

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11 Năm học 2020 - 2021

Căn cứ Kế hoạch số 29/KH-UBND ngày 17 tháng 02 năm 2020 của Ủy ban nhân dân Quận 11 về Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020 trên địa bàn Quận 11;

Căn cứ Kế hoạch số 121/KH-GDDT ngày 18 tháng 02 năm 2020 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020 trong ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11;

Nhằm tiếp tục 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 11 năm học 2020 - 2021 như sau:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu chung:

- Tiếp tục thực hiện Chuỗi thực phẩm an toàn tại các đơn vị trường học.
- 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.
- Công khai các đơn vị cung cấp thực phẩm cho học sinh sử dụng trong nhà trường.
- 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.

2. Mục tiêu cụ thể:

- 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, suất ăn công nghiệp, căn tin) có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- Xây dựng mục "Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học" tại website Phòng Giáo dục và Đào tạo và các đơn vị trường học.
- Tăng cường công tác kiểm tra chất lượng 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 tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế các đơn vị trường học.
- Tổ chức đánh giá, tổng kết hàng năm lồng ghép chung trong công tác y tế trường học.

2. Hoạt động thông tin, giáo dục 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 Sở Giáo dục và Đào tạo; tránh tình trạng quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.
- Thông tin đến giáo viên, học sinh và phụ huynh về Trang thông tin điện tử của Phòng Giáo dục và Đào tạo và của các trường, mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn” bắt đầu thực hiện từ năm học 2020 - 2021.

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 đến 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.

- Các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nhà trường chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn thực hiện đúng quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản dưới Luật liên quan.

6. Tiếp tục thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn” và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong nhà trường:

Năm học 2020 - 2021, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận tiếp tục triển khai tại tất cả các đơn vị trường học trong việc ký hợp đồng cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, căn tin với các đơn vị thực phẩm đạt *Chuẩn thực phẩm an toàn*. Đề nghị các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn lựa chọn các sản phẩm đạt chuẩn trước khi tiến hành hợp đồng cung cấp suất ăn cho các đơn vị trường học trên địa bàn Quận 11. Đồng thời, tiếp tục thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, công khai đưa các thông tin liên quan đến thực phẩm lên website của trường và của ngành.

III. XÂY DỰNG CHUYÊN MỤC “TRA CỨU THÔNG TIN CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN TRONG TRƯỜNG HỌC”:

1. Tiến độ và nội dung thực hiện:

1.1. Tháng 8/2020:

- Từ 01/8/2020 đến 15/8/2020: Tổ chức thử nghiệm việc xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” tại 4 trường: Mầm Non 10, Tiểu học Nguyễn Bá Ngọc, Tiểu học Phùng Hưng, THCS Việt Mỹ.

- Phòng Giáo dục và Đào tạo và các đơn vị trường học xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2020 - 2021; xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” trên website của đơn vị. Triển khai kế hoạch thực hiện đến Hiệu trưởng các đơn vị trường học.

- Các đơn vị trường học tổ chức truyền thông về an toàn thực phẩm, chuỗi thực phẩm an toàn, các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm của nhà trường đến giáo viên, học sinh, phụ huynh học sinh. Tiếp tục triển khai thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn”, truy xuất nguồn gốc thực phẩm đến bếp ăn, chủ căn tin và các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Từ 16/8/2020 đến 31/8/2020: Phòng Giáo dục và Đào tạo tổ chức tập huấn, hướng dẫn các đơn vị trường học về việc xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” trên website của đơn vị.

1.2. Tháng 9/2020:

- Tuyên truyền, thông tin đến giáo viên, học sinh và phụ huynh học sinh về chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” trên website của đơn vị.

- Vận hành hệ thống tự kiểm tra 3 cấp tại các đơn vị trường học theo Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố.

- Từ ngày 07/9/2020 đến ngày 20/9/2020, các đơn vị trường học chuyển thông tin về Chuỗi thực phẩm an toàn lên website của trường mình; đồng thời kết nối với website Phòng Giáo dục và Đào tạo.

2. Các bước xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” trên website của đơn vị:

2.1. Xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn”:

Chuyên mục tích hợp tại Cổng thông tin điện tử Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận 11 (<https://pgdquan11.hcm.edu.vn>), là kênh thông tin chính thống, cập nhật đầy đủ, kịp thời các Hợp đồng cung ứng sản phẩm thực phẩm từ các đơn vị cung cấp đến các đơn vị trường học; kết nối trực tiếp với Cổng thông tin điện tử của các đơn vị trường học trên địa bàn quận.

Đối tượng áp dụng tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn năm học 2020 – 2021 là các bếp ăn tự tổ chức và các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn tại tất cả các đơn vị trường học: lớp Nhà trẻ, lớp Mẫu giáo, trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông và Giáo dục thường xuyên.

2.2. Tạo Bảng tổng hợp (mục lục) các hợp đồng của các cơ sở cung cấp thực phẩm cho nhà trường (theo mẫu đính kèm).

Tạo file (định dạng word, excel, pdf...) chứa Bảng tổng hợp, đặt tên file theo cú pháp: 00. Tên trường – Bảng tổng hợp.

Ví dụ: 00. Mầm Non 10 – Bảng Tổng hợp.

2.3. Tạo file (định dạng pdf) hoặc folder chứa các file:

2.3.1. Nội dung 1:

- Hợp đồng giữa trường và cơ sở cung cấp thực phẩm A.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm của cơ sở A.
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở, doanh nghiệp của A.
- Giấy chứng nhận đạt chuẩn thực phẩm an toàn các mặt hàng cung cấp (HACCP, ISO 22000:2015, VietGAP, GlobalGAP, GMP...), ...

2.3.2. Nội dung 2:

- Hợp đồng giữa cơ sở A và cơ sở B (đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho A).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm của cơ sở B.
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở, doanh nghiệp của B.
- Giấy chứng nhận đạt chuẩn thực phẩm an toàn các mặt hàng cung cấp (HACCP, 22000:2015, VietGAP, GlobalGAP, GMP...), ...

2.3.3. Nội dung 3:

Tiếp tục đối với cơ sở C, D... với các nội dung được thực hiện tương tự với cơ sở A, B.

Lưu ý: Các file được thiết lập cho từng hợp đồng cung ứng sản phẩm (gộp các file thành 01 folder hoặc được kết nối liên tục nhau để thành 01 file duy nhất).

2.4. Đặt tên file/folder:

Tên file/folder gồm: Số thứ tự . Tên trường – tên cơ sở cung cấp.

Ví dụ: Tên file là: 01. Phùng Hưng – Vissan

Trong đó, số thứ tự (01, 02, 03...) là phân loại thực phẩm, được quy định như trong mục 2.5.

2.5. Thứ tự các nguồn thực phẩm đạt chuẩn thực phẩm an toàn:

01. Thực phẩm động vật tươi sống (thịt heo, bò, gà...).
02. Thực phẩm thủy hải sản tươi sống (cá, tôm...).
03. Thực phẩm thực vật tươi sống (rau, củ, quả...).
04. Thực phẩm là trái cây tươi, ăn liền.
05. Sữa (sữa bột, sữa nước, sữa đặc...).
06. Lương thực (gạo, nếp...).
07. Trứng tươi (trứng gà, trứng cút...).
08. Thực phẩm chế biến khác, thực phẩm khô (bánh ngọt, bánh mì, yaour, rau câu...).
09. Các loại gia vị (nước mắm, nước tương...).
10. Các loại thực phẩm khác (nếu có).

2.6. Sử dụng Gmail, các ứng dụng đám mây Google, One Drive... để upload các file / folder lên Drive và lên website của trường (chuyên mục Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn) hoặc trên nền website công ty cung cấp.

2.7. Copy đường link dẫn đến website của trường về Phòng Giáo dục và Đào tạo.

IV. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2020 - 2021 triển khai tại các đơn vị trường học trên địa bàn quận. Xây dựng chuyên mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn” thực hiện trong năm học 2020 - 2021.

- 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, sử dụng 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:

- Tiếp tục phát triển hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể.

- Tiếp tục thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn” đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm trong việc ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căn tin, đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở này phải có nguồn gốc rõ ràng phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

- Xây dựng mục “Tra cứu thông tin Chuỗi thực phẩm an toàn trong trường học” tại website các đơn vị trường học.

- Đảm bảo 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 ông Phan Trí Dũng, chuyên viên Phòng Giáo Dục và Đào tạo, số điện thoại: 39609919, hoặc 0909 939195, email: ptdung.q11@tphcm.gov.vn.

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

Nơi nhận:

- Sở GDĐT;
- UBND Q11;
- BLĐ PGDĐT;
- PYT, TTYT quận;
- Hiệu trưởng các đơn vị trường học;
- Chủ các lớp NT, MG NCL;
- Lưu: VT, YT.



Nguyễn Trọng Hiếu

BẢNG TỔNG HỢP CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN NĂM HỌC 2020 – 2021

(Đính kèm theo Kế hoạch số 902/KH-GDDT ngày 07 tháng 9 năm 2020)

Đơn vị: _____

Loại hình: Bếp ăn tự tổ chức ☐ Sử dụng suất ăn sẵn ☐

Tên cơ sở cung cấp suất ăn sẵn: _____

(đính kèm Hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn với nhà trường)

Nội dung	Thực phẩm động vật tươi sống	Thực phẩm thủy hải sản tươi sống	Thực phẩm thực vật tươi sống	Thực phẩm trái cây tươi, ăn liền	Sữa	Lương thực	Trứng tươi	Thực phẩm chế biến, thực phẩm khô	Các loại gia vị	Các loại thực phẩm khác (nếu có).
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Tên cơ sở cung cấp (1)										
Đạt chuẩn TP an toàn										
Tên cơ sở cung cấp (2)										
Đạt chuẩn TP an toàn										

HIỆU TRƯỞNG

(Ký tên và đóng dấu)