

Tân Bình, ngày 09 tháng 9 năm 2024

Số: /KH-GDDT

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục năm học 2024-2025

Căn cứ 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;

Căn cứ Kế hoạch liên tịch số 1746/KHLT-BQLATTP-SGDĐT ngày 26 tháng 7 năm 2023 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về triển khai 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 Kế hoạch số 65/KH-BCĐ ngày 29 tháng 02 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận Tân Bình về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024;

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở (công lập và ngoài công lập); trường trung học phổ thông, trường có nhiều cấp học; Trung tâm GDNN-GDTX và Quản lý chuyên môn các nhóm, lớp mẫu giáo độc lập (sau gọi chung là Thủ trưởng các đơn vị) tổ chức thực hiện nội dung sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn quận.
- Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Phòng Giáo dục và Đào tạo với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận; giữa Hiệu trưởng các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở (công lập và ngoài công

lập); Hiệu trưởng trường Trung học phổ thông, trường Trung học phổ thông có nhiều cấp học và Quản lý chuyên môn các nhóm, lớp mẫu giáo độc lập (sau gọi chung là Thủ trưởng các đơn vị) với Trạm y tế 15 phường; 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, căn tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục chấp hành đúng các quy định có liên quan về lĩnh vực an toàn thực phẩm, xây dựng và vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Các bếp ăn tập thể, căn tin, dịch vụ ăn uống hợp đồng thuê nấu tại các cơ sở giáo dục phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm 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;

- Thủ trưởng đơn vị tăng cường công tác quản lý, thường xuyên giám sát, vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm 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, căn tin, dịch vụ ăn uống tại các cơ sở giáo dục phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có xác nhận của chủ cơ sở; phải được khám sức khỏe định kỳ hàng năm và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp...

II. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Tổ chức tuyên truyền, phổ biến đến đến cán bộ quản lý các trường về Luật An toàn thực phẩm và Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm của Chính phủ. Các trường xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2024-2025 và tổ chức thực hiện nghiêm túc theo kế hoạch. Tăng cường vai trò, trách nhiệm quản lý của thủ trưởng đơn vị về công tác an toàn thực phẩm.

Tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không ăn hàng rong và thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh để phòng tránh bệnh đường tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm; giáo dục học sinh ăn chín, uống sôi, giữ vệ sinh cá nhân, tăng cường dinh dưỡng hợp lý...

Phối hợp chính quyền địa phương giải quyết triệt để hàng rong trước cổng trường.

2. Liên hệ với Trạm Y tế phường hoặc Trung tâm Y tế quận về việc tổ chức tập huấn, cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học.

Nhân viên nấu ăn, 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 1 lần/năm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Nguồn thực phẩm đầu vào phục vụ bán trú và thực phẩm tại căn tin phải được kiểm tra, giám sát chặt chẽ của Ban giám hiệu nhà trường. 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 22000:2005, GMP... Đảm bảo tính pháp lý, tính chặt chẽ khi thực hiện hợp đồng cung cấp thực phẩm đối với bếp ăn bán trú, cung cấp suất ăn công nghiệp cũng như căn tin trong trường học.

3.1. Đối với trường hợp đồng các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp

Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận về an toàn thực phẩm theo quy định. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm 1 chiều.

Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng và bảo đảm vệ sinh.

Không chọn những cơ sở cung cấp xuất 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.

Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp ký hợp đồng cung cấp suất ăn cho nhà trường nhằm giám sát, đánh giá chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào, vệ sinh trong quá trình chế biến, thực phẩm chế biến xong trước khi cho học sinh ăn có bảo đảm chất lượng và vệ sinh hay không.

Thử thức ăn trước khi cho học sinh ăn: bếp trưởng hoặc nhân viên y tế cần ăn thử tất cả các loại thực phẩm trước khi cho học sinh ăn; lập sổ ghi lại cảm nhận về mùi, vị, màu sắc của thức ăn và phải ngừng không cho học sinh ăn nếu cảm nhận có dấu hiệu thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm. Phòng (hoặc khu vực) chia thức ăn riêng biệt, sạch sẽ.

Lưu mẫu 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 xúp. 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 24 giờ. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

3.2. Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú

Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ; đúng qui định bếp một chiều, phân biệt dụng cụ sống-chín, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

Nguồn thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi thực phẩm an toàn hoặc có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định

Thực hiện tự kiểm tra 3 cấp: 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, bếp trưởng hoặc nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày.

Lưu mẫu 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 xúp. 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 24 giờ. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

Liên hệ với Trạm Y tế phường hoặc Trung tâm Y tế quận về việc tổ chức tập huấn, cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học.

Khám sức khỏe: nhân viên nấu ăn, bảo mẫu, căn tin trong các đơn vị trường học đều phải thực hiện khám sức khỏe theo qui định 1 lần/năm. Cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm đúng thời hạn quy định.

Xây dựng thực đơn: bếp ăn đều phải xây dựng thực đơn các bữa ăn trong 1 tuần và công khai tài chánh cho phụ huynh học sinh biết.

Hiệu trưởng thực hiện công khai các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn tại trường đến cha mẹ học sinh vào đầu mỗi năm học. Nếu trong quá trình hoạt động có thay đổi cơ sở cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

Lập danh sách tất cả các cơ sở cung cấp thực phẩm cho nhà trường phục vụ cho công tác theo dõi và kiểm tra.

3.3. Đối với trường có tổ chức căn tin

Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căn tin trường học. Thực phẩm đầu vào tại căn tin phải tuân thủ các điều kiện đảm bảo an toàn và chất lượng như của bếp ăn bán trú.

Căn tin đảm bảo luôn sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có đồ che đậy. Có tủ kính đựng thực phẩm để trên kệ cao.

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 bán đồ chơi có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe về lâu dài hoặc có thể gây tai nạn thương tích.

Thường xuyên kiểm tra, nhắc nhở nhân viên căn tin tuyệt đối tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

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 hiện danh mục tất cả các mặt hàng bày bán tại căn tin, nguồn gốc xuất xứ của từng mặt hàng và các giấy chứng nhận theo quy định. Thực hiện niêm yết công khai giá cả tất cả các mặt hàng bày bán tại căn tin.

4. Nhà trường xây dựng kế hoạch cụ thể phối hợp với Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành của từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại trường. Đồng thời có kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp. Hoạt động kiểm tra, giám sát phải có kế hoạch xuyên suốt trong năm học, có lịch giám sát cụ thể và lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát.

5. Các trường tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú và căn tin nhà trường 1 lần/tháng. Báo cáo nội dung kiểm tra về Phòng Giáo dục và Đào tạo 1 lần/quý.

6. Phòng Giáo dục và Đào tạo tiếp tục phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tăng cường kiểm tra giám sát bếp ăn và căn tin trong trường học bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn trên và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. CÔNG TÁC KIỂM TRA

- Tổ Giúp việc Ban Chỉ đạo Y tế trường học quận kiểm tra công tác y tế và an toàn trường học năm học 2024-2025, trong đó có nội dung kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường.

- Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng Kế hoạch hoạt động về công tác bán trú và kiểm tra công tác bán trú theo kế hoạch năm học 2024-2025.

IV. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Đề nghị các trường lập danh sách thống kê các cơ sở cung cấp thực phẩm, thức uống đối với bếp ăn bán trú, căn tin. Đảm bảo các cơ sở cung cấp thực phẩm cho nhà trường phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

- Thực hiện báo cáo sơ kết học kỳ và báo cáo tổng kết cuối năm học theo yêu cầu của Phòng Giáo dục và Đào tạo.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị quan tâm tổ chức thực hiện nghiêm túc nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Sở GDĐT(P.CTTT);
- TTUB: PCT/VX;
- PYT, TTYT quận;
- VPUB: CVP, PCVP/VX;
- Các trường MN, TiH, THCS, THPT;
- Trung tâm GDNN-GDTX;
- Nhóm, lớp MGDL;
- BLĐ P.GDĐT;
- Lưu: VT, Nghị.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Nguyễn Đức Anh Khoa

