

Số: 117 /KH-PGDĐT

Mỹ Tú, ngày 20 tháng 02 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### Triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2024

Căn cứ Kế hoạch số 349/KH-SGDĐT ngày 02/02/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Sóc Trăng về việc triển khai công tác bảo đảm An toàn thực phẩm (ATTP) năm 2024,

Phòng Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) huyện Mỹ Tú triển khai kế hoạch đảm bảo ATTP năm 2024, cụ thể như sau:

#### I. MỤC TIÊU

- Nâng cao năng lực quản lý đảm bảo chất lượng ATTP.
- Tỷ lệ người lãnh đạo các cơ sở giáo dục hiểu và thực hành đúng về ATTP đạt từ 85% trở lên; Tỷ lệ người sản xuất, người kinh doanh, người tiêu dùng thực phẩm hiểu và thực hành đúng về ATTP đạt từ 80% trở lên.
- Tăng cường công tác kiểm tra, hậu kiểm và phát hiện, xử lý nghiêm cơ sở vi phạm về ATTP. Kiểm soát chặt chẽ chất lượng ATTP các mặt hàng thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.
- Xây dựng và thực hiện tốt mô hình điểm về ATTP trong các cơ sở giáo dục.
- Ngăn ngừa có hiệu quả tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính; hạn chế các bệnh truyền qua thực phẩm.

#### II. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

##### 1. Tăng cường công tác chỉ đạo

Thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm; 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.

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

Các cơ sở giáo dục triển khai, sử dụng hiệu quả hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học (được ban hành tại Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ trưởng Bộ GDĐT) và hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể

lực cho học sinh trung học cơ sở (được ban hành tại Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 của Bộ trưởng Bộ GDĐT).

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 trung tâm y tế 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 19/6/2018 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường đấu tranh chống buôn lậu, gian lận thương mại, sản xuất, kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng thuộc nhóm hàng dược phẩm, mỹ phẩm, thực phẩm chức năng, dược liệu y học cổ truyền. Các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế, lĩnh vực ATTP.

+ 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 khoẻ 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:

+ Tuyên truyền cho giáo viên và học sinh hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ 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

kiểu 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, nhà giáo và cán bộ 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.

- 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.

### **5. Công tác báo cáo**

Các đơn vị gửi báo cáo thực hiện 6 tháng đầu năm trước ngày 05/6/2024 và báo cáo cuối năm trước ngày 05/12/2024. Báo cáo gửi về hộp thư [pgdmytu@soctrang.du.vn](mailto:pgdmytu@soctrang.du.vn).

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo ATTP năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Mỹ Tú. 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 MN, TH, THCS;
- Lãnh đạo phòng;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



**Nguyễn Thành Tuấn**