

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ THỦ ĐỨC
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: /GDĐT
Về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm,
phòng chống ngộ độc thực phẩm mùa
nắng nóng trong các cơ sở giáo dục trên
địa bàn thành phố Thủ Đức.

Thành phố Thủ Đức, ngày tháng năm 2024

Kính gửi:

- Thủ trưởng các cơ sở giáo dục mầm non, tiểu học, THCS;
- Hiệu trưởng trường Giáo dục chuyên biệt Thảo Điền.

Căn cứ Công văn số 2794/UBND-YT ngày 9 tháng 04 năm 2024 của Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Thủ Đức;

Căn cứ Công văn số 3152/UBND-YT ngày 15 tháng 04 năm 2024 Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Thủ Đức,

Nhằm thực hiện tốt công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, không để ngộ độc thực phẩm xảy ra trong các cơ sở giáo dục. Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai đến thủ trưởng các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung như sau:

1. Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm hàng năm tại cơ sở giáo dục.

2. Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh và học sinh về việc thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm. Tuyên truyền về cách lựa chọn thực phẩm an toàn phòng, chống ngộ độc thực phẩm, chú ý về vệ sinh ăn uống, vệ sinh cá nhân nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không đảm bảo an toàn thực phẩm trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm.

3. Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn và căn tin: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực phẩm ba bước, lưu mẫu thực phẩm đúng theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm tra thực phẩm ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;

nguồn nước sinh hoạt và sơ chế biến. Thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm:

3.1. Đối với các cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn:

- Ban hành Quyết định thành lập bếp ăn tập thể, danh sách xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm hàng năm (do thủ trưởng cơ sở giáo dục xác nhận).

- Có ký kết hợp đồng đầy đủ với các công ty cung cấp thực phẩm; khuyến khích lấy nguồn thực phẩm từ các cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: thực hành sản xuất tốt (GMP), hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

- Đảm bảo bếp ăn theo quy trình một chiều, lưu mẫu theo quy định (Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017); có phòng phân chia thức ăn riêng. Thực hiện công khai thực đơn và nguồn gốc nguyên liệu hàng ngày tại bảng thông báo của cơ sở để cha mẹ học sinh được biết và giám sát.

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.

- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

3.2. Đối với các đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp:

- Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)...; cơ sở chế biến phải đảm bảo theo quy trình một chiều

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm) và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (do thủ trưởng của công ty xác nhận); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

- Trường hợp cơ sở nấu tại nơi khác vận chuyển đến cơ sở giáo dục phải đảm bảo:

- + Vật dụng chứa đựng thực phẩm bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

- + Không vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm với các loại hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

- + Không được sử dụng phương tiện vận chuyển chất độc hại, chưa được tẩy sạch để vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

Lưu ý: Đối với các cơ sở giáo dục mầm non: Không thực hiện hợp đồng dịch vụ với đơn vị cung cấp suất ăn (được quy định tại Công văn số 423/BGDĐT-GDMN ngày 07/02/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phối hợp chỉ đạo công tác nuôi dưỡng và đảm bảo an toàn cho trẻ em tại cơ sở giáo dục mầm non (Nội dung 1 trong văn bản)

3.3. Đối với căn tin trường học:

- Phải có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận trong chuỗi an toàn thực phẩm, chứng nhận HACCP (Hazard analysis and Critical Control points), ISO 22000:2005, VietGAP (Vietnamese Good Agricultural Practices), GlobalGAP (Global Good Agricultural Practices)...

- Bếp ăn đảm bảo theo quy trình một chiều, thực hiện cập nhật sổ 3 bước và lưu mẫu theo quy định.

- Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học theo Công văn số 928/GDĐT-CTTT ngày

22 tháng 3 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác dinh dưỡng trong tình hình mới.

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

- Đối với nguồn nguyên liệu làm trà sữa: Phải có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; nguyên liệu sản xuất phải rõ nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; sản phẩm phải được công bố phù hợp quy định và thường xuyên được kiểm nghiệm định kỳ theo quy định.

- Nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ (ít nhất 01 lần/năm) và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm (do chủ căn tin xác nhận); nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc, ...

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

4. Tăng cường phối hợp giữa nhà trường với chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn học sinh về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đặt biệt là trong mùa nắng nóng: không mua các thực phẩm hàng rong không đảm bảo an toàn thực phẩm, không rõ nguồn gốc xuất xứ, các thực phẩm chế biến không được bảo hộ lao động (khẩu trang, găng tay), không mua các thực phẩm sử dụng quá nhiều phẩm màu.

5. Khi có sự việc bất thường liên quan đến an toàn thực phẩm của học sinh tại cơ sở giáo dục, thủ trưởng cơ sở phải báo cáo nhanh về phòng Y tế, Trung tâm Y tế thành phố Thủ Đức, phòng Giáo dục và Đào tạo để có hướng xử lý kịp thời, tránh để việc thông tin truyền thông gây ảnh hưởng không tốt cho cơ sở.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các cơ sở giáo dục quan tâm thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Đ/C Nguyễn Kỳ Phùng –PCT UBND Tp. TD (để biết);
- Đ/c Trưởng phòng (để b/c);
- Lưu: VT, YT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Kiều Mỹ Chi