

Số: /SGDDĐT-GDTH  
V/v tăng cường chỉ đạo công tác  
bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm  
trong các cơ sở giáo dục

Hải Phòng, ngày tháng năm 2022

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo các quận, huyện;
- Các Trường Trung học phổ thông;
- Các Đơn vị trực thuộc.

Căn cứ Công văn số 5022/VP-VX ngày 24/11/2022 của Ủy ban nhân dân thành phố về việc tăng cường chỉ đạo công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Công văn số 6141/BGDĐT-GDTC ngày 21/11/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo (BGDĐT) về việc tăng cường chỉ đạo công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Công văn số 4005/SYT-ATTP ngày 22/11/2022 của Sở Y tế về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn thành phố (Văn bản gửi kèm).

Nhằm bảo đảm sức khỏe, tính mạng cho người học khi tổ chức bữa ăn học đường, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị các cơ sở giáo dục trên địa bàn triển khai các biện pháp bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Thực hiện nghiêm túc các quy định của Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Bộ Y tế 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 (Lĩnh vực an toàn thực phẩm), Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ GDĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học, Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản, tài liệu hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm.

2. Tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý giáo dục (đặc biệt chú trọng vai trò, trách nhiệm người đứng đầu cơ sở giáo dục), giáo viên, nhân viên nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh về việc bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm, phòng chống các dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.

3. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao

nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Sử dụng thực phẩm đã được nấu chín và nước đã được đun sôi. Nghiêm cấm không để các cơ sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các trường học.

- Tuân thủ nguyên tắc một chiều, tránh nhiễm chéo trong chế biến thực phẩm; vệ sinh sạch sẽ nơi chế biến, dụng cụ chế biến trước, trong và sau khi chế biến thực phẩm; đủ nguồn nước sạch sử dụng trong chế biến thực phẩm.

- Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước trong bếp ăn tập thể: Trước khi chế biến, trong quá trình chế biến và trước khi ăn; lưu mẫu đầy đủ, đúng quy định.

- Thực hành tốt trong chế biến thức ăn: Sử dụng đầy đủ bảo hộ lao động, đủ mũ, khẩu trang, găng tay một lần trong chia thức ăn chín; rửa tay sạch trước, trong quá trình chế biến thức ăn và sau khi đi vệ sinh...

- Đối với suất ăn trong bếp ăn tập thể trường học, chú trọng đủ lượng, cân đối dinh dưỡng, bảo đảm an toàn thực phẩm; ăn ngay sau khi chế biến, hạn chế tới mức thấp nhất thời gian kéo dài từ sau khi chế biến tới khi ăn; khuyến cáo không nên sử dụng các món gỏi, nộm, các món không qua xử lý nhiệt trong thực đơn, hạn chế các món ăn được chế biến sẵn.

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn nguyên liệu thực phẩm, chú trọng nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi sống, ngoài việc đủ hồ sơ nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng, cần tăng cường giám sát thực tế các nơi cung cấp thực phẩm đầu vào để đảm bảo an toàn, chất lượng thực tế của nguyên liệu thực phẩm.

- Khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm cần báo cáo nhanh, trung thực, phối hợp chặt chẽ với cơ quan quản lý và các đơn vị liên quan để có biện pháp xử lý kịp thời, hiệu quả.

4. Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường trường học để phòng, chống và ngăn chặn các bệnh lây truyền do nguồn nước không bảo đảm; huy động đội ngũ nhà giáo, cán bộ quản lý giáo dục, học sinh tham gia vệ sinh khuôn viên sân trường, khơi thông cống rãnh, thu gom rác thải xung quanh sân trường, vệ sinh khử khuẩn lớp học. Lập kế hoạch duy trì các hoạt động bảo hành, bảo dưỡng các công trình nước sạch, vệ sinh trong các cơ sở giáo dục.

5. Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường. Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp với tăng cường hoạt động thể lực phù hợp với độ tuổi, thể trạng của trẻ em, học sinh và điều kiện của gia đình trẻ em, học sinh để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh và các bệnh không lây nhiễm.

6. Tăng cường thanh tra, kiểm tra, huy động sự tham gia của Ban đại diện

cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, an toàn thực phẩm, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục; phát hiện và xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, điều kiện vệ sinh trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

7. Sở Giáo dục và Đào tạo sẽ thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành Giáo dục – Y tế kiểm tra công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, an toàn thực phẩm, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục (lịch cụ thể sẽ thông báo sau).

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- PGĐ Phạm Quốc Hiệu;
- Lưu: VT, GDTH.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Phạm Quốc Hiệu**

