

Số: /SGDDT-GDMN-GDTH

Long An, ngày tháng 5 năm 2024

V/v tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục

Kính gửi:

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

Căn cứ Công văn số 4830/UBND-VHXH ngày 20/5/2024 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm. Nhằm củng cố kiến thức, nâng cao nhận thức, trách nhiệm và kỹ năng quản lý, thực hành về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) cho đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên; nâng cao hiệu quả phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm ở các bếp ăn tập thể và vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục, Sở Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) đề nghị Phòng GD&ĐT các huyện, thị xã, thành phố và các đơn vị trực thuộc thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP nhất là thực hiện nghiêm Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP trong tình hình mới; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ GD&ĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học và Chỉ thị số 4316/CT- BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về tăng cường công tác bảo đảm ATTP trong các cơ sở giáo dục nhằm đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, trách nhiệm, kiến thức về ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

2. Nâng cao vai trò quản lý của thủ trưởng các đơn vị, trường học; tăng cường công tác kiểm tra và sự tham gia giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh; chủ động trong việc xây dựng kế hoạch bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể; thực hiện nghiêm túc các quy định của Luật ATTP. Cụ thể như sau:

**2.1. Đối với các bếp ăn tập thể do cơ sở tổ chức**

- Theo quy định tại Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP (gọi tắt là Nghị định số 15/2018/NĐ-CP) các bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm thì không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, tuy nhiên theo Khoản 2 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP thì các cơ sở phải tuân thủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP.

- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và không mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang chế biến thực phẩm.

- Về điều kiện đảm bảo ATTP: thực hiện theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm và Khoản 1 Điều 5 thuộc Khoản 2 Điều 2 Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

- Về nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc, bảo đảm an toàn và được kiểm tra, giám sát thường xuyên.

- Thực hiện tốt bữa ăn dinh dưỡng học đường cấp tiểu học; tổ chức ghi chép sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế theo Công văn số 1232/SGDDĐT-GDMN ngày 15/5/2017 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

### 2.2. Đối với các trường học hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn

- Chỉ thực hiện hợp đồng với các cơ sở cung cấp suất ăn đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (nếu cơ sở giáo dục không có nhà ăn, bếp ăn,...).

*Lưu ý: các cơ sở giáo dục mầm non không thực hiện hợp đồng dịch vụ cung cấp suất ăn cho trẻ.*

- Thực hiện lưu mẫu thực phẩm tại nơi cung cấp suất ăn và tại trường học. Đồng thời tại trường học phải thực hiện ba bước kiểm tra trước khi ăn theo Công văn số 1232/SGDDĐT-GDMN ngày 15/5/2017 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT.

3. Rà soát, đánh giá thực trạng nhà vệ sinh và công trình nước sạch tại các trường trực thuộc theo Thông tư số 13/2020/TT-BGDĐT ngày 26/5/2020 của Bộ GD&ĐT ban hành quy định tiêu chuẩn cơ sở vật chất các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học; các Tiêu chuẩn thiết kế (TCNV) và Quy chuẩn quốc gia (QCVN): QCVN 01-1:2018/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt và QCVN 01:2022/LA Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt trên địa bàn tỉnh Long An. Đối với trường Mầm non rà soát theo TCVN 3907:2011; đối với trường Tiểu học rà soát theo TCVN 8793:2011; đối với trường Trung học rà soát theo TCVN 8794:2011; các điều kiện đảm bảo hợp vệ sinh, rà soát theo QCVN 01:2011/BYT; các trường trực thuộc Sở GD&ĐT rà soát theo TCVN 8794:2011 và QCVN 01:2011/BYT. Sau khi rà soát, các cơ sở giáo dục có kế hoạch chủ động đầu tư cải tạo, nâng cấp, bổ sung cơ sở vật chất, công trình nước sạch và trang thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm, có biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại đối với các trường có bếp ăn tập thể, căng tin, dịch vụ ăn uống nhằm đáp ứng đầy đủ các điều kiện về ATTP theo quy định của Bộ Y tế. Thiết kế bếp ăn theo nguyên tắc một chiều, tách biệt giữa các khu vực sơ chế, chế biến và phân chia; không bố trí nhà vệ sinh trong khu vực bếp, xây dựng nhà ăn hoặc phòng ăn riêng.

4. Chỉ đạo các đơn vị phối hợp chặt chẽ với Y tế địa phương về việc thực hiện phòng chống dịch bệnh; chăm sóc, quản lý sức khỏe cho học sinh; tổ chức khám sức khỏe, tập huấn kiến thức về ATTP cho đội ngũ giáo viên, nhân viên cấp dưỡng và người quản lý. Tăng cường phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, thường xuyên rửa tay với xà phòng trước và sau khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Tăng cường phối hợp với chính quyền địa phương nhắc nhở các hàng quán ngoài nhà trường đảm bảo ATTP về thức ăn, thức uống; không mua bán sử dụng các sản phẩm không an toàn, không rõ nguồn gốc xuất xứ,...

5. Lập kế hoạch duy trì các hoạt động bảo hành, bảo dưỡng các công trình nước sạch, công trình vệ sinh trong các cơ sở giáo dục. Chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh trong trường học; tăng cường công tác y tế trường học; huy động đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh thực hiện quét dọn, tổng vệ sinh khuôn viên nhà trường,

phát quang bụi rậm sạch sẽ; quy hoạch, sắp xếp tạo cảnh quan môi trường xanh-sạch-đẹp-an toàn.

6. Thường xuyên vệ sinh môi trường thực hiện vệ sinh lớp học mặt bàn, ghế; làm sạch đồ chơi trẻ bằng các chất tẩy rửa thông thường và thực hiện tốt những biện pháp phòng chống bệnh sốt xuất huyết và các bệnh truyền nhiễm khác cho trẻ em, học sinh, sinh viên trong các cơ sở giáo dục. Triển khai mạnh mẽ các hoạt động vệ sinh trường học bằng cloramin B hoặc các chất sát khuẩn khác như xà phòng, vôi, nước javen,... để phòng, chống các bệnh truyền nhiễm. Đồng thời thu gom, vận chuyển, xử lý rác thải, nhất là chất thải nguy hại phải được vận chuyển và xử lý ngay trong ngày; loại bỏ các vật dụng cũ, hỏng có nguy cơ chứa nước đọng để hạn chế nơi trú ngụ và sinh sản của muỗi, các động vật truyền nhiễm khác để phòng chống dịch bệnh, mắc màn khi ngủ kể cả ban ngày. Có phương án cụ thể khi có dịch bệnh xảy ra tại đơn vị. Khi nghi ngờ mắc bệnh hoặc phát hiện ca bệnh, cần hạn chế tiếp xúc, nhanh chóng đưa trẻ đi khám và điều trị ở cơ sở y tế gần nhất. Đồng thời, thông báo ngay cho cơ quan Y tế địa phương để tiến hành theo dõi, xử lý ổ dịch kịp thời.

7. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát của ngành GD&ĐT, phối hợp với ngành Y tế, huy động sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, công tác vệ sinh trường học, ATTP tại các cơ sở giáo dục; phát hiện, xử lý kịp thời các hành vi vi phạm về ATTP, điều kiện vệ sinh trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh nhất là các đơn vị có tổ chức giữ trẻ trong hè. Các đơn vị kiểm tra cần tập trung các nội dung như sau:

- Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (*điều kiện vệ sinh cơ sở, vệ sinh dụng cụ, nhân viên*).

- Quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm; nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm; lưu mẫu thức ăn đúng quy định và kiểm nghiệm khi cần thiết (*Công văn số 1232/SGDDT-GDMN ngày 15/5/2017 của Sở GD&ĐT về việc hướng dẫn ghi chép thực hiện ba bước tự kiểm tra VSATTP theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT*); Thực hiện tốt việc tổ chức cho học sinh tiểu học ăn bán trú tại trường và việc kiểm tra thực phẩm theo *Công văn số 2380/HD-SGDDT ngày 06/12/2013 của Sở GD&ĐT về việc Hướng dẫn thực hiện 3 bước tự kiểm tra thực phẩm tại các trường, nhóm, lớp công lập và tự thực có tổ chức bán trú cho học sinh*; phân công cụ thể cán bộ giáo viên nhân viên tiếp nhận thực phẩm hàng ngày theo đúng quy trình và có sự giám sát của cha mẹ học sinh trong trường.

- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm.

- Tăng cường công tác kiểm tra thường xuyên và đột xuất, phải xử lý nghiêm những đơn vị vi phạm, bắt buộc các cơ sở giáo dục chấm dứt hợp đồng cung cấp thực phẩm với cơ sở vi phạm về ATTP. Khi phát hiện có sự cố về ATTP cần thông báo ngay cho cơ quan chức năng tại địa phương để có biện pháp phối hợp xử lý kịp thời.

8. Thông báo, nhắc nhở học sinh khi nghỉ hè cần lưu ý những vấn đề sau:

- Chú ý quan tâm chăm sóc sức khỏe bản thân; tuân thủ các quy định về phòng chống bệnh, dịch; thực hiện tiêm ngừa theo yêu cầu của địa phương.

- Chú ý luôn đảm bảo ATTP trong cuộc sống sinh hoạt hàng ngày.

- Tích cực tham gia các hoạt động của địa phương (khi có yêu cầu).

9. Chế độ báo cáo

Thực hiện tốt chế độ thông tin, báo cáo kịp thời những trường hợp học sinh bị ngộ độc thực phẩm ở các cơ sở giáo dục về Sở GD&ĐT (Phòng GDMN-GDTH) qua mail: [phonggdmn.solongan@moet.edu.vn](mailto:phonggdmn.solongan@moet.edu.vn).

*(Đính kèm Công văn số 4830/UBND-VHXXH ngày 20/5/2024 của UBND tỉnh và Tuyên truyền nội dung “05 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” và “10 lời khuyên vàng trong chế biến thực phẩm an toàn”).*

Sở GD&ĐT đề nghị Phòng GD&ĐT các huyện, thị xã, thành phố và các đơn vị trực thuộc khẩn trương triển khai thực hiện nghiêm túc tinh thần công văn này./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Giám đốc, các P.GĐ;
- Các phòng Sở, Thanh tra Sở;
- Lưu: VT, P.GDMN-GDTH.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Phan Thị Dạ Thảo**

## **Tuyên truyền nội dung “05 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” và “10 lời khuyên vàng trong chế biến thực phẩm an toàn”**

### **“5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn”**

#### 1. Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Rửa tay sau khi đi vệ sinh.

- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm.

- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

#### 2. Để riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác.

- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.

- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

#### 3. Nấu và chế biến đúng cách

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản.

- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi. Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng.

- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.

#### 4. Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.

- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm dễ hỏng (dưới 5 oC).

- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60 oC) trước khi ăn.

- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh.

- Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

#### 5. Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.

- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng.

- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.

- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống.

- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

### **10 lời khuyên vàng trong chế biến thực phẩm an toàn**

1. Chọn thực phẩm tươi an toàn: Rau, ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kỹ trước khi ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70oC.

3. Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60oC hoặc lạnh dưới 10oC.

5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bản: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt dùng để chế biến thức ăn.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chận, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất, khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, không vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.