

Số: 121/KH-GDDT

Quận 11, ngày 18 tháng 02 năm 2020

KẾ HOẠCH

Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11

Căn cứ văn bản số 1990/GDDT-CTTT ngày 12 tháng 6 năm 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2019 - 2020;

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

Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11 như sau:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu chung:

- Tăng cường công tác truyền thông, hướng dẫn cho cán bộ quản lý và phụ trách về an toàn thực phẩm (ATTP) của các đơn vị trường học hiểu đúng và thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo các sản phẩm thực phẩm đến tay giáo viên, học sinh là an toàn, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11.

2. Mục tiêu cụ thể:

- Mục tiêu 1: Tăng cường công tác thông tin giáo dục, truyền thông, phổ biến, hướng dẫn quy định của pháp luật về ATTP cho các đơn vị trường học; nâng cao kiến thức ATTP cho giáo viên và học sinh trong ngành.

- Mục tiêu 2: Cải thiện tình trạng an toàn thực phẩm của các cơ sở bếp ăn tự tổ chức, căn tin trường học; đến cuối năm 2020 duy trì đạt được tỷ lệ 100% căn tin và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho trường học được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (trừ cơ sở không thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm).

- Mục tiêu 3: Đẩy mạnh công tác kiểm tra, giám sát mối nguy về an toàn thực phẩm; tăng cường năng lực của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

- Mục tiêu 4: Tập trung công tác quản lý, hướng dẫn các đơn vị trường học thực hiện đúng các quy định về ATTP.

+ 100% cán bộ quản lý ATTP và nhân viên cấp dưỡng có đủ kiến thức về ATTP.

+ 100% cán bộ quản lý ATTP và nhân viên cấp dưỡng được khám sức khỏe đúng quy định.

- Mục tiêu 5: Phân đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong các đơn vị trường học.

II. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Tăng cường hoạt động thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm:

1.1. Đối với cán bộ quản lý ATTP:

- Tăng cường công tác tập huấn, giám sát hoạt động của Ban Giám hiệu và nhân viên y tế trường học. Tạo điều kiện cho các cán bộ làm công tác quản lý về ATTP tham gia các lớp nâng cao năng lực về quản lý, chuyên môn nghiệp vụ.

- Đảm bảo đủ nhân sự làm công tác quản lý, kiểm tra ATTP.

- Phối hợp Trung tâm Y tế quận, Trạm Y tế phường trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả và độ phủ lớn.

- Phối hợp Trung tâm Y tế hướng dẫn các căn tin, bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trong trường học sử dụng thực phẩm trong chuỗi thực phẩm an toàn nhằm đảm bảo không xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học. Thực hiện giải pháp công khai việc lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp ăn trường học.

1.2. Đối với nhân viên bếp ăn tự tổ chức, căn tin trường học:

- Tập trung tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm của các bếp ăn, cơ sở kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học, hướng dẫn người tiêu dùng lựa chọn các sản phẩm đảm bảo an toàn. Nội dung truyền thông đơn giản, dễ hiểu, phù hợp với từng nhóm đối tượng.

- Thực hiện các hoạt động truyền thông bề nổi trong các đợt cao điểm trong năm: treo băng rôn, áp phích, tờ rơi, hệ thống phát thanh tại các đơn vị, giới thiệu các trang thông tin điện tử để kịp thời cung cấp thông tin về các địa điểm cung cấp sản phẩm an toàn và địa điểm cung cấp sản phẩm không an toàn đến các trường.

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

Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế kiểm tra, giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo ATTP trong hệ thống trường học. Qua đó, đánh giá việc thực hiện các quy định về ATTP trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn không đảm bảo điều kiện ATTP.

3. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm:

- Đảm bảo 100% các cơ sở cung cấp suất ăn, cơ sở bếp ăn tập thể, căn tin trường học được kiểm tra ít nhất 01 lần/năm và đề xuất xử lý nếu phát hiện vi phạm.

- Phân đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quận.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN:

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Phối hợp Trung tâm Y tế quận tổ chức các buổi truyền thông, hướng dẫn các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao ý thức, trách nhiệm quản lý của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể trường học nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế kiểm tra, giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo ATTP trong hệ thống trường học. Qua đó, đánh giá việc thực hiện các quy định về ATTP trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn không đảm bảo điều kiện ATTP.

- Hướng đến mục tiêu các bếp ăn tập thể, căn tin trường học đảm bảo quy định về ATTP, sử dụng nguyên liệu đầu vào được cung cấp từ các cơ sở tham gia chuỗi thực phẩm an toàn. Xây dựng quy trình công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn của các trường trên Cổng thông tin điện tử của Phòng Giáo dục và Đào tạo vào đầu năm học.

- Xây dựng quy trình cụ thể về phối hợp xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn trường học trên địa bàn.

2. Hiệu Trưởng các đơn vị trường học, chủ các lớp Mầm non độc lập:

2.1. Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể:

- Bếp ăn phải có cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng quy định bếp một chiều, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm theo đúng quy định chuẩn an toàn thực phẩm và theo kế hoạch thí điểm chuẩn an toàn thực phẩm, nâng chuẩn an toàn thực phẩm ở năm học 2019 - 2020.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo quy định: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do Ban Giám hiệu và nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn đều phải được xác nhận có kiến thức về ATTP và khám sức khỏe theo quy định.

- Hiệu Trưởng các đơn vị trường học **công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn đến cha mẹ học sinh vào đầu năm học** trên Cổng thông tin điện tử theo hướng dẫn của Phòng Giáo dục và Đào tạo, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

- Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng: các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về áp dụng

phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” của Ajinomoto tại các đơn vị trường tiểu học trên địa bàn Thành phố.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng quy định: Mỗi loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, 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 qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

2.2. Trong công tác quản lý suất ăn sẵn:

- Các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho trường phải thực hiện chuẩn thực phẩm an toàn như bếp ăn tự tổ chức tại trường. Hiệu Trưởng đơn vị công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

- Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

- 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 2 giờ. Thực phẩm sau khi chế biến quá lâu phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATVSTP 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 hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm đúng quy định: Mỗi loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, 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 qui định; thời gian lưu là 24 giờ.

2.3. Trong công tác quản lý căn tin:

- Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng.

- Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học.

- Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn (ví dụ: que tre nhọn,...).

- Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căn tin trường học khi đơn vị, cá nhân đó cam kết bán hàng hợp vệ sinh, xuất xứ rõ ràng, chất lượng và đạt tiêu chuẩn. Thực phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn. Tất cả nhân viên làm việc ở căn tin đều phải khám sức khỏe theo qui định và được xác nhận kiến thức ATTP.

- 100% căn tin được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Trên đây là Kế hoạch Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo Quận 11. Đề nghị các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở, Trung học phổ thông và Giáo dục thường xuyên thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch đã đề ra./. *med*

Nơi nhận:

- Sở GDĐT;
- UBND Q11;
- PYT, TTYT Q11;
- Các trường MN, TH, THCS, THPT, GDTX;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Ngọc Đoan