

Số: 683/GDĐT

Bình Chánh, ngày 8 tháng 06 năm 2020

V/v tăng cường kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm tại các nhóm lớp, trường học trên địa bàn huyện Bình Chánh;

Kính gửi:

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

Căn cứ Công văn số 1025/BQLATTP-QLND ngày 25 tháng 5 năm 2020 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc tăng cường kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm nhóm trẻ gia đình;

Căn cứ Công văn số 2136/UBND ngày 05 tháng 06 năm 2020 của Ủy ban nhân dân Huyện Bình Chánh về tăng cường kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm tại các nhóm lớp, trường học trên địa bàn huyện Bình Chánh;

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Bình Chánh có ý kiến chỉ đạo, như sau:

Đảm bảo 100% đội ngũ có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm trong nhà trường được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu và căn tin phải thực hiện nghiêm túc các quy định về bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân khi làm việc. Phải có ý thức chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Tuân thủ khám sức khỏe 01 lần/năm và cập nhật kiến thức ATTP.

Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ suất ăn cho học sinh bán trú và thực phẩm tại căn tin phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường và các bộ phận liên quan. Đối với các trường hợp đồng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu phẩm, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn để ngăn ngừa tình trạng cung cấp thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

Đảm bảo nguồn thực phẩm trong nhà trường phải là nguồn thực phẩm sạch, an toàn được cung cấp bởi các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong “Chuỗi thực phẩm an toàn” hoặc thực phẩm cung có giấy chứng nhận HACCP, VietGap, VietGloabal, ISO, GMP. Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp suất ăn công nghiệp.

Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn có giấy phép đăng ký kinh doanh và đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATTP.

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 02 giờ. Có kế hoạch giám sát, theo dõi các cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cung cấp suất ăn cho nhà trường.

Thực phẩm sau khi chế biến quá 2 giờ phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATTP 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 riêng biệt, sạch sẽ.

Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150g/mẫu đối với món canh hoặc các món nước khác. 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 24g.

Đối với các trường Tiểu học tiếp tục thực hiện nghiêm túc Công văn số 415/GDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở GD&ĐT về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng”.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, đề nghị Hiệu trưởng các trường và Trưởng nhóm, lớp ngoài công lập quan tâm chỉ đạo thực hiện nghiêm túc nội dung trên. /.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT



Nguyễn Trí Dũng