

Số: /KH-THPTTB-BD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm

KẾ HOẠCH
Tổ chức triển khai công tác bảo đảm
an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

Thực hiện Công văn số 6470/SGDĐT-HSSV ngày 06 tháng 7 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Trường Trung học phổ thông Tân Bình – Bình Dương xây dựng kế hoạch tổ chức triển khai, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Nhằm triển khai đồng bộ, chủ động các biện pháp phòng ngừa, phát hiện sớm và xử lý kịp thời nhằm giảm thiểu tối đa số vụ ngộ độc thực phẩm (viết tắt là NDTP) và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn Thành phố; chuyển từ phương thức quản lý bị động sang chủ động phòng ngừa, kiểm soát nguy cơ theo chuỗi; qua đó góp phần bảo vệ, chăm sóc sức khỏe Nhân dân, bảo đảm quyền lợi người tiêu dùng và nâng cao hiệu lực, hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Yêu cầu

Chủ động xây dựng kế hoạch triển khai cụ thể, tổ chức thực hiện nghiêm túc, đồng bộ các nội dung của Kế hoạch phù hợp với chức năng, nhiệm vụ và tình hình thực tế của đơn vị.

Phân công rõ trách nhiệm, xác định chủ trì, phối hợp và chế độ báo cáo kịp thời, đầy đủ trong quá trình triển khai thực hiện.

Bố trí và huy động đầy đủ nguồn lực (nhân lực, kinh phí, trang thiết bị, phương tiện) để bảo đảm triển khai hiệu quả công tác phòng ngừa, giám sát, phát hiện và xử lý ngộ độc thực phẩm.

II. ĐỐI TƯỢNG, THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI

1. Đối tượng

Cơ sở kinh doanh căng -tin.

Cán bộ giáo viên, nhân viên và học sinh.

2. Thời gian

Năm 2026.

3. Phạm vi triển khai

Trường THPT Tân Bình – Bình Dương.

III. NỘI DUNG

1. Công tác chỉ đạo, quán triệt và tuyên truyền

Tổ chức quán triệt, phổ biến đầy đủ nội dung Chỉ thị số 15-CT/TU, Kế hoạch số 315/KH-UBND, Kế hoạch số 284/KH-UBND và các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đến toàn thể cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người lao động, học sinh và cha mẹ học sinh; trong đó chú trọng đội ngũ trực tiếp quản lý, chế biến, cung cấp suất ăn, vận hành bếp ăn tập thể, căng tin và thực hiện công tác y tế trường học.

Xác định công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm là nhiệm vụ thường xuyên, liên tục của cơ sở giáo dục; gắn với việc nâng cao chất lượng công tác y tế trường học, dinh dưỡng học đường và xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh.

Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, kỹ năng về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm bằng hình thức phù hợp với từng cấp học; lồng ghép nội dung giáo dục về dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong các hoạt động giáo dục như sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, hoạt động trải nghiệm, giáo dục kỹ năng sống và các hoạt động ngoại khóa.

Tuyên truyền, hướng dẫn cha mẹ học sinh và người học nâng cao nhận thức, ưu tiên lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và có khả năng truy xuất nguồn gốc theo quy định; đồng thời khuyến khích kịp thời phản ánh, cung cấp thông tin về các hành vi kinh doanh, sử dụng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc không rõ nguồn gốc.

Thực hiện công khai thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm sử dụng tại bếp ăn tập thể theo quy định; đăng tải, niêm yết trên bảng tin, trang thông tin điện tử và các kênh thông tin của nhà trường nhằm tạo điều kiện để cha mẹ học sinh và các tổ chức, cá nhân liên quan theo dõi, giám sát.

2. Tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và dịch vụ ăn uống trong trường học

a) Đối với bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú

Tăng cường quản lý, kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong bếp ăn tập thể; chỉ ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn hoặc dịch vụ ăn uống với các tổ chức, cá nhân đáp ứng đầy đủ điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; có đầy đủ hồ sơ pháp lý, hóa đơn, chứng từ và tài liệu phục vụ việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

Ưu tiên lựa chọn, sử dụng nguyên liệu thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn của Thành phố Hồ Chí Minh và các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của Chương trình hợp tác kiểm soát chất lượng hàng hóa “Tick xanh trách nhiệm”; khuyến khích

sử dụng thịt heo, thịt gia cầm, trứng gia cầm và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, nhận diện và truy xuất nguồn gốc theo quy định.

Thực hiện nghiêm việc kiểm tra, đối chiếu thông tin về nguồn gốc thực phẩm khi tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, bao gồm tem nhãn, mã truy xuất, mã QR, hóa đơn, chứng từ và các tài liệu có liên quan; lưu trữ đầy đủ hồ sơ phục vụ công tác kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

Thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định; bảo đảm đầy đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, nguồn nước sạch; tuân thủ quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều, phòng ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín; thực hiện đúng quy định về nhiệt độ chế biến, bảo quản và thời gian lưu giữ thức ăn.

Bảo đảm người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn và đáp ứng các quy định về kiến thức, điều kiện hành nghề, thực hành vệ sinh cá nhân theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Tuyệt đối không tiếp nhận, chế biến hoặc sử dụng nguyên liệu, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không bảo đảm an toàn thực phẩm, hết hạn sử dụng hoặc không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

b) Đối với căng tin trường học

Rà soát, bổ sung các điều khoản về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong hợp đồng thuê hoặc hợp đồng khai thác, vận hành căng tin; yêu cầu đơn vị kinh doanh chỉ cung cấp, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ hồ sơ, chứng từ và thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc theo quy định.

Ưu tiên kinh doanh các sản phẩm thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của Chương trình hợp tác kiểm soát chất lượng hàng hóa “Tick xanh trách nhiệm” và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, truy xuất nguồn gốc.

Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo quản, kinh doanh thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc tại căng tin trường học; kịp thời chấn chỉnh, xử lý hoặc kiến nghị xử lý đối với các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền.

3. Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm

Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, kiểm soát và xác minh nguồn gốc thực phẩm sử dụng tại bếp ăn tập thể, căng tin và dịch vụ ăn uống trong trường học; hướng dẫn cán bộ, nhân viên phụ trách khai thác, sử dụng các nền tảng, ứng dụng và công cụ truy xuất nguồn gốc theo quy định để kiểm tra, đối chiếu thông tin về thực phẩm trước khi tiếp nhận và đưa vào sử dụng.

Khai thác, sử dụng hiệu quả các hệ thống, cơ sở dữ liệu và nền tảng phục vụ truy xuất nguồn gốc thực phẩm, trong đó có Cổng thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa quốc gia và Ứng dụng Công dân số Thành phố Hồ Chí Minh, nhằm

hỗ trợ kiểm tra, xác minh thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý và bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

4. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm

Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, khắc phục các tồn tại, hạn chế và nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

Tăng cường theo dõi, đánh giá và triển khai các biện pháp phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm theo mùa, theo điều kiện thời tiết và các thời điểm có nguy cơ cao như khai giảng năm học, kỳ thi, các hoạt động tập trung đông người, lễ, tết và các đợt cao điểm tiêu dùng thực phẩm; chủ động cập nhật, phổ biến các thông tin cảnh báo của cơ quan chức năng để kịp thời triển khai các biện pháp ứng phó phù hợp.

5. Chủ động phương án ứng phó và xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm

Xây dựng và rà soát, cập nhật phương án, quy trình ứng phó khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; phân công rõ trách nhiệm của các bộ phận, cá nhân có liên quan; chuẩn bị đầy đủ nhân lực, trang thiết bị, vật tư phục vụ công tác sơ cứu ban đầu và phối hợp xử lý sự cố theo quy định.

Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, khẩn trương triển khai phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu ban đầu và chuyển người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế gần nhất để cấp cứu, điều trị; đồng thời bảo vệ hiện trường, lưu giữ mẫu thức ăn và các hồ sơ, tài liệu liên quan phục vụ công tác điều tra, xác minh nguyên nhân theo quy định.

Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời đến cơ quan y tế, Sở An toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân phường, xã, đặc khu nơi cơ sở giáo dục đặt trụ sở và Sở Giáo dục và Đào tạo; chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng trong công tác điều tra, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xử lý sự cố và triển khai các biện pháp khắc phục hậu quả theo quy định.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và xử lý vi phạm

Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; chủ động rà soát, khắc phục kịp thời những tồn tại, hạn chế, không để phát sinh nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng và các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành trong quá trình kiểm tra, giám sát, xác minh và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.

Kịp thời chấn chỉnh, xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý đối với các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; xem xét tạm dừng hoặc chấm dứt hợp đồng đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn hoặc dịch vụ ăn uống không bảo đảm các điều kiện theo hợp đồng và quy định của pháp luật; thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời khi phát hiện vi phạm hoặc phát sinh sự cố về an toàn thực phẩm theo quy định.

7. Tăng cường phối hợp liên ngành trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm

Phối hợp với Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Ủy ban nhân dân phường, xã, đặc khu và các cơ quan, đơn vị có liên quan trong công tác tuyên truyền, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

Phối hợp cung cấp thông tin, thực hiện chế độ báo cáo, xác minh, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; kịp thời phối hợp triển khai các biện pháp ứng phó, điều tra nguyên nhân, khắc phục hậu quả khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm theo quy định.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Lãnh đạo nhà trường

Chịu trách nhiệm chỉ đạo, tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch trong toàn trường; ban hành các văn bản chỉ đạo và phân công nhiệm vụ cụ thể cho các bộ phận, cá nhân có liên quan.

Phân công và tổ chức công tác tuyên truyền, giáo dục, tự kiểm tra và đảm bảo an toàn tại căng tin trường học, công tác phòng chống cháy nổ, dịch bệnh, siết chặt quản lý bếp ăn căng tin, tăng cường tự kiểm tra, giám sát nội bộ trong phạm vi nhà trường. Phối hợp với cơ quan chức năng, chủ động xử lý khi có nguy cơ hoặc sự cố mất an toàn thực phẩm.

2. Đoàn thanh niên, ban truyền thông

Đoàn trường kết hợp nhân viên y tế tuyên truyền, giáo dục ý thức tự giác thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường. Tuyên truyền các chính sách pháp luật về bảo vệ quyền người tiêu dùng vào chương trình giáo dục phổ thông cho học sinh trong sinh hoạt dưới cờ, ngoại khoá; hoạt động trải nghiệm.

Ứng dụng công nghệ số, trang thông tin điện tử và mạng xã hội của nhà trường để truyền tải thông điệp.

3. Ban chăm sóc sức khoẻ học sinh, nhân viên y tế

Phối hợp với ngành Y tế địa phương giáo dục, hướng dẫn học sinh thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường. Bảo đảm dinh dưỡng hợp lý kết hợp với tăng cường hoạt động thể lực phù hợp với độ tuổi,

thể trạng của học sinh và điều kiện của gia đình học sinh để nâng cao sức khỏe, phòng, chống các bệnh không lây nhiễm.

Phối hợp tổ chức kiểm tra trực tiếp, thường xuyên, định kỳ hoặc đột xuất căng tin, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh ăn uống trong trường; Chú trọng công tác vệ sinh khu vực bếp, đồ dùng, dụng cụ nhà bếp và vệ sinh môi trường, các điều kiện về an toàn cháy nổ.

4. Tổ văn phòng

Tổ trưởng tổ Văn phòng có trách nhiệm tham mưu lãnh đạo nhà trường tổ chức kiểm tra vệ sinh ATTP tại căn tin.

Đảm bảo căng tin phải có đủ các yêu cầu theo hợp đồng tại thời điểm kiểm tra, bao gồm:

a) Hợp đồng có hiệu lực, có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm cho căn tin còn hạn sử dụng

Đối với cơ sở vật chất trong căng tin

+ Khu vực sơ chế thực phẩm phải cách xa khu vực ô nhiễm.

+ Phải trang bị đầy đủ thiết bị trong nhà bếp như: trang thiết bị chế biến thực phẩm, bồn rửa các loại thực phẩm tươi sống, bàn sơ chế thực phẩm, bàn phân chia thực phẩm, tủ và kho bảo quản thực phẩm. Phải bố trí bếp nấu theo nguyên tắc một chiều nhằm tránh lây nhiễm chéo.

+ Khu vực tiếp nhận thực phẩm, kho bảo quản và khu vực sơ chế thực phẩm tươi sống phải được tách biệt với nhà vệ sinh, đồng thời các phòng phải được xây dựng kiên cố, tránh ẩm mốc và thấm nước.

+ Phải có nhà vệ sinh và khu vực rửa tay đảm bảo hợp vệ sinh.

+ Trang bị bình phòng cháy, chữa cháy còn hạn sử dụng.

Đối với thực phẩm trong căng tin

+ Tất cả các nguyên liệu chế biến thực phẩm trong căng tin phải có nguồn gốc rõ ràng; đối với các sản phẩm thực phẩm bao gói sẵn được bày bán trong căng tin phải có nguồn gốc an toàn và đầy đủ nhãn mác của các cơ sở được cấp phép;

+ Nguồn nước sử dụng trong căng tin phải được kiểm nghiệm thường xuyên và đáp ứng điều kiện về an toàn theo quy định; đồ ăn, thức uống phải được chế biến theo phương pháp an toàn và hợp vệ sinh; thực phẩm phải có đồ che đậy;

+ Có chế độ kiểm tra nhập hàng, lưu mẫu thực phẩm 24 giờ sau khi chế biến; iêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là 24 giờ. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra;

+ Khu vực trưng bày bán và bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh;

+ Chất thải, rác thải thực phẩm phải được thu gom hàng ngày sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh khu vực căn tin và xung quanh căn tin.

Đối với chủ cửa hàng và nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm trong căng tin

+ Chủ cửa hàng và nhân viên bếp phải được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, đảm bảo thực hành tốt vệ sinh cá nhân;

+ Nhân viên có giấy khám sức khỏe định kỳ nhằm đảm bảo đủ sức khỏe khi làm việc, không mắc các bệnh như tiêu chảy cấp, tả, lỵ... Nhân viên có mặc đồng phục, đeo khẩu trang, găng tay, đội mũ che tóc khi chế biến thức ăn.

- Đối với khu vực nhà ăn

+ Nhà ăn phải thoáng, mát và có đủ ánh sáng;

+ Phải trang bị thiết bị chống ruồi, bọ, côn trùng, chuột và các động vật gây hại cho thực phẩm; phải đảm bảo duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ nhà ăn theo quy định.

b) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh căng tin (giấy phép kinh doanh)

Giấy phép kinh doanh và chứng nhận VSATTP.

c) Các yêu cầu khác

Thực hiện trả tiền điện, tiền rác.

Dọn vệ sinh thường xuyên khu vực căng tin, đảm bảo không xả rác, dọn dẹp ngay sau giờ ăn (giờ giải lao).

Ngày tổ chức các dịp Lễ, Trại, các hoạt động ngoại khoá của nhà trường, thực hiện theo yêu cầu của nhà trường về giờ mở cửa, đóng cửa căng tin.

Thực hiện các quy định về phòng cháy chữa cháy.

Nhân viên phải có thái độ hòa nhã, thân thiện, ứng xử văn hoá và trang phục sạch sẽ, phù hợp với môi trường giáo dục.

Chỉ được bán đồ ăn, thức uống đã đăng ký với nhà trường và được đồng ý. Tuyệt đối không được bán rượu, bia, thuốc lá, thuốc lá điện tử, kẹo cao su, và các loại nước, các chất gây nghiện khác. Không bán đồ chơi, đồ dùng khác có khả năng gây ảnh hưởng đến sức khỏe về lâu dài hoặc có thể gây tai nạn thương tích.

Thực hiện tự kiểm tra 3 cấp: nguồn thực phẩm đầu vào, khi chế biến, lúc thành phẩm trước khi cho học sinh ăn.

Công khai ở bản danh mục tất cả các mặt hàng bày bán tại căng tin, nguồn gốc xuất xứ của từng mặt hàng và các giấy chứng nhận theo quy định. Thực hiện niêm yết công khai giá cả tất cả các mặt hàng bày bán tại căng tin.

d) Công tác kiểm tra căng tin

* Thành phần tổ kiểm tra căng tin gồm:

- Thành viên ban chăm sóc sức khỏe học sinh năm học

- Tổ trưởng tổ văn phòng

* Thời gian kiểm tra:

- Kiểm tra định kỳ hàng tháng và đột xuất (có biên bản đầy đủ)

- Nội dung kiểm tra:

+ Kiểm tra nguồn gốc thực phẩm: Hợp đồng, hóa đơn chứng từ của các đơn vị cung cấp thực phẩm, kiểm tra nhãn mác, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản thực phẩm, kiểm tra thực phẩm tươi sống (rau, thịt, cá...có rõ nguồn gốc, tươi ngon không).

+ Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất bếp ăn: Bếp ăn có đảm bảo nguyên tắc một chiều (từ tiếp nhận -> sơ chế -> chế biến -> chia ăn -> lưu mẫu); vệ sinh khu vực chế biến, khu vực ăn uống, nhà kho sạch sẽ, thông thoáng, đủ ánh sáng; Thiết bị, dụng cụ chế biến có được vệ sinh thường xuyên, dùng riêng cho thực phẩm sống và chín.

+ Kiểm tra vệ sinh cá nhân của nhân viên: giấy khám sức khỏe định kỳ và chứng nhận tập huấn kiến thức VSATTP; sổ theo dõi sức khỏe và cam kết không mắc các bệnh truyền nhiễm, nhân viên có mặc đồng phục, đeo khẩu trang, găng tay ... khi chế biến.

+ Kiểm tra lưu mẫu thức ăn: Thực hiện đúng quy định lưu mẫu 24 giờ, 100g/mẫu/thức ăn; mẫu lưu có ghi rõ ngày giờ, tên món, người lưu mẫu, lưu trong tủ lạnh.

+ Kiểm tra vệ sinh môi trường xung quanh: sân bãi, sàn nhà sạch sẽ, có bồn nước sạch và xà phòng rửa tay; Bãi rác, nơi thu gom rác có nắp đậy, được xử lý đúng quy định; Hệ thống cấp thoát nước hoạt động tốt, không đọng nước, không để sinh ruồi muỗi.

+ Kiểm tra thực đơn, khẩu phần ăn: Có thực đơn rõ ràng, được xây dựng theo tuần/tháng; Khẩu phần ăn hợp lý theo độ tuổi, đảm bảo dinh dưỡng; Kiểm tra thực tế bữa ăn: món ăn có đảm bảo an toàn, đủ dinh dưỡng và hấp dẫn không.

+ Kiểm tra việc ghi chép, hồ sơ, sổ sách: Sổ kiểm thực 3 bước (kiểm tra trước - trong - sau chế biến); Sổ lưu mẫu thức ăn; Sổ theo dõi vệ sinh bếp ăn, vệ sinh dụng cụ; Hồ sơ về nguồn gốc thực phẩm.

IV. CHẾ ĐỘ THÔNG TIN, BÁO CÁO

Tổ kiểm tra (nhân viên y tế chịu trách nhiệm chính) thực hiện chế độ báo cáo định kỳ và đột xuất về cho Lãnh đạo nhà trường.

Trường hợp có vấn đề liên quan đến ngộ độc thực phẩm hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại nhà trường, Hiệu trưởng phải báo cáo khẩn về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, sinh viên), chính quyền địa phương và cơ quan chức năng có liên quan để phối hợp xử lý.

Thực hiện nghiêm chế độ thông tin, báo cáo theo quy định của cấp trên; báo cáo đầy đủ, kịp thời kết quả triển khai thực hiện và báo cáo đột xuất khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra vụ việc mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm hoặc theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; gửi báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, Sinh viên).

Trên đây là Kế hoạch tổ chức triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm của Trường THPT Tân Bình – Bình Dương. Đề nghị cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và đơn vị kinh doanh căng - tin nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở GDĐT (HSSV);
- CBGV, NV;
- HS và CMHS;
- Căng - tin trường;
- Niêm yết (Zalo, Web,...)
- Lưu VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thế Cường