

Số: 159/KH-HVN-YT

Gò Vấp, ngày 21 tháng 08 năm 2020.

KẾ HOẠCH
THỰC HIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
TRONG TRƯỜNG HỌC
Năm học 2020 – 2021

Căn cứ luật An toàn thực phẩm của thủ tướng chính phủ số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 06 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 quy định chi tiết thi hành một số điều, luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 09 năm 2018 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

Căn cứ văn bản số 965/ATTP-CTTT của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế, ngày 23 tháng 04 năm 2020 về việc Hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch bệnh COVID-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

Để thực hiện tốt chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm cho Cán bộ, Giáo viên, Công nhân viên và học sinh trong trường học năm học 2020 – 2021. Trường THCS Huỳnh Văn Nghệ xây dựng kế hoạch thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

I. MỤC TIÊU:

- Cung cấp kiến thức về việc sản xuất, chế biến, tiêu dùng thực phẩm an toàn cho Cán bộ, Giáo viên, Công nhân viên và học sinh trong nhà trường và hạn chế ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây nhiễm qua thực phẩm.

- Giúp Cán bộ, Giáo viên, Công nhân viên và học sinh thực hiện quy định về VSATTP, cùng tham gia vào việc tuyên truyền ATTP cho gia đình và cộng đồng.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN:

- Tuyên truyền công tác VSATTP đến Cán bộ, Giáo viên, Công nhân viên và học sinh trong trường học.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hằng ngày ở trường

- Đảm bảo cấp dưỡng phải thực hiện đúng các quy định về VSATTP trong chế biến thức ăn cho học sinh.

- Đảm bảo chế độ lưu trữ thức ăn qua 24 giờ

- Trang bị đầy đủ các dụng cụ, đồ dùng bán trú đầu năm học.

- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo VSATTP.

- Đảm bảo vệ sinh môi trường, bếp ăn để chống ngộ độc thực phẩm.

- Có kế hoạch kiểm tra công tác bán trú thường xuyên và định kỳ

- Tuyên truyền “ Tháng hành động VSATTP”

III. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN:

1. Công tác chỉ đạo: thành lập đoàn kiểm tra công tác bán trú đầu năm học một cách thường xuyên và định kỳ.
2. Công tác tuyên truyền:
 - Tuyên truyền giáo dục VSATTP trong Cán bộ, Giáo viên, Công nhân viên và học sinh qua các buổi họp, sinh hoạt dưới cờ về quy định của VSATTP, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động thực vật.
 - Giáo dục học sinh tích cực tham gia giữ VSATTP như: giữ vệ sinh trường lớp, vệ sinh cá nhân...
3. Công tác giám sát, thực hiện cụ thể:
 - Giám sát kiểm tra các đồ dùng bán trú theo đúng quy định
 - Giám sát kiểm tra bếp ăn, chất lượng thực phẩm, dụng cụ chế biến thức ăn.
 - Kiểm tra lưu mẫu thức ăn hằng ngày phải đúng số lượng và các món ăn trong ngày.
 - Kiểm tra cấp dưỡng: hồ sơ sức khỏe, trang phục, vệ sinh cá nhân trước và sau khi chế biến thức ăn.
 - Thường xuyên giám sát chất lượng thực phẩm trước khi giao nhận thực phẩm để tránh ngộ độc thức ăn.
 - Kiểm tra nguồn nước trong chế biến thực phẩm cho học sinh.
 - Khi có trường hợp ngộ độc thức ăn cần tiến hành ngay các công việc sau:
 - Nếu còn tinh tảo cần làm thức ăn đào thải ra ngoài bằng cách ngoáy họng để gây nôn. Khi nôn cần đầu cúi thấp hơn ngực tránh bị sặc vào phổi.
 - Bù nước bằng cách cho uống nhiều nước, uống dung dịch orezol hoặc nước cháo loãng, nước cam...
 - Nếu trường hợp nhẹ cho nằm phòng thoáng mát, nới lỏng quần áo, tránh ồn ào, tụ tập đông người. Theo dõi dấu hiệu sinh tồn, tình trạng mất nước. Các trường hợp nặng cần đưa ngay học sinh đến trung tâm y tế gần nhất để thực hiện việc cấp cứu.
 - Phân công cán bộ y tế, giáo viên, công nhân viên chăm sóc học sinh tại nơi cấp cứu.
 - Báo về phụ huynh biết đề cùng chăm sóc.
 - Báo cáo về Ban lãnh đạo Phòng Giáo Dục để xin ý kiến chỉ đạo, xin hỗ trợ giúp đỡ.
 - Gửi lưu mẫu thức ăn đi xét nghiệm để tìm rõ nguyên nhân gây ngộ độc.
 - Kiểm điểm, rút kinh nghiệm công tác an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường.
 - Thời gian thực hiện: Từ tháng 09/2020 – 05/2021.

Trên đây là kế hoạch thực hiện VSATTP của trường THCS Huỳnh Văn Nghệ./.

HIỆU TRƯỞNG