UBND TỈNH BẾN TRE
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 310 /SGD&ĐT-VP
V/v Hưởng ứng "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" năm 2010.

Bến Tre, ngày 31 tháng 3 năm 2010

Kính gửi:
- Các Phòng Giáo dục và Đào tạo
- Các đơn vị trực thuộc.

Thực hiện công văn số 733/UBND-VHXH ngày 09/3/2010 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tổ chức "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" năm 2010, kế hoạch số 259/KH-BCĐLNVSATTP ngày 05/3/2010 của Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm về việc triển khai "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" năm 2010; Sở Giáo dục và Đào tạo hướng dẫn các Phòng Giáo dục và Đào tạo, đơn vị trực thuộc thực hiện như sau:

I. Chủ đề "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" năm 2010:

Toàn tỉnh hiện có 104 bếp ăn trong đó Mầm non 89 (gồm 64 trường và 25 nhóm trẻ), Tiểu học: 15 bếp với 13.214 trẻ (Mầm non: 10.249, Tiểu học: 2965) và một số căn tin ở các trường chưa có điều kiện tổ chức bán trú.

Hiện nay vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đang là mối quan tâm lớn của Nhà nước và xã hội. Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến cả quá trình từ khâu sản xuất đến tiêu dùng, nên công tác này đòi hỏi tính liên ngành ngày càng cao và là công việc của toàn dân, toàn xã hội... Cùng với ngành Y tế, Giáo dục cũng có trách nhiệm lớn trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, công việc này có liên quan tới việc tổ chức ăn tập thể nhằm nâng cao chất lượng cuộc sống và đảm bảo an toàn tuyệt đối cho các cháu trường mầm non, tiểu học bán trú.

Với tầm quan trọng đặc biệt đó, chủ đề tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010 là:

"Giữ vững cam kết về trách nhiệm của trường học với an toàn vệ sinh thực phẩm "

II. Mục tiêu:

- Tiếp tục nâng cao vai trò trách nhiệm của các trường học trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tăng cường các biện pháp nhằm hạn chế tối đa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

III. Thời gian, đối tượng, nội dung:

1. Thời gian thực hiện: 15/4 đến 15/5/2010.

2. Đối tượng ưu tiên truyền thông:
- Cán bộ giáo viên, nhân viên trong các trường học.
- Người sản xuất, chế biến thực phẩm
- Người kinh doanh thực phẩm trong các trường học
- Người tiêu dùng thực phẩm.

3. Nội dung cần truyền thông:

- Tập trung tuyên truyền hướng dẫn nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định về vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân, điều kiện kiến thức và sức khoẻ của người trực tiếp chế biến thực phẩm…

- Phát động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các dịch bệnh khác lây truyền qua đường thực phẩm trong trường học.

IV. Biện pháp thực hiện:

1- Các cơ cở giáo dục trên địa bàn tỉnh cắt băng-rôn:

Nhiệt liệt hưởng ứng "Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm" năm 2010.

Cử giáo viên, học sinh tham dự mit-tinh tại địa phương.

2. Tổ chức truyền thông: Phối hợp với ngành chức năng truyền thông về chuyên đề vệ sinh an toàn thực phẩm cho giáo viên, học sinh trên phạm vi toàn tỉnh:

+ Đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên: Phổ biến thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT/BYT-BGD&ĐT ngày 07/7/2008 của Bộ Y tế -Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục cho cán bộ, giáo viên và học sinh; Quyết định số 73/2007/QĐ-BGDĐT ngày 04/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về hoạt động y tế trong các trường tiểu học, trường trung học cơ sở, trường trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học; Quyết định số 58/2008/QĐ-BGDĐT ngày 17/10/2008 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về hoạt động y tế trong các cơ sở giáo dục mầm non.

+ Đối với học sinh, người tiêu dùng:

- Cần tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của người tiêu dùng trong việc thực hiện các quy dịnh về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Đặc biệt là giám sát các doanh nghiệp trong việc thực hiện các quy định của pháp luật và những cam kết đã ký trước cơ quan quản lý nhà nước.

- Biết cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn (Thực hiện "ăn chín uống sôi", rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi ăn uống ...).

- Tuyên truyền các nội dung "10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn", "5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn".

- Đấu tranh với các hành vi vi phạm về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

3.Tăng cường kiểm tra, thanh tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể, căn tin. Tuyệt đối không để học sinh bị ngộ độc thực phẩm trong trường học. Sở Giáo dục và Đào tạo kết hợp với ngành y tế kiểm tra một số bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh.

Nhận được công văn này, đề nghị các Phòng Giáo dục và Đào tạo, các đơn vị trực thuộc triển khai thực hiện nghiêm túc, tránh để ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh xảy ra trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Lưu: VT.

KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TỈNH BẾN TRE

Nguyễn Văn Bé