

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

Số: 1701/GDDT-CTTT

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 21 tháng 5 năm 2019

Về nội dung thực hiện Kế hoạch hành động ứng phó khẩn cấp với bệnh Dịch tả heo Châu Phi trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

kg: *Có kinh nghiệm*

TRƯỞNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG	
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	
Số: 222	ĐẾN
Ngày: 21/5/19	
Chuyển:	
Lưu hồ sơ số:	

Kính gửi:

- Trưởng Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Hiệu trưởng trường THPT;
- **Hiệu trưởng trường CD-TC trực thuộc;**
- Giám đốc trung tâm GDTX;
- Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc.

Căn cứ Quyết định số 1524/QĐ-UBND ngày 20 tháng 4 năm 2019 của ủy ban nhân dân thành phố về việc bổ sung nội dung thực hiện Kế hoạch hành động ứng phó khẩn cấp với bệnh Dịch tả heo Châu Phi trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh được ban hành kèm theo theo Quyết định số 122/QĐ-UBND;

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;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm trong các trường học và giúp học sinh hiểu rõ về bệnh Dịch tả heo Châu Phi, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị trường học thực hiện nhưng nội dung như sau:

- Nhà trường tuyên truyền cho học sinh, học viên và phụ huynh không “quay lưng” với thịt heo và các sản phẩm từ thịt heo. Tuyên truyền để học sinh, học viên và phụ huynh hiểu rõ đây là loại bệnh đặc chủng trên đàn heo, không lây bệnh cho động vật khác và không ảnh hưởng đến sức khỏe và lây bệnh sang con người. Dịch tả heo có tác nhân gây bệnh là virus, khác hoàn toàn với bệnh tả ở người là một bệnh nhiễm trùng đường tiêu hóa do vi khuẩn. Heo bị tả có thể mắc thêm những loại bệnh nguy hiểm khác như tai xanh, cúm, thương hàn... Những bệnh này mới gây nguy hiểm cho người bởi làm rối loạn hệ tiêu hóa, đặc biệt khi ăn tiết canh, ăn thịt heo bệnh, chưa nấu chín kỹ.

- Nhà trường chỉ lấy nguồn thực phẩm từ các đơn vị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Cần kiểm soát nguồn gốc thịt heo khi nhập vào các bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp và căng tin trường học. Thủ trưởng đơn vị thường xuyên kiểm tra nguồn gốc sản phẩm thịt heo sử dụng chế biến đảm bảo có nguồn gốc, được sự kiểm soát của cơ quan thú y.

- Nhà trường cần tăng cường kiểm tra công ty cung cấp suất ăn công nghiệp cho học sinh để đảm bảo nguồn nguyên liệu và chất lượng sản phẩm cung

cấp, kiên quyết không để các thực phẩm bẩn, kém chất lượng, không rõ nguồn gốc được tiêu thụ, chế biến trong khẩu phần ăn của các em học sinh, nhất là trong thời điểm nắng nóng hiện nay.

- 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 an toàn vệ sinh thực phẩm và khám sức khỏe theo qui định.

Trong quá trình thực hiện, đơn vị có thông tin vướng mắc, vui lòng liên hệ bà Phạm Thị Thu Hiền, chuyên viên Phòng Chính trị tư tưởng, Sở Giáo Dục và Đào tạo, số điện thoại: 023.8299.682 hoặc 0908.626.798, email: phthtien.sgddt@tphcm.gov.vn.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị thực hiện nghiêm túc các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ GD&ĐT (Vụ GDTC);
- UBND TP;
- Giám đốc Sở GD&ĐT;
- Lưu: VP, CTTT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

(Đã ký)

Bùi Thị Diễm Thu