

Số: 311 /GD&ĐT
V/v hướng dẫn triển khai hưởng ứng
“Tháng hành động vì an toàn thực phẩm”
năm 2019

Lệ Thủy, ngày 4 tháng 4 năm 2019

Kính gửi: Các Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Phòng GD&ĐT Lệ Thủy.

Thực hiện Công văn số 721/SGDĐT-CTrTT ngày 09/04/2019 của Sở GD&ĐT; Kế hoạch số 03/KH-BCĐ ngày 04/4/2019 của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Lệ Thủy về triển khai hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2019, Phòng GD&ĐT hướng dẫn các đơn vị triển khai thực hiện “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2019 như sau:

1. Mục tiêu

- Tăng cường công tác giáo dục, truyền thông, thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện, có trách nhiệm, trung thực các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm. Đề cao vai trò, trách nhiệm của CB-GV-NV trong việc thực thi pháp luật về ATTP.

- Đẩy mạnh công tác kiểm tra nguồn thực phẩm và công tác chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm tại các đơn vị trường học có tổ chức bán trú.

- Giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.

2. Thời gian: Từ ngày 15/4/2019 đến ngày 20/4/2019.

3. Chủ đề của “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm”:

- “Nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng. Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng”.

4. Triển khai các hoạt động

a. Công tác chỉ đạo:

- Tăng cường tuyên truyền các văn bản pháp luật, chỉ đạo của Chính phủ, các văn bản liên quan đến quản lý ATTP, các văn bản quy phạm pháp luật mới như:

+ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP.

+ Nghị định số 115/2018/ NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

+ Triển khai thực hiện Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BGDĐT-BYT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GD&ĐT về việc hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh ATTP trong các cơ sở giáo dục và các văn bản hướng dẫn liên quan thực hiện công tác y tế trường học...

b. Nâng cao kiến thức của người tiêu dùng:

- Tăng cường tuyên truyền các hoạt động về ATTP, các quy định về xử phạt hành chính trong lĩnh vực ATTP.

- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn; hướng dẫn đọc nhãn mác sản phẩm thực phẩm.

- Tuyên truyền để CB-GV-NV và học sinh có thói quen từ chối, tránh xa các không đảm bảo an toàn; không tiêu thụ những thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng không an toàn hoặc có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng, khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm...

c. Công tác truyền thông:

- Tăng cường công tác truyền thông trong các cuộc họp, trong các buổi sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt ngoại khóa... nhằm nâng cao nhận thức của CB-GV-NV, phụ huynh và học sinh về việc đảm bảo ATTP.

- Phối hợp với Trung tâm Y tế huyện để tổ chức các chiến dịch truyền thông trong tháng hành động về ATTP.

- Nội dung truyền thông:

+ Tuyên truyền, hướng dẫn cho CB-GV-NV, phụ huynh và học sinh hiểu đúng, thực hiện đúng Luật ATTP ngày 17/6/2010, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP, các Thông tư quy định đảm bảo ATTP và các văn bản pháp luật có liên quan.

+ Tuyên truyền, hướng dẫn cách chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn; nâng cao vai trò, trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định ATTP, góp phần giảm thiểu ngộ độc thức ăn.

- Khẩu hiệu tuyên truyền:

+ Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2019.

+ Sử dụng thực phẩm kém chất lượng sẽ ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe toàn dân, đến nòi giống.

+ Lựa chọn thực phẩm rau, thịt, thủy sản tươi sống, rõ nguồn gốc xuất xứ cho bữa ăn ngon, an toàn sức khỏe.

+ Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống chín, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng....

2. Công tác kiểm tra

- Thường xuyên tổ chức và duy trì công tác tự kiểm tra vệ sinh ATTP trong nhà trường để chấn chỉnh kịp thời. Kiên quyết không để các đơn vị, cơ sở sản xuất, kinh doanh cung cấp thực phẩm, chế biến thức ăn sẵn không chấp hành đầy đủ các quy định về ATTP, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cung cấp thực phẩm vào trong nhà trường.

3. Đối với các đơn vị có bếp ăn bán trú

3.1. An toàn về thực phẩm

- Nhà trường cử một cán bộ quản lý thường xuyên theo dõi, kiểm tra, giám sát đầu vào của thực phẩm, các công đoạn chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các đơn vị phải có hợp đồng mua thực phẩm với 01-02 cơ sở (cá nhân) kinh doanh thực phẩm.

- Thực phẩm phải đảm bảo an toàn khi sử dụng: Đối với thực phẩm tươi (thịt, cá, rau) cần lựa chọn thịt tươi, rau không dập nát..., đối với thực phẩm là đồ khô phải có nguồn gốc rõ ràng, có hạn sử dụng; các trường cần hạn chế thực phẩm (cá khô, các loại thịt đông lạnh, cá đông lạnh...).

- Thực phẩm mua về phải được xuất, nhập kho, theo đúng quy định.

- Tổ chức lưu mẫu thực phẩm theo quy định (thực phẩm đựng trong hộp kín và lưu trong 24 giờ).

- Chế biến thực phẩm phải đảm bảo an toàn vệ sinh sạch sẽ và an toàn.

- Có hồ sơ theo dõi đúng quy định.

3.2. Đối với nhân viên dinh dưỡng

- Nhân viên tham gia trực tiếp phục vụ tại bếp phải được khám sức khỏe và được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

- Tuyệt đối không phân công, hợp đồng người nấu ăn đang mắc bệnh, chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh, chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

3.3. Vệ sinh khu vực nấu ăn

- Khu vực tổ chức nấu ăn phải được vệ sinh hàng ngày, không để nước đọng, rác thải gần khu vực nấu ăn.

- Khu vực nấu ăn phải được sắp xếp theo quy trình bếp một chiều, vệ sinh sạch sẽ hàng ngày.

- Dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh, có nắp đậy, an toàn khi sử dụng (hạn chế đựng thực phẩm chín vào đồ nhựa).

- Nguồn nước chế biến thực phẩm phải đảm bảo an toàn sạch sẽ, được kiểm định theo định kỳ đúng quy định.

Nhận được Công văn này Phòng GD&ĐT yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị chỉ đạo thực hiện nghiêm túc./ *Chau*

Nơi nhận :

- Như trên (t/h);
- Trưởng phòng (b/c);
- Đăng website;
- Lưu VT.CM.



Võ Thị Tường Vy