

Đông Triều, ngày 29 tháng 9 năm 2017

KẾ HOẠCH

Triển khai công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp tết Trung thu năm 2017

Thực hiện Kế hoạch số 79/KH-BCĐ ngày 15 tháng 9 năm 2017 của Ban chỉ đạo LN ATVSTP UBND phường Mạo Khê Kế hoạch Bảo đảm An toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu 2017.

Trường TH Nguyễn Văn Cừ xây dựng Kế hoạch Triển khai công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp tết Trung thu 2017 như sau:

1. Mục đích, yêu cầu

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền tới toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong nhà trường về bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) trong dịp Tết Trung thu 2017 với nhiều hình thức phong phú, đa dạng: phát thanh, băng rôn, pano, áp phích, tờ rơi, website, truyền thông trực tiếp...

1.1. Nâng cao năng lực quản lý đảm bảo chất lượng An toàn thực phẩm.

1.2. Nâng cao nhận thức, thực hành đúng về ATTP của người quản lý, người chế biến thực phẩm và của người tiêu dùng.

1.3. Tăng cường phòng chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP), hạn chế các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trên địa bàn trường.

1.4. Nâng cao năng lực hệ thống kiểm nghiệm đảm bảo chất lượng ATTP.

1.5. Kiểm soát chặt chẽ chất lượng ATTP trong nhà trường và bếp ăn bán trú

2. Nội dung tuyên truyền

Tuyên truyền các quy định của Pháp luật, kiến thức ATTP nhằm nâng cao nhận thức, ý thức của CB, GV, NV và học sinh và người tiêu dùng trong việc sử dụng thực phẩm an toàn, nâng cao ý thức, trách nhiệm của người chế biến, sản

xuất trong việc chấp hành các qui định Nhà nước về ATTP. Tuyên truyền qua các kênh thông tin như chương trình phát thanh măng non, sinh hoạt tập thể, sinh hoạt lớp và lồng ghép ATTP qua các bài học, giáo dục đạo đức, kỹ năng sống, băng zôn khẩu hiệu.

Tuyên truyền tới cán bộ, giáo viên, nhân viên: Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01/12/2015 của Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế; Thông tư số 17/2016/TT-BYT ngày 30/6/2016 của Bộ Y tế quy định việc thu hồi và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế; Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn thực phẩm; Thông tư của các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm theo từng lĩnh vực.

3. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm

- củng cố, nâng cao kỹ năng cho CB, GV, nhân viên y tế, nhân viên cấp dưỡng và nhân viên bảo vệ trường duy trì hệ thống giám sát khâu nhập và xuất thực phẩm, chế biến thực phẩm bếp ăn bán trú phòng tránh tối đa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Kịp thời phối hợp với Trung tâm y tế điều tra xử lý 100% vụ ngộ độc thực phẩm.

- Chủ động giám sát thực phẩm theo các chuyên đề trọng tâm.

- Ký cam kết với công ty xuất thực phẩm tươi và thực phẩm khô đảm bảo các quy định về ATTP.

- Xây dựng mô hình ATTP chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các bữa ăn tập thể.

- Tham mưu với trung tâm y tế tổ chức lớp diễn tập phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Đảm bảo ATTP phục vụ Tết Trung thu và đảm bảo ATTP trong bếp ăn bán trú nhà trường.

4. Công tác kiểm tra chất lượng ATTP

- Triển khai chương trình “Kiểm tra chất lượng an toàn thực phẩm Đối với bếp ăn bán trú
- Điều kiện bảo đảm ATTP (cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, con người);
- Quy trình chế biến, bảo quản thực phẩm;
- Nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm;
- Việc lưu mẫu thức ăn;
- Việc bảo đảm nước sạch dùng cho chế biến thực phẩm;
- Các nội dung khác có liên quan;
- Lấy mẫu kiểm nghiệm khi cần thiết.

5. Công tác phát triển các vùng rau an toàn, mô hình sản xuất an toàn

- Khuyến khích CB, GV, NV nhà trường trồng vườn rau sạch theo mùa để phục vụ gia đình và cung cấp cho bếp ăn bán trú nhà trường.

6. Công tác đảm bảo cơ sở vật chất phục vụ hoạt động ATTP

- Bố trí nhân viên cấp dưỡng phù hợp với chuyên môn;
- Đ/c Phó hiệu trưởng tham mưu cho Bí thư chi bộ - Hiệu trưởng nhà trường, phụ huynh học sinh có con học bán trú, xây dựng cơ sở vật chất, mua sắm trang thiết bị, phương tiện phục vụ công tác truyền thông, kiểm tra giám sát, ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

7. Tổ chức thực hiện

7.1. Hiệu trưởng

Xây dựng Kế hoạch triển khai công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp tết Trung thu 2017.

7.2. Phó Hiệu trưởng

Phối hợp với các đoàn thể trong nhà trường làm tốt công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp tết Trung thu 2017.

7.3. Nhân viên Y tế

Theo dõi nắm bắt kịp thời về ATTP của bếp ăn bán trú và dịp Tết Trung thu

Báo cáo kịp thời với Ban Giám hiệu, xin ý kiến chỉ đạo (*Khi phát hiện có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm*)

7.4. Đoàn thanh niên – Đội thiếu niên

Thực hiện công tác tuyên truyền bằng hình thức phát thanh trong toàn trường hàng ngày, huy động lực lượng đoàn viên - thanh niên phối hợp cùng với Trạm Y tế làm công tác đảm bảo ATTP trong và ngoài nhà trường.

Trên đây là kế hoạch Kế hoạch triển khai công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp tết Trung thu 2017.

Nơi nhận:

- Phòng GD&ĐT TXĐT (b/c);
- Y tế (t/h);
- Các tổ CM (t/h);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Ngô Thị Ninh