

Số: 1746 /KHLT- BQLATTP-SGDĐT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 7 năm 2023

KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH
Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục
trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2023 đến năm 2025

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ 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;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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;

Căn cứ Quyết định số 2349/QĐ-TTg ngày 05/12/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh; Quyết định số 446/QĐ-TTg ngày 01/4/2020 và Quyết định số 333/QĐ-TTg ngày 31/3/2023 của Thủ tướng Chính phủ về việc kéo dài thời gian thí điểm hoạt động của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Chương trình hành động số 33-CTrHĐ/TU ngày 15/02/2023 của Thành Ủy Thành phố Hồ Chí Minh về thực hiện Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Thực hiện kế hoạch số 1298/KH-UBND ngày 05/4/2023 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về kế hoạch triển khai công tác y tế trường học trong giai đoạn 2023 - 2025 trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2023 đến năm 2025,

Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (sau đây gọi tắt là Ban ATTP) thống nhất xây dựng Kế hoạch liên tịch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố từ năm 2023 đến năm 2025 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong trường học và góp phần đảm bảo sức khỏe cho học sinh trên địa bàn Thành phố;

- Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Sở Giáo dục và Đào tạo với Ban ATTP. Định kỳ có sơ kết, tổng kết (tùy tình hình thực tế) rút kinh nghiệm và đề ra những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu

- Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học: chấp hành đúng các quy định có liên quan về lĩnh vực ATTP; xây dựng và vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo ATTP;

- Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống hợp đồng thuê nấu trong trường học: phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP theo quy định hoặc đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực;

- Lãnh đạo phụ trách ở cấp trường, cán bộ phụ trách ATTP tại các trường, Phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn Thành phố phải thường xuyên giám sát, vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo ATTP tại các đơn vị đang quản lý;

- Người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có xác nhận của chủ cơ sở; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp..., đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định của pháp luật về ATTP;

2. Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh, căng tin trong trường học (bao gồm căng tin kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn) phải bảo đảm an toàn theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm);

3. Sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng tại các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học. Nguồn thực phẩm được chế biến trong trường học do các cơ sở phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000,

“Chuỗi thực phẩm an toàn”, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các chứng nhận khác về ATTP;

4. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo ATTP trong các trường học trên địa bàn Thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra thành phố Thủ Đức, các quận/huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục và Đào tạo; đoàn kiểm tra chuyên ngành của Ban ATTP,...). Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học (nếu có);

5. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý ATTP từ cấp Sở, thành phố Thủ Đức và các quận/huyện, trường học; người quản lý, nhân viên tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học;

6. Trao đổi thông tin tình hình kết quả công tác về ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố định kỳ hoặc đột xuất.

III. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Đối với Sở Giáo dục và Đào tạo

1.1. Chủ trì, phối hợp với Ban ATTP:

- Triển khai kế hoạch liên tịch bảo đảm ATTP đến các cơ sở giáo dục và đơn vị trực thuộc trong ngành Giáo dục và Đào tạo Thành phố;

- Tổ chức hội nghị triển khai công tác đảm bảo ATTP tại trường học;

- Giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP đến các trường học nhận suất ăn sẵn, tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học: chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, VietGAP, sản phẩm thực phẩm đạt chứng nhận GlobalGAP, HACCP, ISO22000..., giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các chứng nhận khác về ATTP;

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống xung quanh trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra; có kiến nghị với địa phương về việc kiểm tra, giám sát ATTP đối với các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh trường học;

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra ATTP tại các bếp ăn tập thể trong trường học, đảm bảo trên 80% các trường học phải thực hiện và duy trì chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hàng năm, báo cáo đột xuất và báo cáo về Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP (khi có yêu cầu);

- Cập nhật danh sách các trường học có bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học trên địa bàn Thành phố.

1.2. Phối hợp với Ban ATTP:

- Kiểm tra tại các bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học;

- Tập huấn, cập nhật văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và

Giao Phòng Quản lý Ngô độc thực phẩm làm đầu mỗi tổng hợp; tham mưu nội dung triển khai thực hiện kế hoạch liên tịch; phối hợp với các phòng chuyên môn của Ban ATTP giúp Lãnh đạo Ban ATTP đôn đốc, kiểm tra việc thực hiện kế hoạch; định kỳ có tổ chức họp rút kinh nghiệm.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có phát sinh khó khăn, vướng mắc, hai bên cùng bàn bạc để thống nhất thực hiện, góp phần thành công chung cho kế hoạch./.

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Dương Trí Dũng

BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN



Lê Minh Hải

Nơi nhận:

- UBND TP (để báo cáo);
- Sở GD&ĐT (để thực hiện);
- Ban QLATTP (để thực hiện);
- Lưu: VP, P.CTTT, QLND (LVPhg-30b).

HỒ CHÍ MINH