

Số: /SGDDĐT-CTTT

Cần Thơ, ngày 24 tháng 9 năm 2020

V/v đảm bảo an toàn thực phẩm
năm học 2020 - 2021

Kính gửi:

- Phòng giáo dục và đào tạo quận, huyện;
- Các cơ sở giáo dục trực thuộc.

Thực hiện Công văn số 391/UBND-KT ngày 14 tháng 02 năm 2020 của Ủy ban nhân dân thành phố về việc chủ động phòng, chống dịch cúm A(H5N1) trên gia cầm và ở người;

Thực hiện Công văn số 3520/BGDĐT-GDTC ngày 11 tháng 9 năm 2020 về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục thể chất, thể thao và y tế trường học 2020 - 2021.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị các đơn vị thực hiện một số nội dung sau:

1. Tiếp tục thực hiện nghiêm túc các nội dung quy định tại Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12 tháng 10 năm 2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuyên truyền Nghị định số 24/2020/NĐ-CP ngày 24 tháng 02 năm 2020 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều của Luật phòng, chống tác hại của rượu, bia và các văn bản liên quan về đảm bảo dinh dưỡng hợp lý, an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học.

2. Tăng cường công tác tuyên truyền, hướng dẫn cho giáo viên, học sinh và nhân viên chế biến thực phẩm 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. Lòng ghép các chương trình giáo dục về dinh dưỡng hợp lý và vận động thể lực phù hợp với trẻ em, học sinh trong trường học. Đẩy mạnh thông tin, truyền thông, giáo dục chính sách, pháp luật về phòng, chống tác hại của việc lạm dụng rượu, bia và đồ uống có cồn đối với sức khỏe và xã hội.

3. Đối với các trường có bếp ăn tập thể, căng tin: Chấp hành tốt các quy định về an toàn thực phẩm như bếp ăn được bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; sử dụng thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn; thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế; người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và không mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da, nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp. Yêu cầu các cơ sở tuyệt đối không sử dụng thịt gia súc, gia cầm bị bệnh, chết, chưa qua kiểm dịch thú y để chế biến thực phẩm. Không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm

không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bị ôi thiu, mốc, hỏng, hết hạn sử dụng để chế biến thức ăn trong trường học; không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

4. Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, kiện toàn và tăng cường hiệu quả hoạt động của Tổ tự quản an toàn thực phẩm, theo dõi và quản lý tốt sức khỏe của học sinh, giáo viên, nhân viên trong nhà trường; kịp thời báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo và cơ quan y tế địa phương khi có trường hợp ngộ độc xảy ra.

5. Lãnh đạo trường tăng cường công tác kiểm tra giám sát về công tác an toàn thực phẩm tại đơn vị. Phòng giáo dục và đào tạo tăng cường công tác kiểm tra các đơn vị trực thuộc và có hình thức xử lý khi có vi phạm xảy ra.

Nhận được Công văn này, đề nghị các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện và kịp thời báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo (Phòng Chính trị, tư tưởng) khi có ngộ độc xảy ra qua hộp thư điện tử: phongcttt.socantho@moet.edu.vn; điện thoại: 02923.734.765./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Sở (để b/c);
- Các phòng thuộc Sở (để ph/h);
- Lưu: VT, CTTT.

**KT GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Hồng