

Số: /SGDDĐT-VP

Khánh Hòa, ngày tháng 3 năm 2021

V/v triển khai “Tháng hành động
vì an toàn thực phẩm” năm 2021

Kính gửi:

- Các phòng giáo dục và đào tạo;
- Các đơn vị trực thuộc Sở.

Thực hiện Kế hoạch số 979/KH-BCĐLNVSATTP ngày 18/3/2021 của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021 (sau đây gọi tắt là Tháng hành động), Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) đề nghị các phòng giáo dục và đào tạo, các đơn vị trực thuộc Sở triển khai thực hiện một số nội dung cụ thể như sau:

1. Hình thức và thời gian triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2021

Các đơn vị, trường học (nhất là các trường có tổ chức bếp ăn bán trú, căn tin) tích cực truyền thông đến cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh và treo băng rôn hưởng ứng Tháng hành động năm 2021:

- Chủ đề: “*Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới*”.

- Thời gian hưởng ứng: Từ ngày 15/4 đến ngày 15/5/2021.

- Khẩu hiệu tuyên truyền:

+ “Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021”;

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

+ “*Quyền cơ bản của con người là được tiếp cận thực phẩm an toàn*”.

2. Nội dung triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2021

a) Triển khai thực hiện có hiệu quả các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến an toàn thực phẩm (ATTP)

- Thông tư số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT về việc quy định về công tác y tế trường học, trong đó lưu ý thực hiện tốt Điều 6: Đảm bảo các điều kiện về ATTP

- Luật phòng, chống tác hại rượu bia;
- 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.

b) Tuyên truyền, nâng cao kiến thức và thực hành đúng về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) đối với cán bộ, giáo viên, học sinh và cha mẹ học sinh

- Tổ chức tuyên truyền: kiến thức lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn, kiên quyết không sử dụng thực phẩm không được đảm bảo vệ sinh, an toàn; thường xuyên rửa tay sạch đúng cách trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; đảm bảo ăn chín, uống sôi; không dùng chung đồ dùng ăn uống, đồ dùng cá nhân; lau chùi, cọ rửa sạch nhà cửa, đồ đạc bằng dung dịch diệt khuẩn.

- Nâng cao nhận thức và trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh đối với công tác đảm bảo VSATTP; không mua thực phẩm, rau, thịt không rõ nguồn gốc và chưa được kiểm định chất lượng; không sử dụng các thức ăn, nước uống buôn bán trước cổng trường, không để xảy ra ngộ độc cá nhân và tập thể tại các đơn vị, trường học.

c) Thực hiện các giải pháp cải thiện tình hình VSATTP tại trường, lớp, bếp ăn tập thể, căn tin; thực hiện “chuỗi thức ăn an toàn” phục vụ bữa ăn tại trường

- Tất cả các thức ăn chế biến sẵn, thực phẩm nguyên liệu được mua dưới hình thức ký kết phải bảo đảm an toàn. Chế biến thức ăn trong quy trình bếp một chiều, đường đi của thức ăn sống và chín, sạch và bản không lẫn lộn, chồng chéo lên nhau; tuân thủ các quy trình kỹ thuật của từng công đoạn: chọn lọc thực phẩm, rửa, xắt thái, nấu, nêm nếm, phân chia thành phẩm theo định lượng đủ dinh dưỡng cho mỗi suất ăn, lưu mẫu thức ăn đúng quy định.

- Nơi tổ chức ăn uống phải đảm bảo vệ sinh: trần, tường, sàn nhà, bàn, ghế, đèn, quạt...sạch sẽ; tuyệt đối không có các vật trung gian gây bệnh (ruồi, gián, chuột, gia cầm, gia súc...) ở khu vực ăn uống.

- Các phương tiện, đồ dùng phục vụ ăn uống phải được làm bằng chất liệu an toàn, được rửa sạch, tiệt trùng.

- Tạo mọi điều kiện để thực hiện tốt các chế độ vệ sinh cá nhân đối với nhân viên phục vụ và người ăn để ngăn chặn nguồn lây nhiễm.

d) Thực hành công tác dự phòng tại trường, lớp, bếp ăn tập thể, căn tin, để tránh dịch bệnh lây qua thực phẩm, đường ăn uống

- Đẩy mạnh công tác vệ sinh toàn trường để đạt tiêu chí “Nhà trường xanh, sạch, đẹp và thân thiện” góp phần cùng ngành Y tế hạn chế ngộ độc thực

phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm và phòng ngừa, ngăn chặn dịch bệnh COVID-19 trong trường học.

- Tuyệt đối không mua những sản phẩm chưa công bố tiêu chuẩn thực phẩm an toàn của những cơ sở chưa được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ tiêu chuẩn VSATTP.

- Kiểm tra nhãn hàng, bao bì, hạn sử dụng trước khi thu mua và sử dụng.

- Thường xuyên thực hiện vệ sinh để tiêu diệt mầm bệnh ở kho thực phẩm, nơi chế biến, nơi bày bán thực phẩm, nơi ăn uống, các đồ dùng phục vụ ăn uống.

- Đảm bảo 100% nhân viên chế biến, phục vụ bếp ăn, căn tin được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

3) Công tác kiểm tra, giám sát về ATTP

- Mỗi bếp ăn, căn tin phải tiến hành tự kiểm tra và cập nhật thông tin hằng ngày theo hướng dẫn.

- Thường xuyên tổ chức kiểm tra bếp ăn, căn tin về VSATTP.

- Giáo dục, tuyên truyền cho học sinh biết không mua thức ăn, đồ uống ở các hàng rong không bảo đảm vệ sinh ở khu vực quanh trường học để đề phòng các bệnh lây qua đường tiêu hóa.

- Có biện pháp tham mưu lãnh đạo chính quyền địa phương trong việc giải tỏa các quán hàng rong trước cổng trường nhằm đảm bảo VSATTP và mỹ quan trường học.

Sở GDĐT đề nghị các phòng phòng giáo dục và đào tạo, các đơn vị trực thuộc Sở nghiêm túc triển khai thực hiện và báo cáo kết quả về Sở GDĐT (qua Văn phòng Sở, Email: lxde@khanhhoa.edu.vn) trước ngày 10/5/2021 để tổng hợp báo cáo Sở Y tế./.

Nơi nhận:

- Như trên (VBĐT-để th/hiện);
- Bộ GDĐT(VBĐT-để b/cáo);
- UBND tỉnh (VBĐT-để b/cáo);
- Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy (để b/cáo);
- Sở Y tế (VBĐT-để ph/hợp);
- Lãnh đạo Sở (VBĐT-để b/cáo);
- Website Sở;
- Lưu VT, VP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Lê Đình Thuận