

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: 811/SGD&ĐT-VP
V/v tăng cường đảm bảo an toàn
thực phẩm, phòng chống ngộ độc
thực phẩm tại các cơ sở giáo dục đào tạo

Bến Tre, ngày 27 tháng 4 năm 2015

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thành phố;
- Các đơn vị trực thuộc Sở.

Theo thông tin từ Bộ Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT), trong thời gian gần đây, việc sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn, thực phẩm không có nguồn gốc rõ ràng ở một số cơ sở giáo dục, đặc biệt là các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú diễn biến phức tạp, dễ dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe học sinh.

Thực hiện Công văn số 1938/UBND-VHXH ngày 24 tháng 4 năm 2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc triển khai thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục và đào tạo, Sở GD&ĐT yêu cầu các Phòng GD&ĐT và các đơn vị trực thuộc triển khai một số nội dung sau:

1. Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học; thực hiện có hiệu quả các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, theo dõi và quản lý tốt sức khỏe của trẻ em, học sinh, nhà giáo, cán bộ, nhân viên trong nhà trường. Khi phát hiện có sự cố về an toàn thực phẩm cần thông báo ngay cho các cơ quan chức năng tại địa phương để có biện pháp xử lý kịp thời.

2. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền bằng nhiều hình thức phù hợp với các đối tượng nhằm giáo dục, nâng cao nhận thức cho học sinh, nhà giáo, cán bộ và nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin trong nhà trường và cha mẹ học sinh về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

3. Hướng dẫn cho 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; nhận biết, sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không bảo đảm an toàn thực phẩm, bị ôi thiu, mốc, hỏng để chế biến thức ăn trong trường học.

4. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; cung cấp đủ nước uống, nước sạch đảm bảo vệ sinh cho trẻ em, học sinh, nhà giáo, cán bộ, nhân

viên nhà trường; Thường xuyên làm vệ sinh môi trường trường học, đặc biệt là các công trình cấp nước, công trình vệ sinh.

5. Phối hợp cơ quan chức năng địa phương tăng cường kiểm tra, thanh tra việc thực hiện các quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin của các cơ sở giáo dục trên địa bàn, tập trung vào các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh. Thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các nội dung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục theo quy định tại Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo, Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012, Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác y tế trong trường học.

6. Kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn sẵn không chấp hành đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các cơ sở giáo dục, các trường bán trú.

Sở GD&ĐT yêu cầu Trưởng Phòng GD&ĐT và Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Sở chịu trách nhiệm theo dõi, chỉ đạo thực hiện; báo cáo kịp thời về Sở (qua đường dây nóng 0913847071 hoặc 0918420359) những tình huống đột xuất xảy ra tại các cơ sở giáo dục. / . *nhak*

Nơi nhận:

- Như trên (để thực hiện);
- Vụ Công tác HSSV-Bộ GD&ĐT (để báo cáo);
- Văn phòng UBND tỉnh (để báo cáo);
- Website Sở GD&ĐT;
- Lưu: VT, vk.



**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Thị Bé Mười