

Số: 2908/KHLT-GDDĐT-BQLATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 9 năm 2020

KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH

**Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục
trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2020 đến hết năm 2022.**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về 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;

Căn cứ Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về Tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Quyết định số 2349/QĐ-TTg ngày 05/12/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh và Quyết định số 446/QĐ-TTg ngày 01/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc kéo dài thời gian thí điểm hoạt động của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Nhằm đảm bảo công tác an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2020 đến hết năm 2022.

Sở Giáo dục và Đào tạo, Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (sau đây gọi tắt là Ban ATTP) thống nhất xây dựng Kế hoạch liên tịch bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2020 đến hết năm 2022 như sau:



I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm tăng cường công tác đảm bảo ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) trong trường học và góp phần đảm bảo sức khỏe cho học sinh trên địa bàn thành phố.

Đảm bảo sự phối hợp chặt chẽ, thường xuyên, kịp thời, thống nhất giữa Sở Giáo dục và Đào tạo với Ban ATTP. Định kỳ có sơ kết, tổng kết rút kinh nghiệm và đề ra những giải pháp để giải quyết các khó khăn, thực hiện cho thời gian tới.

2. Yêu cầu

- 100% các bếp ăn tập thể (BATT), căng tin trong trường học thực hiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định.

- 100% BATT thuê nấu, căng tin trong trường học được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP.

- 100% các BATT, căng tin trong trường học chấp hành các quy định về ATTP theo Luật ATTP.

- 100% các trường học có BATT, căng tin vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp trong khối giáo dục.

- 100% cán bộ phụ trách ATTP tại các trường, Phòng Giáo dục và Đào tạo trên địa bàn thành phố được tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp.

- 100% người quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn trong các BATT được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tổ chức 01 cuộc diễn tập điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm quy mô lớn trong trường học.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tổ chức bếp ăn nội trú, bán trú, căng tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định của Luật ATTP; các cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh (đối với các trường học không có bếp ăn nội trú, bán trú) bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

2. Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh, căng tin trong trường học (bao gồm căng tin kinh

doanh thực phẩm bao gói sẵn) phải bảo đảm an toàn theo quy định (tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, sử dụng chất phụ gia thực phẩm,...) và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, nhà ăn, cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện ATTP đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

3. Mở rộng triển khai thực hiện việc sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng tại các bếp ăn, căng tin các trường học, nguồn thực phẩm được chế biến trong trường học phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “Chuỗi thực phẩm an toàn”, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các chứng nhận quốc tế khác về ATTP.

4. Đảm bảo ATTP đối với Đề án Chương trình sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh (thực hiện theo sự chỉ đạo, phân công của Hội đồng Nhân dân, Ủy ban Nhân dân thành phố).

5. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo ATTP trong các trường học trên địa bàn thành phố (với các hình thức như: tự kiểm tra; thành lập các đoàn kiểm tra quận, huyện, liên ngành; đoàn kiểm tra của Sở Giáo dục đào tạo; đoàn kiểm tra chuyên ngành của Ban ATTP,...). Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

6. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP cho các đối tượng: cán bộ quản lý ATTP từ cấp Sở, quận-huyện, trường học; người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm trong các BATT, căng tin trường học.

7. Trao đổi thông tin tình hình kết quả công tác về ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh. Tổ chức họp định kỳ rút kinh nghiệm vào cuối mỗi học kỳ của năm học và tổng kết 03 năm về công tác đảm bảo ATTP ngành giáo dục và đào tạo thành phố.

III. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chủ trì, phối hợp với Ban ATTP triển khai kế hoạch liên tịch bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố từ năm 2020 đến hết năm 2022 đến các cơ sở giáo dục và đơn vị trực thuộc trong ngành Giáo dục và Đào tạo thành phố.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc tổ chức hội nghị triển khai công tác đảm bảo ATTP tại các BATT, căng tin trường học.

- Cập nhật danh sách các trường học có BATT, căng tin, nhận suất ăn sẵn trên địa bàn thành phố.

- Phối hợp với Ban ATTP thông tin quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Phối hợp với Ban ATTP trong công tác kiểm tra tại các BATT, căng tin trong trường học.

- Phối hợp với Ban ATTP trong công tác giám sát điều kiện ATTP tại các điểm trường học có tổ chức tiếp nhận sữa của Đề án sữa học đường.

- Chủ trì, phối hợp Ban ATTP trong việc giới thiệu các mô hình cung cấp sản phẩm bảo đảm ATTP, chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, VietGAP, sản phẩm thực phẩm đạt chứng nhận GlobalGAP, HACCP, ISO22000,... hoặc các chứng nhận quốc tế khác về ATTP;

- Phối hợp với Ban ATTP mở rộng việc tổ chức cho các trường học nhận suất ăn sẵn, tổ chức BATT, căng tin tiếp cận, sử dụng các thực phẩm đạt một trong các chuẩn: VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO22000, “chuỗi thực phẩm an toàn”, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các chứng nhận quốc tế khác về ATTP.

- Tập huấn, cập nhật văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên thực hiện công tác tự kiểm tra ATTP và đội ngũ cán bộ phụ trách căng tin, BATT trong trường học.

- Truyền thông đến phụ huynh, học sinh không mua quà vặt, ăn uống trước cổng trường nhằm đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra.

- Triển khai hệ thống tự kiểm tra ATTP tại các bếp ăn tập thể trường học và duy trì chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hàng năm, báo cáo đột xuất tình hình vận hành hệ thống tự kiểm tra ATTP theo 03 cấp: cấp Trường, cấp Phòng và cấp Sở.

- Phối hợp với Ban ATTP trong xây dựng phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường học; công tác diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học (dự kiến diễn ra vào cuối năm 2022).

2. Ban Quản lý An toàn thực phẩm

- Thông tin về thành phần hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan trong công tác cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin (thuê nấu/hợp đồng) với trường học, phối hợp hướng dẫn điều kiện đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin tự tổ chức.

- Truyền thông, huy động tối đa các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm đến người trực tiếp chế biến thực phẩm, nhà quản lý tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học.

- Phối hợp Sở Giáo dục và Đào tạo trong việc giới thiệu, hướng dẫn điều kiện tham gia và nhận diện chuỗi thực phẩm an toàn, danh sách các cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận chuỗi thực phẩm an toàn, địa điểm kinh doanh sản phẩm chuỗi cho các đối tượng, cán bộ quản lý của ngành giáo dục và đào tạo, các cơ sở cung cấp suất ăn cho học sinh trên địa bàn thành phố.

- Kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường học theo quy định của pháp luật về ATTP theo quy định của pháp luật; kiểm tra đột xuất nếu xảy ra vi phạm về ATTP, sự cố ATTP liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên hoặc theo kế hoạch kiểm tra liên Sở - Ban Quản lý thống nhất tại từng thời điểm.

- Thực hiện giám sát ATTP đối với đối với Đề án Chương trình sữa học đường cải thiện tình trạng dinh dưỡng góp phần nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh (theo sự chỉ đạo, phân công của Hội đồng Nhân dân, Ủy ban Nhân dân thành phố).

- Hỗ trợ báo cáo viên trong công tác tập huấn văn bản quy phạm pháp luật về ATTP; tập huấn việc triển khai hệ thống tự kiểm tra về ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên phụ trách BATT, căng tin trong trường học; hướng dẫn việc hoàn thiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP cho các bếp ăn tập thể thuê nấu, căng tin trong trường học.

- Phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo quận-huyện để kiểm tra, giám sát việc vận hành hệ thống tự kiểm tra về ATTP theo 03 cấp đối với các BATT, căng tin trong trường học.

