

Số: 67/PGDDĐT-TH

Cẩm Giàng, ngày 05 tháng 12 năm 2024

V/v tăng cường các biện pháp phòng
ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm trong
các cơ sở giáo dục

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở.

Thực hiện Công văn số 2676/SGDDĐT-VP ngày 04/12/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường các biện pháp phòng ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, đồng thời đề chủ động phòng tránh nguy cơ tiềm ẩn xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, Phòng Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) đề nghị các đơn vị triển khai một số nội dung sau:

1. Tổ chức quán triệt, nghiêm túc thực hiện chỉ đạo của Ban Bí thư Trung ương Đảng, Thủ tướng Chính phủ về tăng cường đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới tại Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022, Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016, Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/5/2020 và Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024.

2. Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong lĩnh vực, đơn vị quản lý. Hiệu trưởng các trường chịu trách nhiệm kiểm soát, đảm bảo thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đảm bảo an toàn theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thông qua hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm). Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn, cơ sở cung cấp thức ăn cho học sinh, căng tin trong trường học phải đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với từng loại thực phẩm cung cấp theo quy định.

3. Thường xuyên tổ chức tập huấn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, người quản lý và người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học. Đẩy mạnh thông tin, truyền thông, giáo dục về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm cho người quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm của các đơn vị bếp ăn tập thể, căng tin trong trường học.

4. Thực hiện tốt công tác kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm để hạn chế các nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm:

4.1. Trong công tác quản lý bếp ăn tập thể

- 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; địa điểm bếp ăn phải bố trí ở nơi vệ sinh, môi trường thông thoáng, sạch sẽ, có biện pháp

để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại; trang thiết bị và dụng cụ chế biến phải thường xuyên vệ sinh sạch sẽ và phân biệt dụng cụ sống - chín. Thức ăn nấu chín phải có dụng cụ che đậy.

- Thực hiện kiểm tra 3 bước theo đúng quy định: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn. Tất cả các bước đều phải do lãnh đạo nhà trường, người quản lý bếp hoặc nhân viên y tế giám sát, nhận xét vào sổ theo dõi hàng ngày. Tất cả nhân viên làm việc ở bếp ăn và căng tin phải thường xuyên tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và khám sức khỏe theo quy định.

4.2. Trong công tác quản lý suất ăn công nghiệp

- Nhà trường công khai cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp cho cha mẹ học sinh. Đồng thời, phối hợp với cha mẹ học sinh giám sát cơ sở chế biến để đảm bảo bữa ăn học đường an toàn.

- Chỉ được hợp đồng với những cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ sở chế biến phải đảm bảo vệ sinh, đúng quy trình chế biến thực phẩm một chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Không chọn những cơ sở sản xuất quá xa trường. Bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi học sinh ăn không quá lâu.

- Bố trí khu vực đảm bảo vệ sinh để tiếp phẩm, phòng chia thức ăn hợp vệ sinh; nơi ăn uống của học sinh phải được vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp. Khu vực rửa dụng cụ phân chia thức ăn hợp vệ sinh, trang bị tủ bảo quản dụng cụ chia thức ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm theo quy định: Mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn; có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo quy định; thời gian lưu là 24 giờ.

4.3. Trong công tác quản lý căng tin

- Không bán những mặt hàng đồ chơi, kẹo bánh trôi nổi, không rõ nguồn gốc, không xuất xứ và không rõ hạn sử dụng.

- Không quảng cáo và kinh doanh nước ngọt có gas và các thực phẩm không lợi cho sức khỏe trong trường học.

- Không dùng vật liệu nhọn, sắc để xiên, ghim đồ ăn.

- Thực phẩm phải có hợp đồng mua bán và hóa đơn tài chính hợp lệ. Nhân viên làm việc tại căng tin phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

5. Xử trí khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra

5.1. Xác định vụ ngộ độc thực phẩm

- Vụ ngộ độc thực phẩm là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 02 người trở lên có dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.

- Khi phát hiện học sinh có những biểu hiện như: đau bụng, nôn, đi ngoài nhiều lần, sốt... cần phối hợp với các đơn vị y tế để xác định nguyên nhân.

5.2. Khai báo, tiếp nhận thông tin và báo cáo ngộ độc thực phẩm

Bất kể ai, khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm đều phải có trách nhiệm khai báo ngay cho chính quyền địa phương và cơ quan y tế gần nhất để kịp thời có phương án xử trí ngộ độc thực phẩm.

5.3. Xử trí vụ ngộ độc thực phẩm

- Đình chỉ việc sử dụng, lưu hành thực phẩm gây ngộ độc; đình chỉ việc chế biến, sử dụng, kinh doanh thực phẩm bị nhiễm độc; thu hồi thực phẩm bị nhiễm độc đã chế biến và còn tồn tại trên thị trường.

- Phối hợp với đơn vị chức năng ở địa phương tiến hành điều tra ngộ độc thực phẩm, lấy mẫu xác định nguyên nhân, xử lý môi trường; kiểm tra cơ sở chế biến, kinh doanh có liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm.

Trên đây là hướng dẫn triển khai công tác tăng cường các biện pháp phòng ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Phòng GDĐT yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có vấn đề xảy ra, thực hiện ngay nhiệm vụ tại mục 5.2 và báo cáo về Phòng GDĐT (trực tiếp đồng chí Trưởng phòng hoặc bộ phận tổng hợp) để báo cáo lãnh đạo Phòng phối hợp giải quyết./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo, chuyên viên PGDĐT;
- Website phòng GDĐT;
- Lưu: VT, TH.



Phạm Thị Oanh