SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
**TRƯỜNG THCS – THPT**
**SƯƠNG NGUYỆT ANH**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số:163 /KH-SNA

*Quận 10, ngày 02 tháng 11 năm 2023*

# KẾ HOẠCH
# CÔNG TÁC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRƯỜNG THCS – THPT SƯƠNG NGUYỆT ANH NĂM HỌC 2023 - 2024

Thực hiện Công văn số 4100/ SGDĐT-CTTT ngày 26 tháng 10 năm 2022 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác phối hợp Ban đại diện Cha mẹ học sinh trong đảm bảo an toàn thực phẩm và vệ sinh trường học;

Thực hiện Kế hoạch số 80/KH-UBND ngày 01 tháng 03 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Quận 10 về Kế hoạch công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2023;

Căn cứ Kế hoạch số 368/KH-UBND ngày 03 tháng 10 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Quận 10 Kế hoạch tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ công văn số 1269/GDĐT-YTTH ngày 02 tháng 11 năm 2023 của Phòng giáo dục và Đào tạo Quận 10 Về tăng cường đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Quận 10.

Nhằm thực hiện tốt công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cho học sinh trong việc thực hiện công tác vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm được thực hiện các nội dung như sau:

## 1. Thực hiện nghiêm các văn bản chỉ đạo về an toàn vệ sinh thực phẩm

- Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác đảm bảo 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 trưởng Bộ Y tế và Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

- Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 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";

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính trong lĩnh vực y tế;

- Thực hiện Quyết định số 391/QĐ-BQLATTP ngày 22 tháng 9 na9m 2023 của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về kiểm tra việc chấp hành pháp luật trong lãnh vực an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, căn tin, dịch vụ ăn uống trong trường học năm học 2023-2024;

Thực hiện Kế hoạch số 403/KH-BCĐ ngày 30/10/2023 của Ban chỉ đạo Y tế trường học Quận 10 về công tác y tế trường học năm học 2023-2024.

**2. Về công tác truyền thông**

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ học sinh, học sinh, chủ căn tin về việc thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm thông qua các hình thức: tổ chức các chuyên đề, thông tin trên cổng thông tin điện tử nhà trường,...

- Hiệu trưởng đưa các nội dung về ATTP vào các buổi sinh hoạt cho học sinh, phụ huynh tham gia tuyên truyền và nghiêm túc thực hiện các quy định về ATTP, phòng tránh ngộ độc tập thể trong trường học.

- Nâng cao vai trò, trách nhiệm của người đứng dầu tại các bếp ăn tập thể trường học nhằm góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm nâng cao sức khỏe học sinh.

**3. Về công tác phối hợp với Ban đại diện Cha mẹ học sinh (Ban ĐDCMHS)**

- Căn cứ vào tình hình thực tiễn tại đơn vị, thủ trưởng phối hợp với Ban ĐDCMHS xây dựng kế hoạch, thành lập Đoàn kiểm tra, thực hiện giám sát thường xuyên, định kỳ, đột xuất công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại căn tin. Kế hoạch phải nêu rõ đối tượng kiểm tra, thành phần kiểm tra, thời gian thực hiện, hình thức tổ chức.

- Trường kết hợp với Ban ĐDCMHS thực hiện giám sát quá trình tiếp phẩm, chế biến thực phẩm; tham gia việc kiểm tra nguồn gốc thực phẩm, các hồ sơ pháp lý liên quan của đơn vị cung cấp thực phẩm; Phối hợp với chính quyền địa phương giám sát việc buôn bán hàng rong trước cổng trường, các quán ăn xung quanh có học sinh của trường tham gia ăn… tuyên truyền thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho học sinh.

- Trường, gia đình và cộng đồng thực hiện cầu nối trong công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và có sự đồng thuận của Ban ĐDCMHS.

**4. Về thực hiện công tác bán trú tại cơ sở giáo dục**

Tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn và căn tin: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm tra thực phẩm ba bước, lưu mẫu thực phẩm đúng 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".

Yêu cầu người có tham gia trực tiếp trong công tác nấu ăn, chế biến và người chăm sóc học sinh phải được khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm (Theo Thông tư số 14/TT-BYT ngày 06/05/2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về hướng dẫn khám sức khỏe và Thông tư 09/2023/TT-BYT ngày 05/05/2023 của Bộ Y tế về sửa đổi, bổ sung một số điều Thông tư số 14/TT-BYT ngày 06/05/2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn khám sức khỏe) và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên chế biến phải mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang, móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, nữ trang, không hút thuốc,..

Hướng dẫn căn tin thực hiện ký kết hợp đồng đầy đủ với các công ty cung cấp thực phẩm; khuyến khích lấy nguồn thực phẩm rõ nguồn gốc từ các cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: thực hành sản xuất tốt (GMP), hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005, tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000).

*4.1. Đối với các cơ sở giáo dục tự tổ chức bếp ăn, suất ăn nấu tại cơ sở giáo dục:*

- Ban hành Quyết định thành lập bếp ăn tập thể, Ban tiếp phẩm (thành phần gồm: Đại diện Ban Giám hiệu, công đoàn, nhân viên nấu ăn,…), giấy cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, giấy đăng ký kinh doanh hoặc hộ kinh doanh.

- Thiết kế, bố trí khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm:

+ Khu vực chế biến thực phẩm phải được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh ô nhiễm;

+ Có sự cách biệt giữa khu chế biến và không chế biến, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục bảo hộ, khu nhà ăn, để tránh ô nhiễm chéo. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gói thực phẩm, phế thải phải được thiết kế phân luồng riêng;

+ Kho chứa đựng và bảo quản nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu, bao gói... của cơ sở phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh

sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại;

+ Diện tích khu vực chế biến thực phẩm phải phù hợp với công suất chế biến;

+ Thiết kế, bố trí nhà bếp phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm, phòng ngừa được sự ô nhiễm chéo thực phẩm giữa các công đoạn này với công đoạn khác, cũng như khi thao tác, chế biến và xử lý thực phẩm;

+ Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh, cống rãnh thoát nước đậy kín và vệ sinh thường xuyên;

+ Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực chế biến thực phẩm;

+ Khu vực bảo quản từ nguyên liệu đến sơ chế, chế biến, thành phẩm phải có kho chứa đựng, diện tích, thiết kế phù hợp với loại thực phẩm chế biến;

+ Kho bảo quản thực phẩm có biển tên, nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh, sổ sách và thiết bị theo dõi nhiệt độ, độ ẩm, thông gió (nếu phải bảo quản đặc biệt), đủ ánh sáng, có đủ giá, kệ chiều cao theo quy định.

- Đảm bảo lưu mẫu theo quy định (theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017); khu vực nhà bếp phải có các trang thiết bị chống côn trùng như đèn bắt côn trùng, lưới chống côn trùng.

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia hoặc có khu vực chia thức ăn riêng.

- Các vật dung sơ chế biến phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần chứa đựng thực phẩm.

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

*4.2. Đối với căn tin trường học:*

- Bếp ăn đảm bảo theo quy trình một chiều, nhân viên phải được khám sức khỏe định kỳ và được xác nhận kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm; thực hiện lưu mẫu theo quy định.

- Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không có lợi cho sức khỏe trong trường học theo công văn số 928/GDĐT-CTTT ngày 22 tháng 3 năm 2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường công tác dinh dưỡng trong tình hình mới.

- Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn (ví dụ: que tre nhọn,…).

- Đối với nguồn nguyên liệu làm trà sữa: phải có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; nguyên liệu sản xuất phải rõ nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; sản phẩm phải được công bố phù hợp quy định và thường xuyên được kiểm nghiệm định kỳ theo quy định.

***Việc bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh cần lưu ý:***

- Không để thực phẩm đã chế biến dưới thực phẩm chưa chế biến;

- Không để các hộp đựng thực phẩm không có nắp đậy chồng lên nhau;

- Không đặt trực tiếp thực phẩm không được bao gói vào trong tủ lạnh;

- Không để quá nhiều thực phẩm làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh, dẫn đến thực phẩm không được làm lạnh nhanh;

- Không để ngay thực phẩm vừa chế biến nóng vào tủ lạnh. Cần để thực phẩm nguội dần ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-20 phút trước khi cho vào tủ lạnh.

- Không để các thực phẩm không sử dụng cho việc chế biến vào tủ đông, trong khu vực nhà bếp.

**5. Về công tác tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm:**

- Dự tập huấn về công tác ATTP .

- Dự bồi dưỡng kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm cho giáo viên, nhân viên có tiếp xúc với thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch công tác đảm bảo An toàn thực phẩm của Trường THCS – THPT Sương Nguyệt Anh./.

***Nơi nhận:***
- Phòng Chính trị tư tưởng (Sở GD&ĐT) (để bc);
- PGD (để b/c);
- căn tin trường (để biết);
- Lưu: VT, YTTH.

**KT. HIỆU TRƯỞNG**
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THÀNH PHỐ CẦN THƠ
TRƯỜNG TRUNG HỌC CƠ SỞ, TRUNG HỌC PHỔ THÔNG SƯƠNG NGUYỆT ANH

**Phan Thị Thanh Nhàn**