

ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN TÂN BÌNH
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Tân Bình, ngày 26 tháng 9 năm 2024

Số: /GDĐT
V/v Phòng, chống ngộ độc thực phẩm
và các bệnh truyền qua thực phẩm
trên địa bàn quận Tân Bình.

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, TiH, THCS
- Chủ các Nhóm trẻ, lớp Mẫu giáo độc lập
trên địa bàn quận Tân Bình.

Căn cứ Kế hoạch số 32/KH-BCĐ ngày 24 tháng 9 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm quận Tân Bình về Kế hoạch Phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn quận Tân Bình.

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) và Chủ các Nhóm trẻ, lớp Mẫu giáo độc lập (sau đây gọi chung là Thủ trưởng các đơn vị) tổ chức thực hiện các nội dung sau:

- Nghiên cứu kỹ nội dung Kế hoạch số 32/KH-BCĐ ngày 24 tháng 9 năm 2024 của Ban Chỉ đạo Liên ngành An toàn Thực phẩm (*đính kèm văn bản*).
- Tăng cường các biện pháp dự phòng tích cực, giảm thiểu ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm nhằm bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe của học sinh. Kịp thời xử lý, phối hợp với các cơ quan Y tế xác định nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm.
- Xây dựng và triển khai kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại đơn vị. Bảo đảm sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan, đơn vị liên quan trong công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm.
- Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu tại các bếp ăn tập thể trường học nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, nâng cao sức khỏe học sinh. Hạn chế tối đa ngộ độc thực phẩm tập thể trong trường học. Tăng cường kiểm tra, giám sát bếp ăn trong trường học, tuân thủ các hướng dẫn và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Chủ động liên hệ với Trạm Y tế phường hoặc Trung tâm Y tế quận về việc tổ chức tập huấn, cập nhật kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng có liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại trường học.
- Các bếp ăn tập thể 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 và các bệnh truyền qua thực phẩm. Người quản

lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, 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...

7. Đẩy mạnh công tác truyền thông bằng nhiều hình thức với nhiều nội dung đa dạng nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi của cha mẹ học sinh về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua 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...

8. Thực hiện báo cáo định kỳ và đột xuất về hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học theo qui định.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến công tác Phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đề nghị Thủ trưởng các đơn vị quan tâm tổ chức thực hiện nghiêm túc nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, Minh.

TRƯỞNG PHÒNG

Phan Văn Quang

