

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số:1990/GDĐT-CTTT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 6 năm 2019

Về triển khai thực hiện công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục
và Đào tạo năm học 2019-2020

Ký: *Cô Minh ĐHT*

TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Kính gửi:

Số: 261
ĐẾN Ngày: 12/6/19
Chuyển:
Lưu hồ sơ số:

- Hiệu trưởng các trường THPT;
- Giám đốc Trung tâm GDNN-GDTX trực thuộc Sở;
- **Hiệu trưởng các trường Trung cấp, Cao đẳng trực thuộc;**
- Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo.

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

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành 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 công văn số 3288/VP-VX ngày 18 tháng 4 năm 2019 của Ủy ban nhân dân thành phố về đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ kế hoạch số 1008/KHLT-BQLATTP-GDĐT ngày 12 tháng 09 năm 2017 của Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo về 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;

Sở Giáo dục và Đào tạo triển khai công tác thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2019-2020, cụ thể như sau:

1. Thực hiện chuẩn an toàn thực phẩm:

- Thủ trưởng đơn vị chịu trách nhiệm 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.

a/ Đối với 06 Quận đã thực hiện thí điểm an toàn thực phẩm trong năm học 2018-2019 (Quận 3, 5, 8, 11, Tân Bình, Bình Thạnh):

- Từ năm học 2019 – 2020 mở rộng ưu tiên lựa chọn hợp đồng nguồn thực phẩm từ các đơn vị cung cấp đạt nhiều các tiêu chí *thực phẩm đạt chuẩn*; cụ thể như: FSSC 22000:2005; Global Gap; ISO 22000:2005; Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn; VietGap; HACCP; GMP.

b/ Đối với 18 Quận/Huyện còn lại:

- Từ năm học 2019 – 2020 bắt đầu thực hiện lấy nguồn thực phẩm được cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin từ các đơn vị cung cấp phải đạt ít nhất một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, HACCP, ISO 22000:2005, VietGap, GlobalGap...nhằm đảm bảo 100% trường học có bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp, căng tin không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

2. Hoạt động kiểm tra, giám sát:

- Sở Giáo dục và Đào tạo 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, tăng cường kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất do Sở Giáo dục và Đào tạo thực hiện.

- Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp với Ban QLATTP TP kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất tại các đơn vị trường học có bếp ăn, suất ăn công nghiệp, căng tin trường học khi có phản ánh từ báo chí, phụ huynh học sinh.

- 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. Thường xuyên giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp.

3. Công tác nâng cao năng lực quản lý:

Ban Quản lý an toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo phối hợp tổ chức tập huấn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm cho trường học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh năm 2019. Các nội dung tập huấn chủ yếu là các kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật cho hiệu trưởng, cán bộ y tế quản lý về an toàn thực phẩm, người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học (*sẽ có kế hoạch cụ thể sau*).

4. Trách nhiệm của Thủ trưởng đơn vị:

Thủ trưởng đơn vị trường học chịu trách nhiệm trước cha mẹ học sinh, cơ quan quản lý, cơ quan thẩm quyền trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm tăng cường dinh dưỡng hợp lý cho học sinh, cụ thể:

- Trong công tác quản lý căng - tin:

+ 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 quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học.

+ Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn (ví dụ: que tre nhọn,...).

+ Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căng 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 phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn. Tất cả nhân viên làm việc ở căng tin đều phải khám sức khỏe theo qui định.

- Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể:

+ Bếp ăn phải có chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hiệu lực; cơ sở vật chất phục vụ bán trú đảm bảo đúng qui định bếp một chiều, địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, dễ chùi rửa và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

+ Hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm theo đúng quy định chuẩn an toàn thực phẩm và theo kế hoạch thí điểm chuẩn an toàn thực phẩm, nâng chuẩn an toàn thực phẩm ở năm học 2019 – 2020.

+ Thực hiện kiểm tra 3 bước theo qui định: 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. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin đều phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP và khám sức khỏe theo qui định.

+ Thủ trưởng đơn vị công khai các đơn vị cung cấp nguyên liệu cho bếp ăn đến cha mẹ học sinh vào đầu năm học, nếu có thay đổi đơn vị cung cấp thì phải thông báo công khai để cha mẹ học sinh được biết.

+ Thực hiện bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng: các trường tiểu học có bếp ăn bán trú, suất ăn công nghiệp thực hiện nghiêm túc công văn số 415/GDDT-HSSV ngày 15/02/2017 về áp dụng phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” của Ajinomoto tại các đơn vị trường tiểu học trên địa bàn Thành phố.

- Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp:

+ Thủ trưởng đơn vị công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho nhà trường và cha mẹ học sinh. Nhà trường phối hợp cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

+ Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng bảo đảm ATVSTP.

+ Không chọn những cơ sở cung cấp suất 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. Thực phẩm sau khi chế biến quá lâu phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm ATVSTP nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.

+ Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

+ Lưu mẫu thực phẩm đúng theo qui định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, 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.

5. Công tác báo cáo:

- Đầu năm học, Thủ trưởng đơn vị **nộp báo cáo các nội dung sau (trước ngày 05/9/2019):**

+ Kế hoạch Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại đơn vị;

+ Quyết định thành lập Ban Chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm;

+ Báo cáo thông tin các đơn vị cung cấp thực phẩm vào trường học;

- **Cuối năm học:** Nộp báo cáo công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong năm học (trước ngày 18/4/2020).

Hình thức gửi báo cáo: Theo địa chỉ email: phtthien.sgddt@tphcm.gov.vn

- Khi có vấn đề về an toàn thực phẩm, các đơn vị trực tiếp báo cáo về Phòng Chính trị tư tưởng Sở Giáo dục và Đào tạo. Số điện thoại: 0238.299.682 hoặc 0908.626.798, email: phtthien.sgddt@tphcm.gov.vn

Trên đây là công tác triển khai thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo năm học 2019-2020. Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thường trực UBND TPHCM;
- Giám đốc Sở GD&ĐT;
- Ban ATTP TP;
- Chủ tịch UBND 24 Q/H;
- Phòng GDMN, GDTiH, GDTriH;
- Lưu: VP, CTTT.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

(Đã ký)

Bùi Thị Diễm Thu