

Số: /KH-GDDT

Thanh Oai, ngày tháng 8 năm 2024

KẾ HOẠCH

Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường trên địa bàn huyện Thanh Oai”

Thực hiện Kế hoạch số 222/KH-UBND ngày 23/7/2024 của UBND huyện về việc triển khai kế hoạch Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn huyện Thanh Oai”.

Phòng Giáo dục và Đào tạo ban hành Kế hoạch Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn huyện Thanh Oai”, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đẩy mạnh tuyên truyền giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của các cấp Đảng, chính quyền trong đảm bảo an ninh, ATTP trong và xung quanh công trường học. Đề cao vai trò, trách nhiệm của các cơ sở giáo dục trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

- Kiểm soát ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học nhằm đẩy mạnh công tác quản lý ATTP, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm đối với học sinh từ mầm non đến trung học phổ thông.

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt, hiệu quả công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học có trọng tâm, trọng điểm, tập trung nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, thức ăn đồ uống ăn ngay, các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn.

- Công tác kiểm tra, giám sát, truy suất nguồn gốc thực phẩm trong và xung quanh công trường học được thực hiện thường xuyên, liên tục, có hiệu quả, và xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm trong lĩnh vực ATTP, đưa tin rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Định kỳ, đánh giá, các hình thức động viên, khen thưởng kịp thời, thực hiện theo phân công, phân cấp quản lý tại Quyết định số 28/QĐ-UBND ngày 22/06/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành “ Quy định phân công, phân cấp quản lý ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội”.

II. PHẠM VI TRIỂN KHAI, ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

1. Phạm vi triển khai

- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Thanh Oai.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các cơ sở giáo dục từ mầm non đến trung học phổ thông trên địa bàn huyện có tổ chức bếp ăn tập thể và căng tin trường học.

2.2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (nhà hàng, cửa hàng ăn uống: cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín khu vực xung quanh trường học).

2.3. Các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được bán rong trên đường phố khu vực xung quanh cổng trường học).

2.4. Các cơ sở kinh doanh tạp hóa, trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh cổng sân trường.

2.5. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, thực phẩm cung cấp nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.6. UBND các xã, thị trấn và cán bộ tham gia công tác quản lý về thực phẩm tại các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

2.7. Nhà trường, giáo viên, nhân viên, phụ huynh, học sinh.

2.8. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn cho bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm.

3. Thời gian: Từ tháng 8 năm 2024.

III. NỘI DUNG VÀ BIỆN PHÁP TRIỂN KHAI

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Xây dựng kế hoạch, triển khai thực hiện các văn bản chỉ đạo của UBND huyện đảm bảo thiết thực, hiệu quả, đúng quy định, xong trước ngày 20/08/2024.

- Tập trung chỉ đạo và bố trí nguồn lực cho công tác kiểm soát ATTP trong và xung quanh cổng trường học, nâng cao hiệu quả công tác phối hợp giữa chính quyền địa phương, giữa các cơ quan chức năng và các đoàn thể chính trị xã hội trong công tác đảm bảo ATTP trong và xung quanh cổng trường học, phát huy ý thức trách nhiệm của cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Triển khai kết hợp lồng ghép chuyên đề công tác đảm bảo ATTP dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các mô hình điểm về ATTP.

2. Công tác thông tin, tuyên truyền về ATTP

2.1. Đối tượng ưu tiên

- Thành viên Ban chỉ đạo công tác ATTP huyện, xã, thị trấn, các cán bộ tham gia công tác quản lý ATTP.

- Nhà trường, giáo viên, phụ huynh, học sinh.
- Người lãnh đạo quản lý và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở cung cấp thực phẩm suất ăn sẵn, nguyên liệu chế biến thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố xung quanh công trường học.

2.2. Nội dung thông tin, tuyên truyền

2.2.1. Yêu cầu chung về thông tin, tuyên truyền

- Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quản lý về ATTP.
- Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về tầm quan trọng của công tác bảo đảm ATTP và phòng chống nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.
- Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn Huyện.
- Nêu gương điển hình các tổ chức, cá nhân tích cực tham gia các hoạt động tăng cường kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học; đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về ATTP.
- Thông tin, xử lý kịp thời các vấn đề bức xúc về ATTP trong và xung quanh công trường học, nêu rõ trách nhiệm của lãnh đạo quản lý, các cấp chính quyền, ban ngành, đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm qua các sự việc cụ thể và những vấn đề tồn tại trong công tác quản lý ATTP.

2.2.2. Nội dung thông tin, tuyên truyền theo các nhóm đối tượng

*** Ban Giám hiệu nhà trường, giáo viên, học sinh, phụ huynh học sinh**

- Luật An toàn thực phẩm và văn bản quy định về ATTP.
- Tuyên truyền để Ban Giám hiệu nhà trường hiểu rõ được vai trò, trách nhiệm trong việc quản lý ATTP trong nhà trường.
- Quy định về điều kiện bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
- Cần tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm ATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm).
- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm

an toàn, không sử dụng những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn.

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

*** Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

- Luật An toàn thực phẩm và các văn bản quy định về ATTP.
- Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- Các mối nguy về ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm.
- Thực hành bảo đảm vệ sinh ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kỹ năng nhận diện, lựa chọn thực phẩm an toàn để phục vụ chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2.2.3. Các kênh thông tin, tuyên truyền

- Kênh truyền thông đại chúng: Đa dạng hóa các hình thức tuyên truyền, ứng dụng công nghệ số trong công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức về an ninh, ATTP; phát huy hệ thống đài truyền thanh xã, thị trấn để chuyển tải thông tin đến các nhóm đối tượng ưu tiên. Tổ chức tọa đàm, đối thoại trực tiếp trên các phương tiện truyền thông, số hóa về ATTP, phổ biến văn bản quy phạm pháp luật về ATTP để nâng cao hiệu quả thực thi, đưa nội dung của văn bản quy phạm pháp luật vào cuộc sống.

- Kênh truyền thông trực tiếp: Tăng cường truyền thông trực tiếp thông qua đội ngũ cán bộ y tế, giáo dục, nông nghiệp phát triển nông thôn, các ban ngành, đoàn thể (UBMTTQ Việt Nam, Hội Liên hiệp Phụ nữ, Đoàn TNCS Hồ Chí Minh, Liên đoàn Lao động, Hội Cựu chiến binh) và các cộng tác viên dân số, Y tế...với các hình thức dễ tiếp thu như hướng dẫn thực hành cụ thể theo nhóm, nói chuyện, hội thảo.

- Các kênh truyền thông khác: Tổ chức các hình thức truyền thông phù hợp như băng rôn, khẩu hiệu, hướng dẫn cụ thể bằng hình ảnh trực quan; tuyên truyền qua mạng xã hội, internet, zalo...

2.3. Cung cấp đường dây nóng phản ánh sự cố ATTP, mất an ninh ATTP trong và xung quanh công trường học trên địa bàn Thành phố

Phòng Y tế, phòng Kinh tế, Trung tâm Y tế, Công an Huyện, Đội Quản lý thị trường số 11, Trung tâm Dịch vụ Nông nghiệp Huyện, UBND các xã, thị trấn và các đơn vị liên quan công khai đường dây nóng phản ánh các sự cố về ATTP, mất an ninh ATTP trên địa bàn quản lý (*hình thức công khai bằng nhiều hình thức khác nhau như: Trên Website, phát thanh, niêm yết công khai tại trụ sở, phát tờ rơi, ấn phẩm tuyên truyền....vv*).

3. Triển khai các biện pháp quản lý về ATTP

3.1. Công tác quản lý các cơ sở

- Rà soát, thống kê các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể, căng tin trường học

trên địa bàn quản lý.

- Điều tra, rà soát, cập nhật thường xuyên, liên tục các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hoá có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay theo từng ngành hàng, mặt hàng thực phẩm xung quanh công trường học.

- Đánh giá kiến thức, thực hành của người lãnh đạo quản lý, người tham gia chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, kinh doanh tạp hoá có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay, điều kiện ATTP xung quanh công trường học.

3.2. Công tác tập huấn kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Cam kết ATTP

- Tổ chức tập huấn chuyên môn nghiệp vụ cho cán bộ làm công tác ATTP và tổ giám sát tư vấn về ATTP xã, thị trấn.

- Tổ chức tập huấn nâng cao kiến thức, thực hành cho người lãnh đạo quản lý bếp ăn tập thể, căng tin trường học và chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các cơ sở cung cấp suất ăn vào các trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm về các văn bản quản lý ATTP, tiêu chí ATTP, kiểm soát nguồn nguyên liệu chế biến thực phẩm và kết hợp công tác khám sức khỏe cho người chế biến kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận hoặc ký cam kết bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

3.3. Công tác đảm bảo các điều kiện ATTP tại bếp ăn tập thể, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong cơ sở giáo dục (*Phụ lục đính kèm Công văn số 222/KH-UBND ngày 23/07/2024*).

3.4. Công tác kiểm tra, giám sát ATTP

3.4.1. Đối với bếp ăn tập thể, căng tin trong cơ sở giáo dục

Tổ chức và triển khai hoạt động kiểm tra, giám sát ATTP, xét nghiệm nhanh, hướng dẫn thực hành công tác đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học theo quy định:

a) Thủ tục pháp lý về ATTP

- Giấy chứng nhận doanh nghiệp, có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản

lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan).

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở

- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

b) Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm.

- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

- Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm ATTP.

c) Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

d) Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
- Thực phẩm phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

3.4.2. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh tạp hóa trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh công trường học

Tổ chức và triển khai hoạt động kiểm tra, giám sát ATTP, xét nghiệm nhanh, hướng dẫn thực hành công tác đảm bảo ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh tạp hóa trong đó có bán thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến ăn ngay xung quanh công trường học theo quy định tại Luật An toàn thực phẩm và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc 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 (*xem Phụ lục đính kèm Công văn số 222/KH-UBND ngày 23/07/2024*).

3.4.3. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV, Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm (*xem Phụ lục đính kèm*).

3.5. Công tác xử lý vi phạm

Kiên quyết xử lý các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP, công khai tên cơ sở vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

3.6. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố về ATTP được điều tra xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc gây ra ngộ độc thực phẩm, thực hiện ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo qui định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm của các thực phẩm nghi ngờ.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo Huyện

- Chủ động tham mưu UBND Huyện ban hành Đề án về đảm bảo an ninh, an toàn trường học theo Nghị quyết số 555-NQ/HU ngày 19/4/2024 của Ban Thường vụ Huyện ủy và Chỉ thị số 04/CT-UBND ngày 23/4/2024 của Chủ tịch UBND Huyện về

xây dựng đội ngũ cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên; đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị; đảm bảo an ninh, an toàn các trường học trên địa bàn huyện Thanh Oai.

- Chủ động xây dựng kế hoạch của ngành Giáo dục triển khai tới các cơ sở giáo dục trên địa bàn Huyện.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tham gia đoàn kiểm tra liên ngành Giáo dục - Y tế.

2. Các trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở

- Thực hiện nghiêm túc kế hoạch “Tăng cường kiểm soát ATTP trong trường học và xung quanh công trường học”, giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Nghiêm cấm không để các cơ sở cung cấp thực phẩm không đảm bảo quy định về ATTP đưa vào trường học. Tổ chức quán triệt rõ: Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- Tăng cường công tác y tế, vệ sinh môi trường, 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.

- Giám sát ATTP kết hợp bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe học sinh, ATTP, vệ sinh trường học tại các cơ sở giáo dục; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong trường học nhằm bảo đảm sức khỏe cho trẻ em, học sinh.

- Tăng cường theo dõi đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh khu vực trường học nếu phát hiện việc kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm không đảm bảo ATTP... xâm nhập vào trường học ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh kịp thời báo cáo UBND xã, thị trấn và các đơn vị chức năng trên địa bàn để triển khai kiểm tra và xử lý theo quy định.

- Các nhà trường phối hợp với các cơ quan chức năng, hội phụ huynh học sinh giám sát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm tặng miễn phí hoặc chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về ATTP...). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo ATTP nhà trường cần tạm dừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền để xác minh, xử lý theo quy định.

V. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

- Các trường Mầm non, Tiểu Học, Trung học cơ sở báo cáo kết quả triển khai hoạt động chuyên đề “Kiểm soát ATTP trong và xung quanh công trường học” hàng quý (*trước ngày mùng 02 của quý tiếp theo*) gửi về địa chỉ Gmail: pgd-thanhoai@hanoiedu.vn.

Trên đây là Kế hoạch triển khai Chuyên đề “ Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn huyện Thanh Oai”, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, trung học cơ sở nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- UBND huyện;
- Các trường MN,TH,THCS;
- Lưu: VT (Yến, 02b).

TRƯỞNG PHÒNG

Đoàn Việt Dũng