

Số: /KH-GDĐT

Thành phố Thủ Đức, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo
Năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 180/KH-UBND ngày 18 tháng 03 năm 2024 của Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức về tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Thủ Đức năm 2024,

Phòng Giáo dục và Đào tạo xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2024, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, triển khai có hiệu quả Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới, Luật An toàn thực phẩm và các Nghị định hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh nhằm nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Nâng cao hiệu quả công tác phối hợp với các cơ quan, đơn vị quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn để kiểm tra, quản lý chặt chẽ việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục (CSGD).

- Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng (cán bộ quản lý, nhân viên y tế, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm). Đảm bảo 100% cán bộ, giáo viên, nhân viên nắm vững các văn bản pháp lý và kiến thức, thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Đảm bảo 100% bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở cung cấp suất ăn được quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm; thực hiện hợp đồng với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, các cơ sở kinh doanh thực phẩm (bếp ăn tập thể, các cơ sở

kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn công nghiệp) có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong CSGD.

II. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Nâng cao năng lực, chất lượng hiệu quả quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế, nhân viên trực tiếp tham gia chế biến các CSGD.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế thành phố Thủ Đức tổ chức các lớp đào tạo, tập huấn chuyên môn về an toàn thực phẩm cho Cán bộ quản lý, nhân viên y tế các CSGD trên địa bàn thành phố Thủ Đức.

- Triển khai, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật như: Luật An toàn thực phẩm, các Chỉ thị, Nghị định,... cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin.

- Tổ chức đánh giá, tổng kết hàng năm lồng ghép chung trong công tác y tế trường học cuối học kỳ và cuối năm học.

2. Hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông

- 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 CSGD trong việc lựa chọn sản phẩm, thực phẩm.

- Triển khai các phương thức truyền thông phong phú, đa dạng như hội nghị, hội thảo, tờ rơi, áp phích, băng rôn, phát thanh học đường, trên cổng thông tin điện tử của CSGD.

- Phát huy vai trò các đoàn thể tại các CSGD trong công tác truyền thông để đạt được hiệu quả tuyên truyền về an toàn thực phẩm.

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

- Tuyên truyền đến cha mẹ học sinh và học sinh không mua cá thực phẩm hàng rong trước cổng trường.

3. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Tạo điều kiện cho cán bộ làm công tác quản lý về an toàn thực phẩm tham gia các lớp tập huấn nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc 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 đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện khám sức khỏe theo đúng hướng dẫn của Ngành Y tế về quy định đảm bảo an toàn trong sơ chế biến thực phẩm; trang bị mới các thiết bị không đảm bảo trong phục vụ sơ chế biến thực phẩm.

4. Công tác thực hiện “Chuỗi thực phẩm an toàn”

Thực phẩm từ các đơn vị cung cấp phải đạt một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)...

5. Hoạt động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

- Thực hiện theo văn bản chỉ đạo của phòng Giáo dục và Đào tạo tại Công văn số 1723/GDDĐT ngày 03/10/2023 về tăng cường đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong thực hiện công tác bán trú tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Thủ Đức và Công văn số 721/GDDĐT ngày 24/4/2024 về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm mùa nắng nóng trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Thủ Đức.

- Thường xuyên kiểm tra nguồn thực phẩm chế biến tại bếp ăn, căng tin, các cơ sở cung cấp suất ăn (nấu tại trường), quy trình lưu mẫu thức ăn ba bước theo Quyết định 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”.

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh thực hiện công tác giám sát hoạt động tổ chức bếp ăn tại CSGD; Phối hợp với địa phương về thực hiện đảm bảo an ninh trật tự trong việc buôn bán hàng rong trước cổng trường.

III. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm năm 2024 trong Ngành Giáo dục và Đào tạo, triển khai đến các CSGD trên địa bàn thành phố Thủ Đức.

- Phối hợp với Ban Quản lý an toàn thực phẩm Thành phố, phòng Y tế, Trung tâm Y tế thành phố Thủ Đức tổ chức tập huấn kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm, xây dựng phương án ứng phó ngộ độc thực phẩm; tổ chức diễn tập xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại cơ sở giáo dục; tổ chức các buổi truyền thông, hướng dẫn pháp luật an toàn thực phẩm trong hệ thống trường học có bếp ăn tập thể, căng tin, suất ăn công nghiệp.

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra 3 cấp theo Kế hoạch liên tịch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT ngày 12/9/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố.

- Kiểm tra việc đấu thầu với các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, cung cấp thực phẩm cho các CSGD.

- Giám sát, nhắc nhở việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các CSGD. Qua đó đánh giá việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm trong hệ thống trường học trên địa bàn, kiên quyết xử lý các bếp ăn, căng tin không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm.

- Thực hiện báo cáo về công tác an toàn vệ sinh thực phẩm cho cơ quan cấp trên (nếu có).

2. Các cơ sở giáo dục

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo năm học tại CSGD, thành lập Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm, phân công nhiệm vụ từng thành viên.

- Kiểm soát chặt chẽ các công đoạn trong suốt quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, lưu mẫu (đảm bảo theo nhiệt độ từ 2°C đến 8°C theo Quyết

định 1246/QĐ-BYT),... đảm bảo thực phẩm cho học sinh sử dụng có truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.

- Có sự phối hợp cùng Ban Đại diện cha mẹ học sinh trong công tác giám sát quá trình chế biến, tiếp phẩm cũng như giá thành, chất lượng từng bữa ăn của học sinh hàng ngày trong tổ chức hoạt động bán trú tại CSGD. Đồng thời có kế hoạch, kiểm tra giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp, đơn vị cung cấp thực phẩm. Hoạt động kiểm tra, giám sát phải có kế hoạch xuyên suốt, đột xuất trong năm học, có lưu biên bản sau mỗi cuộc kiểm tra, giám sát; phối hợp với chính quyền địa phương trong việc đảm bảo trật tự, an toàn thực phẩm của các cá nhân buôn bán hàng rong trước cổng trường.

- Thực hiện công khai cơ sở cung cấp suất 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.

- Thực hiện công khai thực đơn hàng tuần, tháng theo kế hoạch; xây dựng kế hoạch dinh dưỡng hợp lý cho học sinh thừa cân, béo phì, suy dinh dưỡng.

- Theo dõi việc xét nghiệm nước theo quy định.

- Đối với các đơn vị tiêu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện theo công văn số 415/GDDĐT-HSSV ngày 15/02/2017 của Sở Giáo dục và Đào tạo về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng”.

- Tăng cường công tác tự kiểm tra 3 cấp tại bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp nấu tại trường và căng tin nhà trường 1 lần/tháng. Tất cả các bước đều phải do Ban Giám hiệu, bếp trưởng và nhân viên y tế giám sát nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày.

- Thực hiện hợp đồng với cơ sở cung cấp thực phẩm, cơ sở suất ăn công nghiệp và căng tin phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc nằm trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP, ISO 22000:2005, VietGAP, GlobalGAP ...

- Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, giám sát đối với bếp ăn, suất ăn công nghiệp, căng tin.

- Thực hiện báo cáo kịp thời và đầy đủ khi có xảy ra các vấn đề liên quan đến công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại CSGD.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Ngành Giáo dục và Đào tạo năm 2024 của phòng Giáo dục và Đào tạo./.

Nơi nhận:

- Đ/c Nguyễn Kỳ Phùng – PCT UBND TPTĐ (để b/c);
- Đ/c Trưởng phòng GD&ĐT (để b/c);
- Các cơ sở giáo dục MN, TiH, THCS, GDCB Thảo Điền (để t/h);
- Lưu: VT, YT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Kiều Mỹ Chi