

Số: 334/KH-YT-TVG

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 10 năm 2024

KẾ HOẠCH
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2024 – 2025

Căn cứ thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 của liên Bộ Giáo dục và Đào tạo – Bộ Y tế quy định các nội dung đánh giá công tác y tế tại các trường tiểu học, trường trung học cơ sở, trung học phổ thông và trung học phổ thông có nhiều cấp học;

Căn cứ Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố (Đối với bếp ăn tại chỗ cung cấp suất ăn sẵn thực hiện theo Điều 3, Chương II; đối với căn tin thực hiện theo Điều 4, Chương II);

Căn cứ tình hình thực tế hoạt động của trường, Ban chăm sóc sức khỏe học sinh Trường THPT Trần Văn Giàu đề ra kế hoạch đảm bảo chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm năm học 2024- 2025 với những nội dung sau:

I. Mục tiêu:

- Nâng cao kiến thức, nhận thức về an toàn thực phẩm cho giáo viên, công nhân viên, học sinh và người tham gia các hoạt động tổ chức ăn uống tại trường.
- Giúp cán bộ giáo viên, công nhân viên và học sinh nghiêm túc thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm và cùng tham gia vào việc tuyên truyền cho gia đình và cộng đồng.
- Tăng cường công tác dự phòng để tránh dịch bệnh lây lan qua thực phẩm, đường ăn uống tại trường.
- Tăng cường công tác giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

II. Nội dung thực hiện

S t t	Nội dung thực hiện	Thời gian	Phân công thực hiện
1	1. Đối với giáo viên, công nhân viên và học sinh Vận động toàn thể giáo viên, công nhân viên, học sinh, phụ huynh học sinh thường xuyên cập nhật thông tin về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức và chủ động phòng ngừa khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm thông qua truyền thông.	Thường xuyên	Nhân viên y tế (nói chuyện dưới cờ/ dán bảng tin trong tháng ATTVSTP theo kế hoạch truyền thông 2024-2025)
2	2. Đối với căn tin 2.1 Cơ sở vật chất Có giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm. - Nhà ăn, nhà bếp, nơi chế biến thực phẩm phải sạch sẽ cách biệt nguồn ô nhiễm, được trang bị đầy đủ trang thiết bị, hoạt động theo quy trình một chiều. - Có nhà ăn riêng biệt, thoáng mát, sạch sẽ. - Thức ăn phải được bày bán trên giá cao hơn 60cm. Thức ăn ngay không đóng gói phải bày bán trong tủ kín tránh bụi, chuột, bọ, ruồi, nhặng. Thức ăn phải được bao gói hợp vệ sinh.	Thường xuyên	Nhân viên y tế, nhân viên căn tin
3	2.2 Vệ sinh trong chế biến - Nguyên liệu phải tươi sạch, không dập nát, nhiễm bẩn, còn hạn sử dụng (nếu ở dạng đóng bao, gói, hộp), có nguồn gốc rõ ràng hợp pháp, được bảo quản tốt, chỉ sử dụng các phụ gia được Bộ y tế cho phép. - Nguồn nguyên liệu nhập vào có nguồn gốc, chứng từ rõ ràng, có tên địa chỉ cụ thể nơi cung cấp thực phẩm, đã được kiểm tra bằng cảm quan. - Chỉ được mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. - Căn tin bán các mặt hàng phải rõ nguồn gốc, tuyệt đối không mua bán những sản phẩm chưa công bố tiêu chuẩn thực phẩm an toàn của những cơ sở chưa có giấy chứng nhận cơ sở đủ tiêu chuẩn VSATTP.	Hàng ngày	Nhân viên y tế, nhân viên căn tin

	- Chế biến thức ăn theo quy trình bếp một chiều, đường đi của thức ăn chín và sống, sạch và bẩn không lẫn lộn, chồng chéo lên nhau. Tuân thủ các quy trình kỹ thuật của từng công đoạn: chọn lựa thực phẩm, rửa, cắt, thái, nấu, nếm... phân chia định lượng theo định lượng đủ dinh dưỡng tận bàn ăn cho mỗi suất ăn. - Sản phẩm đồ chơi cho học sinh: có nguồn gốc xuất, xuất xứ rõ ràng (có hóa đơn lưu lại) - Bánh, kẹo,... : phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (phải có hợp đồng, hóa đơn lưu lại) - Không dùng các vật nhọn sắc để xiên đồ ăn: que tre - Không bán nước ngọt có gas		
4	2.3 Vệ sinh trong nhân viên căn tin: - Không để quần áo tư trang trong khu vực chế biến. - Vệ sinh cá nhân sạch sẽ, móng tay cắt ngắn, không sơn móng tay, rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chế biến thức ăn và phục vụ. - Nhân viên căn tin phải có tạp dề, khẩu trang và găng tay sạch khi bán thức ăn, không dùng găng tay sạch để thu tiền hoặc làm các việc khác. - Nhân viên chế biến thức ăn không được ăn uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc trong khu vực bếp. - 100% nhân viên căn tin phải được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận kiến thức ATTP - 100% nhân viên căn tin được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định. (sau 6 tháng)	Hàng ngày	 Nhân viên y tế, ATTP nhân viên căn tin, chủ cơ sở kinh doanh
5	3. Đối với Công ty cung cấp suất ăn công nghiệp * <u>Khi ký hợp đồng phải:</u> - Chọn nơi cung cấp có khoảng cách từ nơi sản xuất đến trường không xa quá 10km. - Quy trình phải đạt chuẩn ISO, Glograp... - Tới trực tiếp nơi sản xuất để kiểm tra các bước : nhập nguyên liệu, sơ chế - chế biến, quy trình bếp, nhân viên trong quá trình chế biến có đảm bảo các quy định về ATVSTP.		- Ban chỉ đạo ATTP

	- Kiểm tra giấy tờ đảm bảo nguồn nguyên liệu nhập vào đủ các tiêu chuẩn: chuỗi ATTP, VGAP, ISO, MAXS....		
6	4. Đối với nhà trường: - Tuyên truyền cho học sinh ý thức về vệ sinh an toàn thực phẩm bằng nhiều hình thức: tuyên truyền trong giờ chào cờ, băng rôn, tranh ảnh bán ở bảng truyền thông giáo dục sức khỏe. - Nhắc nhở học sinh không mua quà vật trước cổng trường, không ăn quà vật không rõ nguồn gốc tránh ngộ độc thực phẩm. - Nhân viên y tế phối hợp nhân viên căn tin để lưu và kiểm tra mẫu thức ăn hàng ngày của căn tin. <u>* Thực hiện kiểm tra (Công ty cung cấp suất ăn công nghiệp)</u> - Tại cơ sở cung cấp: định kỳ 3 tháng/ lần hoặc đột xuất. Có biên bản ghi nhận - Tại trường học: khu vực ăn của học sinh phải đảm bảo sạch sẽ; nhân viên phục vụ bữa ăn cho học sinh phải có khẩu trang, nón, tạp dề, bao tay, trang phục đúng quy định; thức ăn khi vận chuyển đến trường phải còn nóng (nếu hết nóng phải hâm nóng trước khi cho học sinh dùng). Nhân viên y tế thực hiện kiểm tra các món ăn và thực hiện lưu mẫu thức ăn. <u>* Thực hiện kiểm tra (căn tin trường học) định kỳ hàng tháng hoặc đột xuất.</u> Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm của căn tin, có biên bản ghi nhận. - Báo cáo tình hình thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định - Nhà trường cung cấp đầy đủ nước uống cho học sinh. Nhà trường mua nước đóng chai (bình) cho học sinh uống phải có các giấy tờ sau: + Hợp đồng cung cấp nước uống đóng chai (bình) giữa nhà trường với cơ sở sản xuất nước đóng chai (bình).(Hợp đồng theo từng năm học)	- Theo kế hoạch truyền thông 2024-2025 - Hàng ngày - Hàng ngày Định kỳ 3 tháng/lần hoặc đột xuất - Khi có yêu cầu - Hàng ngày	- Nhân viên y tế - Bộ phận giám thị và nhân viên y tế - Nhân viên y tế, nhân viên căn tin - Ban chỉ đạo ATTP

	+ Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất nước uống đóng chai (bình). + Giấy xét nghiệm nước còn hạn sử dụng. (Định kỳ mỗi 6 tháng) - Nhân viên phục vụ làm vệ sinh khu vực để nước uống, ly tách của học sinh, giáo viên.	- Hàng ngày	- Nhân viên phục vụ
--	---	--------------------	----------------------------

Nơi nhận:

- Ban Giám Hiệu
- Lưu P. y tế

BAN GIÁM HIỆU

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Tấn Đạt

LẬP KẾ HOẠCH

PHÒNG Y TẾ

[Signature]

VÕ ĐỨC BÌNH GIANG



VỎ BÚC BÌNH GIANG