

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 9 năm 2022

Số: 22/KH-THPT.DST

KẾ HOẠCH
Bảo đảm an toàn thực phẩm trường học
Năm học 2022 - 2023

Căn cứ Công văn 2908/KHLT-GDĐT-BQLATTP của Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Sở Giáo dục và Đào tạo ngày 11/9/2020 về 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;

Trường THPT Đào Sơn Tây triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường năm học 2022 - 2023 như sau:

I. MỤC ĐÍCH

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 học sinh.
- Không để xảy ra (hoặc hạn chế thấp nhất) ngộ độc thực phẩm trong trường học.

2. Yêu cầu

- Bếp ăn tập thể (BATT), căn tin trong nhà trường thực hiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định.
- Bếp ăn tập thể (BATT), căn tin trong trường có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP, chấp hành các quy định theo luật ATTP.
- 100% người quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn được tập huấn kiến thức ATTP và khám sức khỏe đúng quy định.

II. NỘI DUNG

1. Quy định bảo đảm điều kiện về an toàn thực phẩm

- Tổ chức bếp ăn bán trú, căn tin trong trường học đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định của luật ATTP
- Kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho bếp ăn, căn tin phải đảm bảo an toàn theo quy định, 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 bếp ăn, căn tin phải đủ điều kiện ATTP đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.
- Triển khai thực hiện sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc thực phẩm được sử dụng trong bếp ăn, căn tin, nguồn gốc thực phẩm phải đạt một trong các chuẩn: VietGAP, 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.
- Tổ chức hình thức tự kiểm tra, giám sát, ghi biên bản đảm bảo công tác về ATTP trong trường học.

2. Quy định bảo đảm an toàn thực phẩm

*** Đối với căn tin**

- *Quy trình chế biến:* tuân thủ nguyên tắc một chiều khép kín.



- *Dụng cụ chế biến*: sạch, đủ số lượng, bảo đảm đúng nguyên tắc sống – chín riêng biệt.
- *Chế độ bảo quản*: đúng theo yêu cầu về nhiệt độ, thời gian, nơi lưu giữ thức ăn, uống.
- *Nguồn thực phẩm*: nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn vệ sinh (không ôi, thiu, dập nát, ...). Khuyến khích căn tin thực hiện lấy nguồn thực phẩm được cung cấp từ các đơn vị phải đạt ít nhất một trong các tiêu chuẩn: Chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn; HACCP; ISO 22000; VietGap; GlobalGap....

- *Nhân viên căn tin*: chấp hành đúng quy định về vệ sinh cá nhân (khám sức khỏe theo Thông tư 14/2013/TT-BYT; có kiến thức về ATTP và được chủ cơ sở xác nhận theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP). Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ, mang găng tay hợp vệ sinh khi bán hàng, sử dụng bảo hộ lao động đúng yêu cầu.

- *Môi trường*:

- + Nơi chế biến hoặc bán hàng phải ngăn nắp, sạch, không có côn trùng (chuột, bọ...), cách biệt nhà vệ sinh.

- + Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng.

- + Chất thải, rác thải phải được xử lý hàng ngày theo đúng quy định.

- * Đối với nhà bếp

- Bếp ăn phải được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm”

- Nhà trường tự tổ chức bếp ăn:

- *Quy trình chế biến*: chế biến theo qui trình một chiều.

- *Dụng cụ sơ chế, chế biến*: đủ số lượng sử dụng theo yêu cầu. Phân biệt dụng cụ chế biến thực phẩm sống - chín. Các dụng cụ phải đảm bảo vệ sinh, được lau chùi hằng ngày và bảo quản trên kệ cao, kín sạch...

- *Chế độ bảo quản*

- + Thức ăn sau khi phân chia phải được đậy cẩn thận, tránh ruồi, kiến đậu vào.

- *Nguồn thực phẩm*:

- + Kiểm soát, đảm bảo cung cấp thực phẩm 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 trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

- + Sử dụng thực phẩm được cung cấp từ các cơ sở nằm trong chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn đã được công nhận của thành phố, cơ sở đạt các chứng nhận HACCP, ISO 22000, VietGap, GlobalGap, ...

- + Thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo Quyết định 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”.

- *Nhân viên*:

- + Người không có nhiệm vụ, không được vào trong nhà bếp.

- + Phải có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng biệt.

- + Sử dụng khẩu trang, găng tay và bảo hộ lao động khi chế biến và phân chia thức ăn.

- + Các nhân viên bếp ăn, bảo mẫu, người tiếp xúc thực phẩm phải chấp hành đúng quy định về vệ sinh cá nhân (khám sức khỏe theo Thông tư 14/2013/TT-BYT; có kiến thức về ATTP và được chủ cơ sở xác nhận theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP).

- *Môi trường:*

- + Không có côn trùng, chuột trong bếp.
- + Thùng rác, thùng chứa thức ăn dư phải có nắp đậy kín, sạch sẽ.
- + Nhà vệ sinh phải tách biệt với khu vực bếp.

* Đối với Nhà ăn

- *Môi trường:*

- + Thông thoáng, hợp vệ sinh.
- + Trang bị phòng chống côn trùng gây bệnh.
- + Có bồn rửa tay với xà phòng sát khuẩn.
- + Bố trí thùng rác và xử lý rác hàng ngày.
- + Bàn ghế, dụng cụ đảm bảo sạch, đủ số lượng, dễ cọ rửa.

* Đối với Nhà kho chứa thực phẩm

- Tường, trần nhà, sàn nhà nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng, khử khuẩn.
- Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm đúng qui định.

3. Kiểm tra giám sát

- Lập khẩu phần ăn, thực đơn hàng tháng, đảm bảo cân đối về dinh dưỡng cho học sinh và các học sinh suy dinh dưỡng, béo phì.

- Tổ tự kiểm tra sẽ tiến hành kiểm tra về việc chấp hành các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn, căn tin, nhà ăn, kho thực phẩm, nội dung thực hiện bao gồm:

- + Ghi chép, đánh giá biên bản kiểm tra định kỳ:

Bếp ăn tập thể trường học: mẫu số BB01a/TH-ATTP

Căn tin trường học: mẫu số BB01b/TH-ATTP

- + Kiểm tra các thủ tục hành chính như: việc thực hiện sổ kiểm thực 03 bước; việc lưu mẫu thực phẩm; các hóa đơn, chứng từ thu mua thực phẩm;

- Kiểm tra nhân viên tiếp xúc thực phẩm về việc khám sức khỏe và được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

- Tần suất kiểm tra: hàng ngày.

- + Giám sát việc khắc phục các tồn tại.

- Tại các lần tự kiểm tra, người kiểm tra có nhắc nhở các tồn tại mà bếp ăn cần phải khắc phục và kiến nghị biện pháp khắc phục các tồn tại đó. Ở những lần kiểm tra tiếp theo, người kiểm tra sẽ giám sát việc khắc phục các tồn tại đã nêu ở biên bản lần trước.

- + Lưu hồ sơ: Người kiểm tra tiến hành lưu các biên bản kiểm tra định kỳ, các biên bản này sẽ được các đoàn kiểm tra cấp cao hơn yêu cầu xuất trình.

4. Biện pháp thực hiện khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Khi có ngộ độc thực phẩm, giáo viên, nhân viên y tế phát hiện phải báo cáo ngay cho Ban Giám hiệu.

- Liên hệ khoa An toàn thực phẩm/Trung tâm Y tế thành phố Thủ Đức - điện thoại số 028.62839866 - 305 để được tư vấn.

- Cán bộ y tế kịp thời đưa học sinh bị ngộ độc ra Trạm Y tế phường hoặc Bệnh viện gần nhất để cấp cứu.

- Ngưng việc sử dụng thức ăn nghi ngờ, nhà trường chịu trách nhiệm giữ lại các mẫu thực phẩm lưu, thức ăn còn dư giao cho Trung tâm Y tế Thành phố điều tra nguyên nhân (nếu có).



- *Môi trường:*

- + Không có côn trùng, chuột trong bếp.
- + Thùng rác, thùng chứa thức ăn dư phải có nắp đậy kín, sạch sẽ.
- + Nhà vệ sinh phải tách biệt với khu vực bếp.

* Đối với Nhà ăn

- *Môi trường:*

- + Thông thoáng, hợp vệ sinh.
- + Trang bị phòng chống côn trùng gây bệnh.
- + Có bồn rửa tay với xà phòng sát khuẩn.
- + Bố trí thùng rác và xử lý rác hàng ngày.
- + Bàn ghế, dụng cụ đảm bảo sạch, đủ số lượng, dễ cọ rửa.

* Đối với Nhà kho chứa thực phẩm

- Tường, trần nhà, sàn nhà nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng, khử khuẩn.
- Có phương tiện, dụng cụ để phân loại, bảo quản và lưu giữ thực phẩm đúng qui định.

3. Kiểm tra giám sát

- Lập khẩu phần ăn, thực đơn hàng tháng, đảm bảo cân đối về dinh dưỡng cho học sinh và các học sinh suy dinh dưỡng, béo phì.

- Tổ tự kiểm tra sẽ tiến hành kiểm tra về việc chấp hành các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn, căn tin, nhà ăn, kho thực phẩm, nội dung thực hiện bao gồm:

+ Ghi chép, đánh giá biên bản kiểm tra định kỳ:

Bếp ăn tập thể trường học: mẫu số BB01a/TH-ATTP

Căn tin trường học: mẫu số BB01b/TH-ATTP

+ Kiểm tra các thủ tục hành chính như: việc thực hiện sổ kiểm thực 03 bước; việc lưu mẫu thực phẩm; các hóa đơn, chứng từ thu mua thực phẩm;

- Kiểm tra nhân viên tiếp xúc thực phẩm về việc khám sức khỏe và được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

- Tần suất kiểm tra: hàng ngày.

+ Giám sát việc khắc phục các tồn tại.

- Tại các lần tự kiểm tra, người kiểm tra có nhắc nhở các tồn tại mà bếp ăn cần phải khắc phục và kiến nghị biện pháp khắc phục các tồn tại đó. Ở những lần kiểm tra tiếp theo, người kiểm tra sẽ giám sát việc khắc phục các tồn tại đã nêu ở biên bản lần trước.

+ Lưu hồ sơ: Người kiểm tra tiến hành lưu các biên bản kiểm tra định kỳ, các biên bản này sẽ được các đoàn kiểm tra cấp cao hơn yêu cầu xuất trình.

4. Biện pháp thực hiện khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Khi có ngộ độc thực phẩm, giáo viên, nhân viên y tế phát hiện phải báo cáo ngay cho Ban Giám hiệu.

- Liên hệ khoa An toàn thực phẩm/Trung tâm Y tế thành phố Thủ Đức - điện thoại số 028.62839866 - 305 để được tư vấn.

- Cán bộ y tế kịp thời đưa học sinh bị ngộ độc ra Trạm Y tế phường hoặc Bệnh viện gần nhất để cấp cứu.

- Ngưng việc sử dụng thức ăn nghi ngờ, nhà trường chịu trách nhiệm giữ lại các mẫu thực phẩm lưu, thức ăn còn dư giao cho Trung tâm Y tế Thành phố điều tra nguyên nhân (nếu có).



1. Thành lập Tổ tự kiểm tra

1. Thành lập Tổ tự kiểm tra

- Tổ trưởng: Cô Hoàng Thị Hảo

Hiệu trưởng

- Tổ viên: Cô Trần Thị Minh Đức

Hiệu phó phụ trách bán trú.

- Tổ viên: cô Lê Thị Hải

Cán bộ y tế trường học.

- Tổ viên: Đại diện CMHS, Đại diện Công đoàn

- Truyền thông trực tiếp: kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, hiểu rõ nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm như:

+ Nguồn thực phẩm bị nhiễm khuẩn, nhiễm hoặc chứa chất độc, hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, ...

+ Dụng cụ chế biến không đảm bảo vệ sinh.

+ Qui trình chế biến không tuân thủ nguyên tắc An toàn vệ sinh thực phẩm, không đun sôi, không nấu chín. Không đảm bảo nguyên tắc sống – chín riêng biệt.

+ Chế độ bảo quản không đúng kỹ thuật, không đúng nhiệt độ, ánh sáng, không che
đây cẩn thận, ...

+ Nơi chế biến thực phẩm, nơi sinh hoạt ăn uống bị ô nhiễm.

+ Nhân viên không hiểu rõ kiến thức, nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm. Không được trang bị bảo hộ lao động đầy đủ hoặc sử dụng không đúng yêu cầu.

- Thực hiện bản tin y tế: tranh ảnh, áp phích, tờ bướm, ... về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

- Chế độ báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, hằng năm, báo cáo đột xuất báo cáo việc
kiểm tra về Trung tâm Y tế

- Biểu mẫu báo cáo: Các đơn vị báo cáo theo biểu mẫu số BC01/TH-ATTP.

- Nội dung báo cáo gồm:

+ Việc thực hiện tự kiểm tra (số lần thực hiện kiểm tra, số lần đạt, số lần không đạt, những lỗi vi phạm...)

+ Những tồn tại của cơ sở bếp ăn; những cải tiến của BATT.

+ Những đề xuất của tổ kiểm tra nhằm giúp bếp ăn có thể tăng cường công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Những đề xuất của đoàn kiểm tra nhằm giúp bếp ăn có thể tăng cường công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng ...

Trên đây là kế hoạch hoạt động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường Trường THPT Đào Sơn Tây năm học 2022 - 2023. Đề nghị cán bộ, nhân viên phụ trách triển khai thực hiện tốt đảm bảo đúng kế hoạch đề ra./.

