

Số: /PGDDĐT  
V/v tăng cường các biện pháp bảo đảm  
an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc  
thực phẩm và vệ sinh môi trường  
trong các cơ sở giáo dục

Thủ Thừa, ngày tháng 01 năm 2021

Kính gửi: Các đơn vị trực thuộc.

*Thực hiện công văn số 01/PGDDĐT, ngày 04/01/2021 của Sở giáo dục và Đào tạo về tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục;*

Hiện nay, tình hình dịch bệnh Covid-19 cũng như các dịch bệnh truyền nhiễm nguy hiểm khác đã gây ra những tác động rất lớn tới toàn xã hội. Để hạn chế tối đa nguy cơ lây lan của dịch bệnh, bên cạnh các biện pháp phòng bệnh như rửa tay, đeo khẩu trang, giữ gìn vệ sinh môi trường... thì an toàn thực phẩm (ATTP) cũng là một yếu tố rất quan trọng. Trong thời gian qua Phòng Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) đã có nhiều văn bản chỉ đạo, hướng dẫn các đơn vị trong việc thực hiện công tác đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm, đảm bảo khẩu phần dinh dưỡng và nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và bảo đảm vệ sinh trường học, không để dịch bệnh nhất là dịch Covid-19 bùng phát.

Nhằm tăng cường các biện pháp bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm và vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục, Phòng GD&ĐT hướng dẫn các đơn vị trực thuộc thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường quán triệt đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên công văn số 829/PGDDĐT ngày 30/6/2020 của phòng Giáo dục và Đào tạo về việc chấn chỉnh công tác quản lý nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và đảm bảo An toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

2. Tăng cường phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP nhất là thực hiện nghiêm Chi 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 về an toàn thực phẩm trong tình hình mới nhằm đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm, kiến thức về ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh.

3. Nâng cao vai trò quản lý hiệu trưởng các trường học, chủ động trong việc xây dựng kế hoạch bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể; tăng cường kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm từ khâu chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; tuân thủ quy trình giao nhận thực phẩm, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định. Khi chế biến thức ăn, tuyệt đối không dùng chung dao, thớt giữa thực phẩm sống và chín; chỉ sử dụng thức ăn đã được nấu chín và nước đã được đun sôi để đảm bảo thức ăn không còn các mầm bệnh như virus, vi khuẩn.

4. Có kế hoạch chủ động đầu tư cải tạo, nâng cấp, bổ sung trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm, có biện pháp phòng chống côn trùng, động vật

gây hại đối với các trường có bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống nhằm đáp ứng đầy đủ các điều kiện về ATTP theo quy định của Bộ Y tế. Thiết kế bếp ăn theo nguyên tắc một chiều, tách biệt giữa các khu vực sơ chế, chế biến và phân chia; không bố trí nhà vệ sinh trong khu vực bếp, xây dựng nhà ăn hoặc phòng ăn riêng.

5. Lập kế hoạch duy trì các hoạt động bảo hành, bảo dưỡng các công trình nước sạch, công trình vệ sinh trong các cơ sở giáo dục. Chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong trường học; tăng cường công tác y tế trường học; huy động đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh thực hiện quét dọn, tổng vệ sinh khuôn viên nhà trường, phát quang bụi rậm sạch sẽ; quy hoạch, sắp xếp tạo cảnh quan môi trường xanh-sạch-đẹp-an toàn.

6. Triển khai mạnh mẽ các hoạt động vệ sinh trường học bằng cloramin B hoặc các chất sát khuẩn khác như xà phòng, vôi, nước javen... để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm. Đồng thời thu gom, vận chuyển, xử lý rác thải, nhất là chất thải nguy hại phải được vận chuyển và xử lý ngay trong ngày; loại bỏ các vật dụng cũ, hỏng có nguy cơ chứa nước đọng để hạn chế nơi trú ngụ và sinh sản của muỗi, các động vật truyền nhiễm khác để phòng chống dịch bệnh, mắc màn khi ngủ kể cả ban ngày.

7. Phối hợp với Y tế địa phương tổ chức khám sức khỏe, tập huấn kiến thức về ATTP cho đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng và người quản lý. Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, thường xuyên rửa tay với xà phòng trước và sau khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp với chế độ rèn luyện thể lực phù hợp với độ tuổi, thể trạng của trẻ em, học sinh và điều kiện của gia đình để nâng cao sức khỏe; phòng, chống dịch bệnh.

8. Tăng cường công tác kiểm tra thường xuyên và đột xuất, phải xử lý nghiêm những đơn vị vi phạm, bắt buộc các cơ sở giáo dục chấm dứt hợp đồng cung cấp thực phẩm với cơ sở vi phạm về ATTP. Khi phát hiện có sự cố về ATTP cần thông báo ngay cho cơ quan chức năng tại địa phương để có biện pháp phối hợp xử lý kịp thời.

*(Đính kèm công văn số 2547/ATTP-NĐTT ngày 03/11/2020 của Cục An toàn thực phẩm và công văn số 5029/BGDĐT-GDTC ngày 23/11/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo).*

Phòng GD&ĐT đề nghị hiệu trưởng các đơn vị trực thuộc phòng GD&ĐT triển khai thực hiện nghiêm túc tinh thần công văn này./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- UBND huyện;
- TrT Y tế;
- TP, các PTP;
- Lưu: VT, MN.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Trần Thị Kim Nhân**