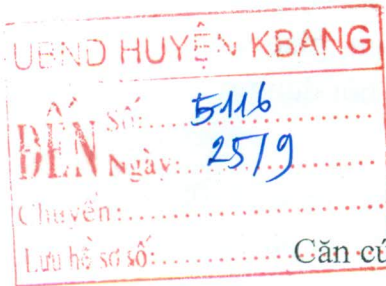


Kbang, ngày 24 tháng 09 năm 2018

KẾ HOẠCH

Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học
đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018



Căn cứ luật an toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều Luật An toàn thực phẩm;

Thực hiện Chỉ thị số 13/CT-TTG ngày 09 tháng 05 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ và Chỉ thị số 12/CT-UBND ngày 20 tháng 05 năm 2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Gia lai về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ thông tư liên tịch số 13 /2016/ TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/05/2016 của Bộ y tế, Bộ giáo dục và đào tạo quy định về công tác y tế trường học, Căn cứ kế hoạch số 1130 /KH-SYT ngày 21 tháng 8 năm 2018 của Sở y tế tỉnh Gia lai;

Để đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong các trường học trên địa bàn huyện Kbang . Ban chỉ đạo liên ngành VSATTP huyện Kbang xây dựng kế hoạch triển khai mô hình điểm tại các bếp ăn tập thể trường học đạt an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

- Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2018 tại 06 trường học bán trú trên địa bàn huyện;
- Đảm bảo 06 trường học có tên trong danh sách tổ chức nấu ăn bán trú, nội trú cho học sinh thực hiện đúng các quy định về điều kiện ATTP;
- Nâng cao nhận thức thực hành đúng về an toàn thực phẩm của các cán bộ quản lý, các đoàn thể tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, công nhân viên và phụ huynh, học sinh trong các trường học;
- Nhân rộng các bếp ăn tập thể đảm bảo an toàn thực phẩm cho tất cả các trường học có học sinh bán trú, nội trú tổ chức phục vụ ăn uống tại trường.

- Kiểm soát điều kiện đảm bảo ATTP đối với bếp ăn tập thể trường học, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Công tác tuyên truyền

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm cho các bộ quản lý các đoàn thể tổ chức, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, giáo viên, công nhân viên và phụ huynh, học sinh trong các trường học với nội dung như sau:

- Các quy định về an toàn thực phẩm: Luật an toàn thực phẩm năm 2010; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều Luật An toàn thực phẩm; và các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP.

- Nâng cao nhận thức về ATTP: tập trung vào các nội dung như vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát thực phẩm an toàn, nhận biết sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn, điều kiện thời gian đảm bảo thực phẩm...

2. Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo an toàn thực phẩm

- Bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc một chiều, bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

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

- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, bảo quản dụng cụ chế biến, ăn uống phù hợp.

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

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

- Khu vực nhà vệ sinh phải tách biệt khu ăn uống, sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Có khu vực rửa tay, xà phòng sát trùng, khăn lau tay trước khi chế biến và sau khi đi vệ sinh.

- Có khu vực thay đồ bảo hộ lao động cho nhân viên phù hợp theo quy định.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về kiểm tra sức khỏe, kiến thức và thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.

- Thực phẩm phải được chế biến đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực phẩm sau khi nấu chín 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.

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

- Đối với các trường không tự cung cấp thức ăn: Có ký hợp đồng với các cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm để cung cấp thức ăn cho học sinh.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn, tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật và ghi chép thông tin đầy đủ trong sổ kiểm thực.

- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải được che đậy kín, đảm bảo vệ sinh.

- Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải khép kín, thoát nước tốt, không gây ứ đọng.

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM THỰC HIỆN

1. Thời gian thực hiện:

Tháng 10 năm 2018: Hướng dẫn các trường triển khai thực hiện điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

Cuối tháng 10 và tháng 11/2018; Tổ chức kiểm tra, đánh giá việc thực hiện đảm bảo ATTP tại các trường học.

2. Địa điểm:

Triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo ATTP năm 2018, tại 06 trường trên địa bàn huyện Kbang (Có phụ lục kèm theo).

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Trung tâm y tế huyện

Phối hợp với Phòng giáo dục và đào tạo huyện hướng dẫn các trường học được chọn triển khai mô hình điểm và giám sát thực hiện việc xây dựng mô hình bếp ăn tập thể đảm bảo ATTP trên địa bàn.

Soạn thảo quy trình, biểu chuẩn bị cho công tác thẩm định.

Phối hợp với Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Gia lai chấm thẩm định, đánh giá kết quả thực hiện.

2. Phòng giáo dục và đào tạo huyện:

Xây dựng kế hoạch triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo ATTP từ đó nhân rộng ra các trường có bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện. .

Chỉ đạo các trường có bếp ăn tập thể thực hiện đúng các quy định về đảm bảo ATTP.

Trên đây là kế hoạch triển khai mô hình điểm bếp ăn tập thể trường học đảm bảo ATTP năm 2018 của BCD liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Kbang.

Nơi nhận:

- UBND huyện (b/c);
- Trưởng ban thường trực (B/C)
- Phòng GD&ĐT huyện(P/h triển khai, nhân rộng bếp ăn tập thể đảm bảo VSATTP);
- TTYT huyện(t/h);
- Trường học chọn làm mô hình điểm bếp ăn tập thể (t/h);
- Lưu VT.

**TM, BAN CHỈ ĐẠO
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**



**TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Nguyễn Huy Bính**



PHỤ LỤC

(Kèm theo Kế hoạch 04 ngày 24 tháng 09 năm 2018 của BCDDLNVSAITP)

STT	TÊN TRƯỜNG	ĐỊA CHỈ	GHI CHÚ
1	Trường PTCS Dân tộc nội trú Kbang	Thị trấn Kbang	
2	Trường Mầm non 1/5	Tổ 9, Thị trấn Kbang	
3	Trường MG Bông Hồng I	Tổ 2, Thị trấn Kbang	
4	Trường MG xã Nghĩa An	Thôn 5, xã Nghĩa An	
5	Trường MG xã Đông	Thôn 5, xã Đông	
6	Trường MG xã Sơ Pai	Thôn 2, xã Sơ Pai	
	TỔNG CỘNG	06	