

Số: 25/KH-GD&ĐT

Kbang, ngày 26 tháng 09 năm 2018

KẾ HOẠCH

V/v triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học; Căn cứ Kế hoạch số 1130/KH-SYT ngày 21/8/2018 của Sở y tế Gia Lai;

Thực hiện Kế hoạch số 04/KH-PYT ngày 24/9/2018 của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) về Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018;

Phòng Giáo dục & Đào tạo yêu cầu các đơn vị trường học triển khai thực hiện mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đạt an toàn thực phẩm.

1. Mục đích, yêu cầu

Các đơn vị trường học tổ chức nấu ăn bán trú, nội trú cho học sinh thực hiện đúng các quy định về điều kiện ATTP.

Nâng cao nhận thức thực hành đúng về an toàn thực phẩm của các cán bộ quản lý, nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, phụ huynh và học sinh trong các đơn vị trường.

Nhằm kiểm soát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trường học, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Là trường điểm để nhân rộng các bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm cho tất cả các trường có học sinh bán trú, nội trú tổ chức phục vụ ăn uống tại trường.

2. Nội dung thực hiện

2.1 Công tác tuyên truyền

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, phụ huynh và học sinh trong các đơn vị trường với các nội dung như sau:

+ Các quy định về an toàn thực phẩm: Luật an toàn thực phẩm năm 2010; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều Luật An toàn thực phẩm; và các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP.

+ Nâng cao nhận thức về ATTP: 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 đảm bảo thực phẩm...

2.2 Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm

Bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc một chiều, đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn chặn côn trùng và động vật gây hại.

Có khu thay đồ bảo hộ lao động cho nhân viên cấp dưỡng phù hợp theo quy định; Người đứng đầu đơn vị bếp ăn tập thể có trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm.

Có thiết bị bảo quản thực phẩm, bảo quản dụng cụ chế biến, ăn uống phù hợp; Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm chín và thực phẩm sống; Dụng cụ ăn uống phải bằng vật liệu an toàn, giữ sạch và giữ khô.

Khu vực nhà vệ sinh phải tách biệt khu ăn uống, sơ chế, chế biến thực phẩm; Có khu rửa tay, xà phòng sát trùng, khăn lau tay trước khi chế biến và sau khi đi vệ sinh.

Tuân thủ quy định về kiểm tra sức khỏe, kiến thức và thực hành về vệ sinh ATTP của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên cấp dưỡng trực tiếp tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm.

Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn; Thực phẩm phải được chế biến đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh; Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sơ chế, chế biến thực phẩm.

Đối với các trường không tự cung cấp thức ăn: có kí hợp đồng với các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP để cung cấp thức ăn cho học sinh; Thực hiện lưu mẫu thức ăn, tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật và ghi chép thông tin đầy đủ trong sổ kiểm thực.

Thực phẩm sau khi nấu chín phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

Có dụng cụ thu gom, chứa rác thải được che đậy kín, đảm bảo vệ sinh; Cổng rãnh ở khu vực nhà bếp phải khép kín, thoát nước tốt, không gây ứ đọng.

3. Thời gian, địa điểm thực hiện.

3.1. Thời gian

Từ tháng 10/2018 các đơn vị trường học thực hiện triển khai điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

Cuối tháng 10 và tháng 11/2018 sẽ tổ chức kiểm tra các đơn vị trường học.

3.2. Địa điểm thực hiện.

Tại tất cả các đơn vị trường học có bếp ăn tập thể.

Riêng các đơn vị trường THCS DT Nội trú, MN Bán trú 1-5, MG Bông Hồng 1, MG Nghĩa An, MG xã Đông, MG Sơ Pai, triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018.

Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP huyện, tỉnh sẽ tổ chức kiểm tra, giám sát, đánh giá việc triển khai thực hiện đảm bảo VSATTP tại các đơn vị trường học. Thời gian cuối tháng 10-11/2018.

4. Tổ chức thực hiện

Phòng Giáo dục và Đào tạo kiểm tra, giám sát, chỉ đạo các đơn vị trường học thực hiện.

Các đơn vị trường xây dựng Kế hoạch của đơn vị mình, tổ chức rà soát và bổ sung về cơ sở vật chất, các điều kiện còn thiếu để thực hiện triển khai mô hình điểm và là các cơ sở thực hiện mẫu để cho các đơn vị trường tham quan học tập và nhân rộng trong toàn huyện.

Yêu cầu các đơn vị trường học nghiêm túc triển khai thực hiện đúng các quy định về đảm bảo ATTP./.

Nơi nhận:

- Các đơn vị trường học (đề t/h);
- Lưu: VT,

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Hoàng Thị Quế