

Số: 663/GDDT

Bình Chánh, ngày 23 tháng 5 năm 2019

Về nội dung thực hiện Kế hoạch hành động ứng
phó khẩn cấp với bệnh Dịch tả heo
Châu Phi trên địa bàn huyện

Kính gửi: - Hiệu trưởng trường MN, MG(CL,NCL), Chủ các nhóm lớp
- Hiệu trưởng các trường Tiểu học, THCS

Căn cứ Quyết định số 1524/QĐ-UBND ngày 20 tháng 4 năm 2019 của ủy ban nhân dân thành phố về việc bổ sung nội dung thực hiện Kế hoạch hành động ứng phó khẩn cấp với bệnh Dịch tả heo Châu Phi trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh được ban hành kèm theo theo Quyết định số 122/QĐ-UBND;

Căn cứ công văn số 3288/VP-VX ngày 18 tháng 4 năm 2019 của ủy ban nhân dân thành phố về đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ công văn số 1701/GDDT-CTTT ngày 21 tháng 5 năm 2019 của Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học và giúp học sinh hiểu rõ về bệnh Dịch tả heo Châu Phi, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các đơn vị trường học thực hiện những nội dung như sau:

- Nhà trường tuyên truyền cho học sinh và phụ huynh không “quay lưng” với thịt heo và các sản phẩm từ thịt heo. Tuyên truyền để học sinh và phụ huynh hiểu rõ đây là loại bệnh đặc chủng trên đàn heo, không lây bệnh cho động vật khác và không ảnh hưởng đến sức khỏe và lây bệnh sang con người. Dịch tả heo có tác nhân gây bệnh là virus, khác hoàn toàn với bệnh tả ở người là một bệnh nhiễm trùng đường tiêu hóa do vi khuẩn. Heo bị tả có thể mắc thêm những loại bệnh nguy hiểm khác như tai xanh, cúm, thương hàn... Những bệnh này mới gây nguy hiểm cho người bởi làm rối loạn hệ tiêu hóa, đặc biệt khi ăn tiết canh, ăn thịt heo bệnh, chưa nấu chín kỹ.

- Nhà trường chỉ lấy nguồn thực phẩm từ các đơn vị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Cần kiểm soát nguồn gốc thịt heo khi nhập vào các bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp và căng tin trường học. Hiệu trưởng đơn vị thường xuyên kiểm tra nguồn gốc sản phẩm thịt heo sử dụng chế biến đảm bảo có nguồn gốc, được sự kiểm soát của cơ quan thú y.

- Nhà trường cần tăng cường kiểm tra công ty cung cấp suất ăn công nghiệp cho học sinh để đảm bảo nguồn nguyên liệu và chất lượng sản phẩm cung cấp, kiên quyết không để các thực phẩm bẩn, kém chất lượng, không rõ nguồn gốc được tiêu thụ, chế

biến trong khẩu phần ăn của các em học sinh, nhất là trong thời điểm nắng nóng hiện nay.

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: 0902.837.537, email: ntnloan1812@gmail.com.

Nơi nhận:

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Thị Trúc Ly