

Số: 273 /KH-THBVB

Nhà Bè, ngày 22 tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH

Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm Năm học 2024-2025

Căn cứ Kế hoạch số 285/KH-UBND ngày 29 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Nhà Bè về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện Nhà Bè;

Căn cứ Kế hoạch số 1322/KH-GDDT ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo huyện Nhà Bè;

Căn cứ tình hình thực tế nhà trường, Trường Tiểu học Bùi Văn Ba xây dựng Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong nhà trường với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Đẩy mạnh việc thông tin, tuyên truyền về nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, nhất là tại nhà ăn tập thể của nhà trường.
- Tăng cường tự kiểm tra việc chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm. Kiên quyết không để thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không bảo đảm an toàn lưu thông trong nhà trường.
- Thực hiện đầy đủ, có hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm (ATTP); truy xuất nguồn gốc thực phẩm và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn theo đúng quy định.
- Chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án để triển khai hiệu quả các biện pháp cấp cứu và bảo đảm tốt nhất cho sức khỏe, tính mạng học sinh và đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên; phục vụ công tác điều tra, xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, ngộ độc thực phẩm.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Công tác thông tin, tuyên truyền

- Thực hiện nghiêm Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09 tháng 5 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP, Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP trong tình hình mới.

- Đẩy mạnh thông tin, tuyên truyền về nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không đảm bảo vệ sinh trong lựa chọn, chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm; chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ, nhãn mác rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp

đã hết hạn sử dụng, bị biến dạng (phồng, bẹp, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn), các loại thực phẩm nghi ngờ biến chất (có mùi vị, màu sắc khác thường, ôi thiu...) trên trang thông tin điện tử của nhà trường.

- Kết hợp nhiều hình thức, ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác truyền thông xoay quanh các nội dung về bảo đảm ATTP trong chế biến, lựa chọn thực phẩm an toàn.

- Tham gia các lớp tập huấn về kiến thức an toàn thực phẩm dành cho lãnh đạo, giáo viên, nhân viên y tế, nhân viên cấp dưỡng do Sở An toàn thực phẩm, Trung tâm Y tế Huyện và Phòng Giáo dục và Đào tạo Huyện tổ chức.

2. Công tác giám sát mối nguy và phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Hướng dẫn bếp ăn tập thể, căn tin trong nhà trường duy trì việc vận hành hệ thống tự kiểm tra ATTP.

- Chủ động giám sát mối nguy, đánh giá nguy cơ mất an toàn thực phẩm và triển khai các biện pháp cần thiết phòng ngừa các sự cố mất ATTP; cảnh báo kịp thời các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo an toàn làm ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh.

- Chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng, thuốc men và trang thiết bị để triển khai hiệu quả các biện pháp điều tra, xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP.

3. Công tác tự kiểm tra

Thành lập Ban tự kiểm tra an toàn thực phẩm trong nhà trường, kiểm tra việc chấp hành các quy định trong hoạt động bảo đảm ATTP của bếp ăn tập thể, căn tin.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Giám hiệu

- Phụ trách công tác giám sát và chỉ đạo chung trong nhà trường về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên tham gia tập huấn đầy đủ về kiến thức ATTP do Sở Giáo dục, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện, TTYT huyện tổ chức.

- Chỉ đạo giáo viên, nhân viên làm tốt công tác vệ sinh môi trường.

- Phối hợp Ủy ban nhân dân Xã nơi trường trú đóng ngăn chặn việc buôn bán hàng rong không đảm bảo an toàn thực phẩm trước cổng trường.

- Kí hợp đồng mua thực phẩm ở những cơ sở có uy tín, đảm bảo ATTP theo qui định.

- Xây dựng và triển khai kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại đơn vị. Lưu ý: việc cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP cần căn cứ kết quả kiểm tra kiến thức theo quy định tại Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024 của Cục An toàn thực phẩm về việc ban hành tài liệu tập huấn kiến thức về ATTP; cơ sở cung cấp thực phẩm phải có chứng nhận ISO 22000:2018.

- Tổ chức Khám sức khỏe cho CB-GV-NV theo Thông tư 32/2023/TT-BYT ngày 31 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế quy định chi tiết một số điều của luật khám bệnh, chữa bệnh; người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được Hiệu trưởng xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy

cấp khi chế biến thực phẩm.

2. Phụ trách y tế

- Phối hợp với Tổng Phụ trách đội, GVCN tăng cường công tác tuyên truyền, truyền thông giáo dục về ATTP cho học sinh bằng nhiều hình thức: sinh hoạt dưới cờ, dán bản tin, lồng ghép vào các tiết học....

- Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, trang bị ít nhất 2 bộ dụng cụ lưu mẫu thức ăn và dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng; mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn, mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy và được bảo quản riêng biệt với các loại thực phẩm khác; lưu giữ đầy đủ các hóa đơn chứng từ chứng minh xuất xứ nguồn gốc thực phẩm.

- Thực hiện báo cáo kết quả định kỳ, đột xuất theo quy định.

3. Giáo viên chủ nhiệm

- Lồng ghép các nội dung giáo dục kỹ năng sống, kỹ năng giữ gìn vệ sinh cá nhân...vào các hoạt động giảng dạy trên lớp.

- Thường xuyên theo dõi tình trạng sức khỏe học sinh. Khi học học có vấn đề về sức khỏe báo ngay cho ban giám hiệu hoặc nhân viên phụ trách y tế.

4. Nhân viên cấp dưỡng và căn tin

- Tham gia tập huấn kiến thức về ATTP.

- Khám sức khỏe định kỳ theo thông tư 32/2023/TT-BYT ngày 31 tháng 12 năm 2023 của Bộ Y tế quy định.

- Tuyệt đối tuân thủ các qui định ATTP trong quá trình nấu và chế biến thức ăn cho học sinh.

Trên đây là Kế hoạch công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong Trường Tiểu học Bùi Văn Ba năm học 2024-2025./.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT “để báo cáo”;

- CB, GV, NV “để thực hiện”;

- Lưu: VT, YT.

