

Số 1132/KH-LTT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2019

KẾ HOẠCH

Về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo An toàn thực phẩm trong ngành giáo dục năm học 2019 - 2020

Thực hiện Công văn số 1990/GDDĐT-CTTT ngày 12 tháng 6 năm 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc Về việc triển khai thực hiện công tác đảm bảo An toàn thực phẩm trong ngành giáo dục năm học 2019 - 2020;

Trường Cao Cao đẳng Lý Tự Trọng Tp. Hồ Chí Minh xây dựng Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo An toàn thực phẩm trong ngành giáo dục năm học 2019 – 2020 với nội dung như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Nâng cao nhận thức, thực hiện đúng về an toàn thực phẩm (ATTP) của đội ngũ cán bộ, giảng viên, nhân viên (CB-GV-NV), các đoàn thể, tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, phụ huynh và học sinh sinh viên (HSSV) trong nhà trường.

2. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định về ATTP trong trường học. Không chế ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.

II. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP:

1. Công tác tuyên truyền.

Nhà trường tổ chức tuyên truyền rộng rãi trên Website, các phương tiện thông tin của trường tới toàn thể CB-GV-NV và HSSV để nâng cao nhận thức, ý thức về ATTP.

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật An toàn thực phẩm năm 2010” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong các cơ sở giáo dục: Thông tư liên bộ số: 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016; Thông tư số: 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số: 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế; Thông tư số: 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế; 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; 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; 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; các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác ATTP cho CB-GV-NV, HSSV, nhân viên y tế, người trực tiếp bán căn tin trường học.

Tuyên truyền nâng cao nhận thức về ATTP cho HSSV tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời

gian bảo quản thực phẩm; trách nhiệm trong việc mua bán thực phẩm an toàn,...giúp các em nhận thức và thực hành đúng.

Tuyên truyền cho HSSV và người bán căn tin thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, hình thành các kỹ năng sống; sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, nhận biết, sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không bảo đảm an toàn thực phẩm, bị ôi thiu, mốc, hỏng để bán thức ăn trong căn tin trường học. Như nước giải khát có phẩm màu, những loại thức ăn nhanh bán ở vỉa hè, bán dạo, nơi công cộng không hợp vệ sinh,...

Tuyên truyền về an toàn thực phẩm, hình thành kỹ năng sống cho HSSV với khẩu hiệu: “*ăn chín, uống sôi*”, ăn uống những thực phẩm phải biết rõ nguồn gốc, không uống những loại nước giải khát có phẩm màu, những loại thức ăn nhanh ở hàng quán vỉa hè,...

Hưởng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh ATTP hàng năm.

2. Đối với căng tin trường học

2.1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại căng tin, bếp ăn tập thể ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 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.

2.2. Thiết kế khu chế biến, nấu nướng; khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt để bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.3. Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

2.4. Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có nơi rửa tay.

2.5. Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, dán và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn.

2.6. Nước đá sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

2.7. Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại đơn vị ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

2.8. Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường

Phải cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn, uống cho CB-GV-NV và HSSV. Các bể chứa nước phải có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ tháo rửa vệ sinh theo quy định.

Sử dụng nước uống tinh khiết đóng chai, đóng bình phải ký hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”. Định kỳ nhà trường lấy mẫu xét nghiệm tự kiểm theo hướng dẫn (6 tháng/lần).

Đảm bảo vệ sinh môi trường, công rãnh thoát nước, nhà vệ sinh,... duy trì chế độ vệ sinh hàng tuần và thu gom rác thải hàng ngày. Cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho CB-GV-NV và HSSV.

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm

Kiện toàn Ban chỉ đạo giáo dục sức khỏe và an toàn trường học; Xây dựng kế hoạch triển khai công tác ATTP năm học 2019-2020.

Phối hợp với cơ quan quản lý các cấp về ATTP tăng cường kiểm tra, giám sát công tác ATTP, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường,.... Phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trong nhà trường.

Phối hợp tổ chức đào tạo, tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho CB-GV-NV và HSSV, những người liên quan về ATTP tại các căng tin nhà trường.

Báo cáo kết quả hoạt động công tác ATTP về Ban chỉ đạo giáo dục sức khỏe và an toàn trường học theo định kì. Báo cáo học kỳ I trước ngày 30/10/2019; Báo cáo năm học trước ngày 01/4/2020 để tổng hợp Báo cáo Sở Giáo dục và Đào tạo.

Thực hiện báo cáo đột xuất khi có các vấn đề ATTP phát sinh tại đơn vị.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

Đảng ủy, Ban Giám hiệu chỉ đạo phổ biến Kế hoạch thực hiện ATTP đến toàn thể CB-GV-NV, HSSV và các đơn vị liên quan trong nhà trường.

Ban chỉ đạo giáo dục sức khỏe và an toàn trường học phối hợp với Trung tâm y tế và các đơn vị có liên quan tham mưu xây dựng kế hoạch, các văn bản chỉ đạo thực hiện công tác đảm bảo ATTP; kiểm tra, giám sát và phát động phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” năm học 2019 - 2020. Phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền qua thực phẩm trong nhà trường.

Kiến nghị cấp trên tăng cường đầu tư cơ sở vật chất nhằm đảm bảo vệ sinh môi trường, đủ điều kiện ATTP; Phối hợp đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho đội ngũ CB-GV-NV, HSSV những người liên quan đến công tác ATTP.

Đánh giá quá trình thực hiện ATTP tại trường, lập báo cáo đúng hạn cho Sở Giáo dục và Đào tạo theo kế hoạch.

Trung tâm Y tế thường xuyên đi kiểm tra căng tin, nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho CB-GV-NV và HSSV. Nếu căng tin không đảm bảo các yêu cầu nêu trên thì yêu cầu khắc phục ngay và báo cáo về Ban chỉ đạo giáo dục sức khỏe và an toàn trường.

Phòng Quản trị - Dịch vụ thường xuyên tổng vệ sinh toàn trường, căng tin, bổ sung cơ sở vật chất và đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm phục vụ CB-GV-NV, HSSV trước khi bước vào năm học mới.

Phát huy vai trò của các đoàn thể trong nhà trường trong việc kiểm tra giám sát công tác ATTP. Phối hợp với chính quyền địa phương giải quyết tình trạng bán hàng rong không đảm bảo ATTP khu vực xung quanh khu vực cổng trường.

Trên đây là Kế hoạch triển khai thực hiện công tác đảm bảo An toàn thực phẩm năm học 2019 – 2020 tại Trường Cao đẳng Lý Tự Trọng Thành phố Hồ Chí Minh. Ban Giám hiệu nhà trường yêu cầu các Ông (Bà) Trưởng đơn vị và các đơn vị liên quan nghiêm túc thực hiện Kế hoạch này. /.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT thành phố;
- Đảng ủy, Ban Giám hiệu;
- Các đơn vị trong trường;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Hữu Lộc