

Số: **573** /KH-GDDT

Hóc Môn, ngày **03** tháng **4** năm 2020

KẾ HOẠCH
Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020

Căn cứ Công văn số 1990/GDDT-CTTT ngày 12 tháng 6 năm 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo 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 448/KH-UBND ngày 10 tháng 02 năm 2020 của Ủy ban nhân dân huyện về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2020,

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Hóc Môn triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) năm 2020 trong ngành Giáo dục và Đào tạo với nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

Tăng cường công tác truyền thông, hướng đến mục tiêu nhà quản lý, người kinh doanh, chế biến và người tiêu dùng thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện hiểu đúng và thực hành đúng về ATTP; thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện các vấn đề liên quan đến ATTP. Đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục trong việc thực thi pháp luật về ATTP.

Đẩy mạnh công tác phòng, chống thực phẩm không rõ nguồn gốc lưu thông trên thị trường thông qua việc thực hiện đồng bộ và có hiệu quả công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm an toàn, đảm bảo ATTP.

Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, lưu thông, kinh doanh và cung cấp sản phẩm an toàn có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm cho học sinh sử dụng.

2. Mục tiêu cụ thể

Tăng cường công tác thông tin giáo dục, truyền thông về ATTP: đảm bảo 100% người quản lý ATTP, người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và 80% người tiêu dùng có kiến thức và thực hành đúng về ATTP.

Cải thiện tình trạng ATTP của các cơ sở sản xuất, chế biến thức phẩm: 100% căn tin trường học, bếp ăn tập thể trong diện cấp Giấy chứng nhận được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; kiểm soát và đảm bảo các cơ sở đáp ứng các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định.

Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm và giám sát môi nguy về ATTP: đảm bảo 100% cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, cơ sở có bếp ăn tập thể được thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm ít nhất 01 lần/năm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm. Giám sát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, lưu thông, kinh doanh và cung cấp sản phẩm an toàn có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm.

Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc cấp tính: phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể tại các cơ sở giáo dục (30 người mắc/vụ).

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Tăng cường hoạt động thông tin, truyền thông về ATTP

Tăng cường tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật nhằm nâng cao ý thức trách nhiệm quản lý của các cơ sở giáo dục trong việc lựa chọn sản phẩm thực phẩm.

Thường xuyên phát thanh, tuyên truyền vận động cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh, phụ huynh học sinh biết cách lựa chọn, bảo quản và sử dụng thực phẩm đúng cách; tuyên truyền về ATTP đối với thức ăn đường phố.

Nội dung truyền thông phải đơn giản, dễ hiểu, phù hợp từng nhóm đối tượng, phương thức truyền thông phong phú, đa dạng (như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp-phích, băng –rôn, hệ thống phát thanh của các đơn vị, trang thông tin điện tử,...). Phát huy vai trò các đoàn thể tại các cơ sở giáo dục trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả tuyên truyền về ATTP.

Quản lý chặt chẽ việc quảng cáo về thực phẩm ăn uống trong các cơ sở giáo dục; tất cả các hình thức quảng cáo về thực phẩm ăn uống tại các cơ sở giáo dục đều phải có ý kiến của Sở Giáo dục và Đào tạo; tránh tình trạng quảng cáo, buôn bán tràn lan, thiếu kiểm soát.

2. Cải thiện điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh thực phẩm

Phối hợp với Ban Quản lý ATTP thành phố triển khai cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và nâng cấp, bố trí các khu vực kinh doanh thực phẩm đáp ứng các quy định về ATTP.

Quản lý, kiểm soát chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào; không kinh doanh các sản phẩm không rõ nguồn gốc.

3. Hoạt động cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP

Trong khi chờ phân cấp, đề nghị các đơn vị hướng dẫn chủ căn tin liên hệ Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, địa chỉ: số 18 Cách Mạng Tháng 8, phường Bến Nghé, Quận 1 (điện thoại: 028.39309037) để được hướng dẫn.

Tiếp tục triển khai ký cam kết trong việc đảm bảo ATTP đối với các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định.

4. Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát môi nguy ATTP

Xây dựng kế hoạch kiểm tra chuyên đề, chuyên ngành, liên ngành.

Tăng cường công tác kiểm tra ATTP đội xuất; xử lý nghiêm các sai phạm, kịp thời ngăn chặn các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo ATTP.

Công khai thông tin các sản phẩm không an toàn, tên đơn vị vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

5. Công tác lấy mẫu giám sát

Tổ chức lấy mẫu tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm kiểm tra các chỉ tiêu về chất lượng ATTP. Tập trung các nhóm sản phẩm có nguy cơ cao, sử dụng phụ gia thực phẩm, chất cấm ... xử lý triệt để khi phát hiện các sản phẩm không an toàn.

Kiểm soát chặt chẽ cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm trong việc kiểm tra định kỳ theo quy định.

6. Nâng cao năng lực phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.

Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm. Phát hiện sớm và xử lý kịp thời các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế tối đa đến mức thấp nhất tổn thất về sức khỏe và tính mạng của học sinh.

Tiếp tục duy trì hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể, căn tin. 100% bếp ăn tập thể, căn tin tự tổ chức phải ký cam kết trong việc đảm bảo ATTP.

Giám sát chặt chẽ việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP trong cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căn tin ... Đảm bảo 100% các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn ít nhất 01 lần/năm, cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin ít nhất 01 lần/năm được thanh tra, kiểm tra và xử lý nghiêm nếu phát hiện các vi phạm.

Nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở có bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học phải đảm bảo, có nguồn gốc rõ ràng, phục vụ cho việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo

Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện trong hoạt động kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện.

Phối hợp Trung tâm Y tế huyện tổ chức tuyên truyền, giáo dục ATTP trong trường học.

Phối hợp Ủy ban nhân dân các xã – thị trấn quản lý chặt chẽ các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo ngoài công lập trên địa bàn huyện; thường xuyên kiểm tra, giám sát

và xử lý nghiêm các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo hoạt động không phép, không đảm bảo ATTP.

2. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện

Kiên toàn Ban Chỉ đạo An toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện. Đảm bảo 100% người quản lý về an toàn thực phẩm nắm vững các văn bản pháp lý và kiến thức, thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

Thủ trưởng các trường phối hợp với Ban Quản lý ATTP thành phố triển khai cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP và nâng cấp, bố trí các khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm đáp ứng các quy định về ATTP; quản lý, kiểm soát chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào đối với bếp ăn bán trú và căn tin, không kinh doanh các sản phẩm không rõ nguồn gốc.

Tăng cường phổ biến các quy định của pháp luật: Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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; Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Quyết định 1246/2017/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”.

Tiếp tục đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế, nhân viên bếp ăn, căn tin; tăng cường phát thanh, tuyên truyền vận động cán bộ giáo viên, nhân viên, học sinh biết cách lựa chọn, bảo quản và sử dụng thực phẩm đúng cách.

Tiếp tục thực hiện hệ thống tự kiểm tra trong các bếp ăn tập thể, căn tin. 100% bếp ăn tập thể, căn tin tự tổ chức phải ký cam kết trong việc đảm bảo ATTP.

Thực hiện đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các trường học và cơ sở giáo dục trực thuộc trong việc ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căn tin,... đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của các cơ sở này phải có nguồn gốc rõ ràng phục vụ việc truy xuất nguồn gốc khi có sự cố.

Định kỳ lấy mẫu nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm, sinh hoạt gửi kiểm nghiệm chỉ tiêu hoá lý, vi sinh tại các Trung tâm kiểm nghiệm đã được công nhận.

Phối hợp với UBND các xã – thị trấn kiểm tra, xử lý các đối tượng bán hàng rong, xe đẩy không đảm bảo an toàn thực phẩm trước cổng trường.

Ngăn ngừa tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể cấp tính (30 người mắc/vụ).

Trên đây là kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Hóc Môn năm 2020, đề nghị Thủ trưởng các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện nghiêm túc triển khai thực hiện tốt các nội dung kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- P.GDDT (TP, PTP, CV);
- Các trường MN, TH, THCS;
- Các trường THPT, TT.GDTX;
- Các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo độc lập;
- Lưu: VT, YT.



TRƯỞNG PHÒNG

Nguyễn Văn Hiệp

