

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường Năm học 2024 - 2025

Căn cứ thông tư liên tịch của Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo (Số 08/2008/TTLT- BYT- BGDDT ngày 08 tháng 07 năm 2008) Về việc “ Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục”.

Căn cứ vào nhiệm vụ năm học 2024 - 2025 của trường THCS Lê Quý Đôn.

Để đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm nhà trường xây dựng Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học năm học 2024 - 2025 cụ thể như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua đường thực phẩm.
- Cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

II.. Nội dung và giải pháp

1. Công tác tuyên truyền:

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về “Luật an toàn thực phẩm” và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác ATTP trong trường học: Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y Tế; Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ Y tế Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y Tế. Các văn bản chỉ đạo của các cấp về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới cho cán bộ, giáo viên, nhân viên tới 100% phụ huynh có con theo học tại trường.
- Tuyên truyền nâng cao nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho học sinh tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, kiểm soát



thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện, thời gian bảo quản thực phẩm ...giúp học sinh nhận thức và thực hành đúng hướng dẫn vệ sinh bàn tay phòng chống bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa. Lòng ghép với truyền thông hướng dẫn trẻ rửa tay và giữ gìn bàn tay sạch phòng chống bệnh truyền nhiễm đặc biệt các bệnh lây truyền qua đường tiêu hóa: tả, lỵ, tay chân miệng, viêm gan...

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của các bậc phụ huynh trong việc tổ chức bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho học sinh tại gia đình.

- Hình thức tuyên truyền phong phú: Cập nhật tài liệu, đăng tin bài, video... phục vụ cho công tác tập huấn, tuyên truyền chăm sóc nuôi dưỡng giáo dục học sinh.

- Tổ chức các hoạt động tuyên truyền liên tục qua các phương tiện thông tin đại chúng, áp phích, khẩu hiệu, tờ rơi.

- Nội dung tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm được lồng ghép vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh hằng ngày, trong mọi hoạt động phù hợp với lứa tuổi.

- Hướng ứng có hiệu quả các hoạt động truyền thông trong tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm các đợt cao điểm Tết Nguyên đán, Tết trung thu...

2. Đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường

a. Công tác tổ chức chỉ đạo:

- Thành lập ban chỉ đạo an toàn thực phẩm; quy định trách nhiệm cho từng tổ, phân công nhiệm vụ cho các thành viên.

- Duy trì kiểm tra chất lượng nước cung ứng cho nhà trường, kiên quyết không để các đơn vị cung cấp nước không đảm bảo các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm cung cấp cho nhà trường.

- Thực hiện công tác tự kiểm tra công ty công cấp nước cho nhà trường, ghi đầy đủ vào biên bản kiểm tra.

- Định kỳ tổ chức họp ban chỉ đạo và các tổ để trao đổi, rút kinh nghiệm và điều chỉnh kịp thời những tồn tại.

- Lập, lưu trữ hồ sơ sổ sách theo quy định, cập nhật ghi chép đầy đủ hàng ngày.

b. Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ mua nước ở

những cơ sở được phép sản xuất kinh doanh nước có Giấy chứng nhận “cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất nước uống phải tuân thủ đúng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; được cấp giấy xác nhận kiến thức và khám sức khỏe, xét nghiệm theo quy định.

- Cán bộ y tế nhà trường thường xuyên kiểm tra, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu giao nhận nước uống.

- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường của lao công, vệ sinh lớp học của học sinh.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Đảm bảo nước sạch, vệ sinh môi trường.

- Nhà trường thực hiện cung cấp đủ nước sạch trong sinh hoạt và ăn uống cho giáo viên và học sinh. Các bể nước có nắp đậy, lưới chống côn trùng và khóa an toàn; định kỳ thau rửa vệ sinh theo quy định.

- Thực hiện ký kết hợp đồng có thỏa thuận chặt chẽ và chỉ sử dụng các sản phẩm nước tinh khiết đóng chai, đóng bình đã được công bố hợp quy của các cơ sở sản xuất được cấp giấy chứng nhận “Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, cống rãnh thoát nước, nhà vệ sinh duy trì chế độ vệ sinh theo quy định và thu gom rác thải hàng ngày.

- Có đủ bồn rửa tay, cung cấp đủ nước sạch và xà phòng rửa tay cho học sinh.

4. Công tác chỉ đạo, kiểm tra, giám sát, kiểm soát ngộ độc thực phẩm

- Thành lập ban chỉ đạo phòng chống dịch, an toàn thực phẩm trường;

- Xây dựng kế hoạch triển khai công tác vệ sinh an toàn thực phẩm - Phối hợp với các, tổ nhóm trong trường tăng cường kiểm tra giám sát công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, công tác nước sạch, vệ sinh môi trường. Phát động phong trào thi đua vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phối hợp tổ chức đào tạo tập huấn bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho cán bộ, giáo viên, nhân viên tại trường

- Thực hiện giám sát, phát hiện sớm dịch bệnh, xử lý đúng quy trình

- Chuẩn bị đủ sổ thuốc, hóa chất, phương tiện cho công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện chế độ thông tin báo cáo theo đúng quy định.

III. Tổ chức thực hiện

1. Đối với Ban giám hiệu

N L C
R O N C
C S
Y Đ I
★

- Xây dựng kế hoạch triển khai và thực hiện công tác an toàn thực phẩm tại trường.

- Giám sát chặt chẽ quy trình giao nhận, chế biến thực phẩm chia ăn tại bếp, tổ chức bữa ăn bán trú.

- Chỉ đạo nhân viên, giáo viên nhà trường thực hiện kiểm tra, giám sát đúng quy trình chế biến tổ chức bữa ăn bán trú.

2. Nhân viên Y tế

- Giám sát chặt chẽ giáo viên, nhân viên thực hiện vệ sinh môi trường, lớp học, đồ dùng đồ chơi.

- Giám sát chặt chẽ việc rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn, sau khi hoạt động của học sinh.

- Giám sát chặt chẽ việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong công tác tổ chức ăn bán trú.

- Giám sát và thực hiện công tác kiểm thực 3 bước lưu mẫu thức ăn hàng ngày theo đúng quy định.

- Báo cáo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm định kỳ.

3. Giáo viên:

- Nhắc học sinh thông thoáng lớp học 15 phút trước giờ học.

- Nắm bắt thông tin sức khỏe trẻ trước hàng ngày.

- Vệ sinh môi trường trong lớp học, vệ sinh đồ dùng học tập và thực hiện nghiêm túc rửa tay bằng xà phòng đúng quy định.

- Phát hiện và báo cáo kịp thời với ban chỉ đạo an toàn thực phẩm khi học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm.

- lồng ghép nội dung giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm vào các hoạt động chăm sóc giáo dục học sinh tại lớp.

- Đồ dùng cá nhân của học sinh (cốc, chén, gáo) phải có ký hiệu riêng, đồ dùng ăn bán trú phải rửa, hấp sấy hàng ngày đúng quy định trước khi sử dụng.

4. Nhân viên nhà bếp

- Được tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm, khám sức khỏe và xét nghiệm theo quy định.

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm trong khi thực hiện chăm sóc nuôi dưỡng, thực hiện đúng quy trình chế biến thực phẩm

- Nghiêm túc thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, trước khi chia ăn, sau khi đi vệ sinh... theo quy định

- Tuyệt đối không để người không có nhiệm vụ vào bếp ăn.
- Khi chế biến thực phẩm nhân viên nuôi dưỡng phải mặc đồng phục đeo khẩu trang.

- Xử lý rác thải kịp thời, đúng quy định

5. Lao công, bảo vệ:

- Nghiêm túc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân
- Xử lý rác thải kịp thời đúng quy định.
- Nhắc nhở phụ huynh vứt rác đúng nơi quy định.

6. Kế toán:

- Cân đối ngân sách cho công tác an toàn thực phẩm năm 2024 - 2025.

Trên đây là Kế hoạch công tác vệ sinh An toàn thực phẩm trong trường học năm học 2024 - 2025 của trường THCS Lê Quý Đôn, kính mong được các ban ngành có liên quan giúp đỡ để nhà trường hoàn thành tốt nhiệm vụ năm học.

Nơi nhận:

- BGH;
- CBGVNV;
- HS K6,7,8,9;
- Lưu: VP, YT

