

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO –
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Ký: *Thầy Đinh Phú Cường*

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 09 năm 2017

Số: 1008/KHLT-BQLATTP-GDDT

TRƯỞNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Số: 610

ĐẾN Ngày: 13/9/17

Chuyển: trên địa bàn

Lưu hồ sơ số:

KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH

Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục
trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019.

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 về Quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDDT ngày 12/5/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Quyết định số 2349/QĐ-TTg ngày 05/12/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Nhằm đảm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2017 đến hết năm 2019;

Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (sau đây gọi tắt là Ban ATTP) thống nhất xây dựng Kế hoạch liên tịch bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2017 đến hết năm 2019 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh; thực hiện công tác về ATTP; phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong trường học trên địa bàn thành phố.

Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Sở Giáo dục và Đào tạo với Ban ATTP. Định kỳ có sơ kết, tổng kết rút kinh

nghiệm và đề ra những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu

- 100% các bếp ăn tập thể (BATT) tự tổ chức trong trường học thực hiện ký Bản cam kết an toàn thực phẩm theo Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế hướng dẫn quản lý ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- 100% BATT thuê nấu, căng tin trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.

- 100% các BATT, căng tin trong trường học chấp hành các quy định về ATTP theo Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2017 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

- 100% các trường học có BATT, căng tin vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp trong khối giáo dục.

- 100% cán bộ phụ trách ATTP tại các trường, Phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn thành phố được tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp.

- 100% người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học được khám sức khỏe và có Giấy xác nhận kiến thức về ATTP theo quy định.

- Tổ chức 01 cuộc diễn tập điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm quy mô lớn trong trường học.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh (đối với các trường học không có bếp ăn nội trú, bán trú) bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải bảo đảm an toàn

theo quy định (tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...) và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

3. Khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...; thực hiện thí điểm 02 quận về việc cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của thành phố và đạt chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....

4. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học trên địa bàn thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra quận, huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục đào tạo; đoàn kiểm tra chuyên ngành của Ban Quản lý an toàn thực phẩm,...). Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học; xây dựng quy trình điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm tại các trường học.

5. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý ATTP từ cấp Sở, quận-huyện, trường học; người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học.

6. Trao đổi thông tin tình hình kết quả công tác về ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh. Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm vào cuối mỗi học kỳ của năm học và tổng kết 03 năm về công tác đảm bảo ATTP ngành giáo dục và đào tạo thành phố.

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

1. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì, phối hợp với Ban ATTP triển khai kế hoạch liên tịch bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2017 đến hết năm 2019 đến các cơ sở giáo dục và đơn vị trực thuộc trong ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc tổ chức hội nghị triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các BATT, căng tin trường học.

- Thống kê danh sách các trường học có BATT, căng tin, nhận suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố.

- Phối hợp với Ban ATTP thông tin quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Phối hợp với Ban ATTP trong công tác kiểm tra tại các BATT, căng tin trong trường học.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....;

- Phối hợp với Ban ATTP lựa chọn 02 quận để xây dựng phương án tổ chức cho các trường học nhận suất ăn sẵn, tổ chức BATT, căng tin tiếp cận, sử dụng các thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn được công nhận của thành phố và đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap....

- Tập huấn văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ cán bộ phụ trách căng tin, BATT trong trường học.

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học và duy trì chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hàng năm, báo cáo đột xuất tình hình vận hành hệ thống tự kiểm tra ATTP theo 03 cấp: cấp trường, cấp phòng và cấp Sở.

- Phối hợp với Ban ATTP trong xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học; công tác diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học (dự kiến diễn ra vào cuối năm 2017).

2. Ban Quản lý An toàn thực phẩm

- Thông tin quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, quy trình ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, tổ chức ký cam kết bảo đảm ATTP cho các BATT, căng tin trong trường học theo quy định tại Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn quản lý ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Cung cấp danh sách các đơn vị tham gia chuỗi thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap... và hướng dẫn truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

- Phối hợp Sở Giáo dục và Đào tạo trong việc giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP, chuỗi thực phẩm an toàn, cơ sở cung cấp thực phẩm đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...,

- Kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học theo quy định:

+ Kiểm tra định kỳ (theo quy định tại Điều 9 Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế), đảm bảo:

- Không quá 02 (hai) lần/năm: Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP có quy mô kinh doanh từ 200 suất ăn/lần phục vụ trở lên trên địa bàn quản lý.

- Không quá 03 (ba) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân huyện/quận ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

+ Kiểm tra đột xuất: Nếu xảy ra vi phạm về ATTP, sự cố ATTP liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

- Hỗ trợ báo cáo viên trong công tác tập huấn văn bản quy phạm pháp luật về ATTP; tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách BATT, căng tin trong trường học; hướng dẫn việc hoàn thiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP cho các bếp ăn tập thể thuê nấu, căng tin trong trường học.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận-huyện để kiểm tra, giám sát việc vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp đối với các BATT, căng tin trong trường học.

- Định kỳ nhận báo cáo từ Sở Giáo dục và Đào tạo về công tác đảm bảo ATTP trong trường học, công tác vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp đối với các BATT tự tổ chức và thực hiện báo cáo tổng kết.

- Xây dựng và cập nhật các thông tin về ATTP; phòng, chống NDTP trong trường học trên địa bàn thành phố tại trang thông tin điện tử: [www://attp.gov.vn](http://attp.gov.vn).

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Giao Phòng Quản lý Ngộ độc thực phẩm - Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Phòng Chính trị tư tưởng - Sở Giáo dục và Đào tạo:

- Làm đầu mối tập hợp, trao đổi thông tin; giúp Lãnh đạo hai ngành đơn đốc, kiểm tra việc thực hiện kế hoạch.

- Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm vào cuối mỗi học kỳ của năm học và tổng kết 03 năm về công tác đảm bảo ATTP ngành giáo dục và đào tạo thành phố.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có phát sinh khó khăn, vướng mắc, hai bên cùng bàn bạc để thống nhất thực hiện, góp phần thành công chung cho kế hoạch.

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

(Đã ký)

Bùi Thị Diễm Thu

BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN

(Đã ký)

Lê Minh Hải

Nơi nhận:

- UBND TP (để báo cáo);
- Sở GD&ĐT;
- Ban QLATTP;
- Lưu: VP, P.CTTT.