

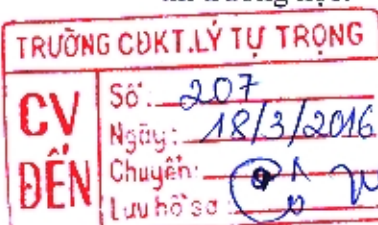
ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 689/GDĐT-HSSV

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 3 năm 2016

Về việc tăng cường phòng, chống
ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn, căn
tin trường học.



Kính gửi:

- Trường phòng Giáo dục và Đào tạo quận, huyện;
- Hiệu trưởng trường Trung học phổ thông;
- Giám đốc Trung tâm Giáo dục Thường xuyên.

Căn cứ công văn số 1658/BGDĐT-CTHSSV ngày 09 tháng 4 năm 2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục và đào tạo;

Báo cáo số 5709/BC-SYT ngày 18 tháng 8 năm 2015 của Sở Y tế thành phố về việc thực hiện kiểm tra giám sát vệ sinh môi trường, nhà vệ sinh, bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Trường phòng Giáo dục và Đào tạo, Hiệu trưởng các đơn vị trường học có tổ chức bữa ăn bán trú, căn tin khẩn trương, nghiêm túc thực hiện các biện pháp tăng cường an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) trong các bếp ăn, căn tin trường học như sau:

1. Đối với trường tổ chức bếp ăn bán trú tại trường:

- 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, thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Chỉ ký hợp đồng mua thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng với các công ty có tư cách pháp nhân và hóa đơn tài chính hợp lệ; sản phẩm động vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn. 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.

- 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 căn tin đều phải tham dự lớp tập huấn về ATVSTP và khám sức khỏe theo qui định.

2. Đối với trường tổ chức căn tin:

- Tăng cường công tác tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với căn tin trong trường học trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Căn tin đảm bảo luôn sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm, thực phẩm phải có đồ che đậy. Có tủ kính đựng thực phẩm để trên kệ cao. Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng.

- Chỉ hợp đồng với các đơn vị, cá nhân kinh doanh căn 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 đông vật phải có giấy chứng nhận vệ sinh, an toàn.

3. Đối với trường hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn từ bên ngoài:

- 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 2g. 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. Khám sức khỏe và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho nhân viên phụ trách bán trú.

- 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 24g.

4. Công tác kiểm tra, giám sát:

- Lãnh đạo các đơn vị phối hợp với Trung tâm Y tế dự phòng quận, huyện tăng cường công tác kiểm tra, giám sát bếp ăn và căn tin trong trường học bảo đảm tuân thủ các hướng dẫn trên và các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Thủ trưởng các đơn vị phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về các trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học nếu nguyên nhân được chứng minh do trường học gây ra; có nhiệm vụ báo cáo cơ quan cấp trên và ngành Y tế kịp thời để cùng phối hợp giải quyết nhanh chóng nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối về sức khỏe của học sinh. Không để xảy ra ngộ độc tập thể, nếu có ngộ độc không để xảy ra tử vong.

Vì tính chất quan trọng liên quan đến việc chăm sóc và bảo vệ sức khỏe của học sinh, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị quan tâm thực hiện các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc Sở GD&ĐT;
- Chi cục ATVSTP, Sở Y tế;
- Các phòng ban Sở GD&ĐT;
- Lưu: VP, HSSV.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

(Đã ký)

Bùi Thị Diễm Thu