

Số: /KH-PGDĐT

Mỹ Tú, ngày 13 tháng 01 năm 20225

## KẾ HOẠCH

### Triển khai công tác an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

Căn cứ Kế hoạch số 130/KH-SYT ngày 30/12/2024 của Sở Y tế về việc triển khai Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm;

Căn cứ Kế hoạch số 77/KH-SGDĐT ngày 01/01/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về Triển khai công tác an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm;

Phòng Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) triển khai kế hoạch an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, cụ thể như sau:

#### I. MỤC TIÊU

- Tăng cường triển khai đồng bộ các biện pháp dự phòng tích cực và chủ động, phát hiện kịp thời nhằm giảm thiểu, hạn chế tối đa các vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trong ngành giáo dục.

- Tăng cường hiệu lực quản lý nhà nước; nâng cao nhận thức, phát huy vai trò và khuyến khích sự tham gia của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và học sinh trong hoạt động phòng chống NĐTP, tạo bước chuyển biến tích cực trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần bảo vệ, chăm sóc sức khỏe và bảo đảm quyền lợi người tiêu dùng.

- Chủ động phát hiện sớm ca NĐTP đầu tiên, xử lý kịp thời, không để xảy ra các vụ NĐTP với quy mô lớn, hàng loạt.

- Huy động sự tham gia, vào cuộc của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh và học sinh tham gia vào công tác phòng, chống NĐTP trên địa bàn.

#### II. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

##### 1. Tăng cường công tác chỉ đạo

Các đơn vị thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm (ATTP); 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 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, trách nhiệm quản lý ATTP trong tình hình mới, trong đó nhấn mạnh việc người đứng đầu cơ sở, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể phải chịu trách nhiệm về ATTP theo đúng quy định; Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của

Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Công điện số 44/CT-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm.

## **2. Nâng cao kiến thức và thực hành của người tiêu dùng**

Tăng cường tổ chức các hoạt động tuyên truyền, giáo dục về ATTP bằng nhiều hình thức, trên nhiều phương tiện thông tin; khuyến khích giáo viên, nhân viên, học sinh toàn trường tích cực tham gia tuyên truyền, phổ biến kiến thức khoa học và pháp luật về ATTP cho gia đình, xã hội, cộng đồng nhằm tạo sự chuyển biến về ý thức, trách nhiệm ATTP trong trường học. Phối hợp với các cơ sở y tế tại địa phương để tổ chức bồi dưỡng, tập huấn nâng cao kiến thức về ATTP; phòng, chống bệnh cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh. Các chiến dịch truyền thông tổ chức trong từng thời điểm thích hợp về ATTP như: Tết Nguyên đán, Tháng hành động vì ATTP, Tết Trung thu, các lễ hội truyền thống của người Khmer như Sen Dolta, lễ Đua ghe ngo,... Triển khai chiến dịch truyền thông trong các buổi sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt ngoại khóa, họp hội đồng sư phạm nhằm nâng cao kiến thức, nhận thức của giáo viên, học sinh, nhân viên căng tin, bếp ăn tập thể về việc bảo đảm ATTP. Trong công tác truyền thông cần tập trung vào các nội dung sau:

- Đối với nhân viên chế biến trong căng tin, bếp ăn tập thể cần triển khai:

- + Luật An toàn thực phẩm, Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP trong tình hình mới, Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- + Các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kiểm soát nguyên liệu vào, phụ gia thực phẩm. Các quy định về chứng nhận sức khỏe cho người trực tiếp chế biến thực phẩm, tập huấn kiến thức vệ sinh ATTP.

- + Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về thực phẩm. Các quy định về chứng nhận sản phẩm hợp chuẩn, hợp quy. Các quy định về áp dụng sản xuất nông nghiệp sạch.

- + Người chế biến thức ăn, phục vụ ăn uống phải đeo khẩu trang, găng tay khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn.

- + Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Đối với giáo viên và học sinh:

- + Cần tuyên truyền để giáo viên và học sinh hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm và Luật Bảo vệ người tiêu dùng). Đặc biệt là

quyền khiếu nại, trách nhiệm khai báo, tố giác các hành vi vi phạm ATTP của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

+ Hướng dẫn cho trẻ em, học sinh, giáo viên và cán bộ quản lý thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh cơ sở chế biến thực phẩm; sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, nhận biết, sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không bảo đảm ATTP, bị ôi thiu, mốc, hỏng để chế biến thức ăn trong nhà trường; bảo quản lương thực, thực phẩm đúng quy định.

+ Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn. Không sử dụng những sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng.

+ Đối với người ăn uống, yêu cầu phải rửa tay sạch bằng xà phòng, giữ vệ sinh cá nhân.

+ Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

### **3. Cơ sở vật chất**

- Đầu tư cơ sở vật chất cho bếp ăn tập thể, căng tin theo đúng qui định để đảm bảo vệ sinh ATTP cần thiết.

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

- Khu vực chế biến thức ăn phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay cho người sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Khu vực ăn uống phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay, đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát. Có đủ thùng đựng rác, có nắp đậy. Có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

### **4. Công tác kiểm tra**

- Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và quá trình: 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 ATTP, không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các trường học.

- Thường xuyên tổ chức các đợt kiểm tra về ATTP theo chủ đề từng thời điểm trong năm. Chú trọng kiểm tra trong các đợt cao điểm như: Tết Nguyên đán, Tháng hành động vì ATTP, ...

- 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 hoặc suất ăn cho nhà trường.

Phòng GDĐT đề nghị thủ trưởng các đơn vị xây dựng kế hoạch cụ thể của từng đơn vị và triển khai thực hiện nghiêm túc./.

***Nơi nhận:***

- Các trường trực thuộc UBND huyện;
- LĐ Phòng GDĐT;
- Lưu VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Nguyễn Thành Tuấn**