơ sở vật chất, trang thiết bị tại bếp ăn bán trú và tại căn tin ngày càng hoàn thiện.

Trên đây là kế hoạch thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2021 của Ngành Giáo dục và Đào tạo Huyện. Đề nghị Hiệu trưởng các trường tổ chức thực hiện nghiêm túc các nội dung trên./.

Nơi nhận

- Sở GDĐT (Phòng CTTT); (để báo cáo)
- UBND Huyện (PCT-VX); (để báo cáo)
- Phòng Y tế Huyện; (để phối hợp)
- TTYTDP Huyện; (để phối hợp)
- Các đơn vị giáo dục trực thuộc; (để thực hiện)
- Nhóm lớp; (để thực hiện)
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Trúc Ly