

Số : ~~445~~/KH-PGDĐT

Thủ Dầu Một, ngày 26 tháng 3 năm 2020

## KẾ HOẠCH

### **Triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trong tình hình dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do vi rút Corona (nCoV-19) mới trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một**

Căn cứ Chỉ thị 19/CT-UBND ngày 24/09/2019 của UBND tỉnh Bình Dương về việc tăng cường hiệu quả, chất lượng công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căn tin có kinh doanh ăn uống trong các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trên địa bàn tỉnh Bình Dương;

Căn cứ Kế hoạch phối hợp số 1665/KHPH-SGDDĐT-CCATVSTP-CCQLCLNLTS-CQLTT ngày 30/08/2019 giữa Sở Giáo dục và Đào tạo, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và cục Quản lý thị trường tỉnh Bình Dương về việc phối hợp trong công tác bảo đảm An toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trên địa bàn tỉnh Bình Dương giai đoạn 2019-2023;

Căn cứ kế hoạch số 71/KH-BCĐATTP ngày 19/3/2020 của Ban chỉ đạo (BCĐ) thành phố về việc Triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trong tình hình dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do vi rút Corona (nCoV-19) mới trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một;

Căn cứ Kế hoạch số 76/KH-TTYT; Công văn số 173/TTYT-ATTP ngày 23/3/2020 của Trung tâm Y tế (TTYT) về việc tổ chức các buổi nói chuyện chuyên đề về An toàn thực phẩm cho đội ngũ cán bộ quản lý, nhân viên phụ trách BATT, căn tin tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trên địa bàn thành phố Thủ Dầu Một.

Phòng Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trong tình hình dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do vi rút Corona (nCoV-19) mới như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU:**

##### **1. Mục đích:**

Nâng cao chất lượng, hiệu quả trong công tác chăm lo và bảo vệ sức khỏe cho học sinh, công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học.

Xây dựng ý thức tuân thủ pháp luật về ATVSTP trong các đơn vị trường học, cơ sở giáo dục đặc biệt là các đơn vị trường học có tổ chức bếp ăn tập thể (BATT), căn tin kinh doanh ăn uống.

Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về ATTP của người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các bếp ăn tập thể, căn tin trong các trường học.

Xác định những nhiệm vụ trọng tâm, các giải pháp chủ yếu để thực hiện có



hiệu quả công tác bảo đảm ATVSTP và phòng, chống, hạn chế ngộ độc thực phẩm cho học sinh trong các trường học, cơ sở giáo dục trên địa bàn.

## **2. Yêu cầu:**

Đề cao trách nhiệm của người đứng đầu các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học và bảo đảm thống nhất trong lãnh đạo, chỉ đạo công tác bảo đảm ATTP.

Các đơn vị trường học, cơ sở giáo dục chủ động phối hợp với ban, ngành, chính quyền địa phương và các tổ chức liên quan trong việc triển khai thực hiện.

## **II. CÁC HOẠT ĐỘNG:**

### **1. Các chỉ tiêu chủ yếu:**

100% BATT thuê nấu, căng tin trong trường học được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.

100% các BATT tự tổ chức trong trường học thực hiện ký Bản cam kết đảm bảo ATTP.

100% lãnh đạo, cán bộ phụ trách ATTP tại các trường học được tập huấn, hướng dẫn việc triển khai chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn tại các BATT, bếp ăn, căng tin kinh doanh ăn uống trong các trường học.

100% các BATT, căng tin trường học chấp hành các quy định về ATTP tại chương II, nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính Phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

100% các BATT, căng tin trường học thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

100% người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học được khám sức khỏe và được tập huấn bồi dưỡng kiến thức về ATTP theo quy định,

100% các BATT, căng tin trong trường học được kiểm tra, giám sát định kỳ 100% cơ sở đạt điều kiện về ATTP.

### **2. Tổ chức tập huấn kiến thức, nói chuyện chuyên đề về ATTP cho các cán bộ quản lý tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học**

a) **Mục đích:** Tạo điều kiện thuận lợi giúp cho các cán bộ quản lý tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học tiếp cận được các kiến thức, quy định pháp luật về ATTP, từ đó nâng cao hiểu biết pháp luật, ý thức tôn trọng và chấp hành pháp luật; góp phần cải thiện ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm bảo vệ sức khỏe cho học sinh.

b) **Yêu cầu:** đảm bảo các cán bộ quản lý tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học trên địa bàn tham dự đầy đủ.

### **c) Nội dung**

- + Xây dựng bếp ăn một chiều;
- + Lựa chọn thực phẩm;
- + 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn;
- + Xây dựng kế hoạch ứng phó ngộ độc thực phẩm;
- + Thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm.

**d) Thành phần tham dự:**

+ Đại diện Ban giám hiệu (người quản lý trực tiếp BATT, căng tin trường học).

+ Bếp trưởng

+ Y tế trường học.

+ Chủ căng tin.

**e) Thời gian và địa điểm:** sẽ thông báo cụ thể sau

**3. Công tác đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học**

Tổ chức bếp ăn bán trú, căng tin trong trường học bảo đảm các điều kiện về ATTP theo quy định của pháp luật; các cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh (đối với các trường học không có bếp ăn bán trú) bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Chấp hành các quy định về ATTP tại chương II, nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính Phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Kiểm soát, bảo đảm 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 các chỉ tiêu ATTP theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hợp đồng mua bán, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các BATT; cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải chấp hành đầy đủ điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định như: Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, giấy cam kết sản xuất an toàn hoặc giấy chứng nhận ISO 22000:2005, VietGap, HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000,...

Tổ chức thực hiện giám sát đột xuất, test nhanh nguyên liệu thực phẩm đầu vào (hóa chất bảo vệ thực vật, hàn the, formol,...)

Khuyến khích các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học sử dụng thực phẩm có nguồn gốc từ các cơ sở đạt các chứng nhận ISO 22000:2005, VietGap, HACCP, IFS, BRC, FSSC 22000,...

Tăng cường công tác thông tin, truyền thông về ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học.

**\* Các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trong tình hình dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do vi rút Corona (nCoV-19) mới.**

Phải có khu vực thay trang phục bảo hộ, khu vực rửa tay riêng biệt có trang bị dung dịch vệ sinh, sát khuẩn tay cho người trực tiếp chế biến thực phẩm trước khi vào khu vực chế biến.

**- Đối với trường mầm non:**

Đeo khẩu trang, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước sạch.

Thường xuyên lau sạch các bề mặt, vật dụng tiếp xúc hằng ngày như: đồ

chơi, dụng cụ học tập, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, mặt bàn/ghế, sàn nhà bằng xà phòng hoặc các chất tẩy rửa thông thường.

Tập thể dục, ăn chín uống sôi và xây dựng chế độ ăn cho trẻ đủ chất để tăng cường sức khỏe.

Thường xuyên theo dõi sức khỏe của trẻ, phát hiện kịp thời và thực hiện cách ly theo quy định để tránh lây bệnh cho trẻ khác.

**- Đối với các trường tiểu học, trung học cơ sở**

Đeo khẩu trang khi đến nơi đông người; tránh, hạn chế tiếp xúc với người bị sốt, ho; thường xuyên rửa tay bằng xà phòng.

Thường xuyên lau sạch các bề mặt, vật dụng tiếp xúc hằng ngày như: dụng cụ học tập, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, mặt bàn/ghế, sàn nhà bằng xà phòng hoặc các chất tẩy rửa thông thường.

Khi ho, hắt hơi hãy che kín miệng và mũi bằng khăn giấy, sau khi sử dụng khăn giấy bỏ vào thùng rác rồi rửa tay.

Tập thể dục, ăn chín uống sôi và có chế độ ăn đủ chất để tăng cường sức khỏe.

Nếu có dấu hiệu sốt, ho, khó thở phải đeo khẩu trang bảo vệ, thông báo ngay đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, khám và điều trị kịp thời.

### **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

- Các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học đảm bảo thành phần tham dự hội thảo; tập huấn triển khai công tác đảm bảo ATTP, tập huấn các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách BATT, căng tin trường học..

- Các cơ sở giáo dục, đơn vị trường học rà soát lại giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị còn hạn hay đã hết hạn. Nếu hết hạn đơn vị liên hệ Trung tâm Y tế thành phố Thủ Dầu Một để thực hiện ký cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Phối hợp Ban đại diện Cha mẹ học sinh truyền thông đến cha mẹ học sinh trong việc không mua quà vật cho con ăn, uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trong tình hình dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do vi rút Corona (nCoV-19) mới. Phòng GDĐT yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị trường học, cơ sở giáo dục thực hiện đúng nội dung công văn./.

**Nơi nhận:**

- Phòng Y tế (phối hợp);
- TT Y tế TP;
- Lãnh đạo PGD;
- Chuyên môn PGD;
- Các trường MN, TH, THCS;
- Lưu VT.

**TRƯỞNG PHÒNG**



*Nguyễn Văn Chết*