

Số: 3015 /SGDDT-VP

Ninh Thuận, ngày 07 tháng 12 năm 2017

V/v tăng cường đảm bảo vệ sinh
an toàn thực phẩm trong trường
học

Kính gửi:

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

Sáng ngày 07 tháng 12 năm 2017, một vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra tại Trường phổ thông Dân tộc nội trú Ninh Phước đối với học sinh do ăn xôi mặn, xôi ngọt buổi sáng trước khi đi học và đã được các đơn vị chức năng xử lý nhanh chóng và ổn định;

Để tăng cường đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng ngừa xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học, Sở Giáo dục và Đào tạo yêu cầu Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thành phố, các đơn vị trực thuộc và các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh thực hiện một số nội dung sau:

1. Tiếp tục đẩy mạnh thực hiện Chỉ thị số 16/CT-UBND ngày 07/7/2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, tăng cường công tác tuyên truyền, bồi dưỡng kiến thức, cập nhật thông tin về vệ sinh an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên và học sinh nhằm nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, an toàn bếp ăn trong tập thể trường.


2. Phối hợp với chính quyền địa phương và các cơ quan chức năng theo dõi chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu chế biến thực phẩm để sử dụng phục vụ bếp ăn tập thể, phục vụ ăn uống trong trường học đảm bảo an toàn; phối hợp trong công tác tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ của cơ quan chức năng (ngành Y tế) và vai trò của phụ huynh học sinh trong việc giám sát đảm bảo an toàn thực phẩm.

3. Các trường tổ chức cho học sinh bán trú, nội trú cần rà soát cơ sở bếp ăn tại đơn vị mình trên cơ sở yêu cầu về tiêu chuẩn, điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định để có kế hoạch sửa chữa, nâng cấp, đầu tư cơ sở vật chất đảm bảo tiêu chuẩn đủ điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật về công tác an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục, phòng chống ngộ độc thực phẩm, hạn chế các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra.

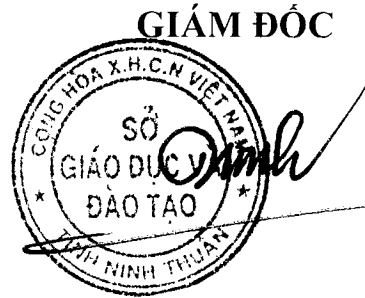
4. Thường xuyên tổ chức kiểm tra bếp ăn, thao tác chế biến và dụng cụ chế biến, phục vụ ăn uống cho học sinh phải đảm bảo vệ sinh. Sử dụng nguồn nước sạch, xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh môi trường.

5. Thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định và kiểm tra xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn của các trường có tổ chức học sinh bán trú, nội trú.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Trưởng Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thành phố và thủ trưởng các đơn vị trực thuộc, các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện /.

Nơi nhận: 

- Như trên;
- UBND tỉnh (để b/c);
- Sở Y tế (để p/h);
- GD và PGD Sở;
- Các phòng chức năng thuộc Sở;
- Lưu: VT, VP.NVT



Nguyễn Bá Ninh