

Số: 1658/BGDĐT-CTHSSV

Hà Nội, ngày 09 tháng 4 năm 2015

V/v tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục đào tạo

Kính gửi:

- Các sở giáo dục và đào tạo;
- Các đại học, học viện, trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp.

Trong thời gian gần đây, việc sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn, thực phẩm không có nguồn gốc rõ ràng ở một số cơ sở giáo dục, đặc biệt là các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú diễn biến phức tạp, dễ dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe học sinh, sinh viên.

Để tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm, thực hiện nghiêm túc các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho học sinh, sinh viên, Bộ Giáo dục và Đào tạo yêu cầu các sở giáo dục và đào tạo, các đại học, học viện, trường đại học, cao đẳng và trung cấp chuyên nghiệp (sau đây gọi chung là các cơ sở giáo dục) chủ động phối hợp với các sở y tế và cơ quan có liên quan của địa phương triển khai một số biện pháp sau:

1. Chủ động xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường học; thực hiện có hiệu quả các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, theo dõi và quản lý tốt sức khỏe của trẻ em, học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ, nhân viên trong nhà trường; khi phát hiện có sự cố về an toàn thực phẩm cần thông báo ngay cho các cơ quan chức năng tại địa phương để có biện pháp xử lý kịp thời.

2. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức cho học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ và nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong nhà trường và cha mẹ học sinh về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

3. Hướng dẫn cho trẻ em, học sinh, sinh viên và cán bộ chế biến thực phẩm thực hiện tốt các biện pháp vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, vệ sinh cơ sở chế biến thực phẩm; sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn, kiểm soát nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, nhận biết, sử dụng thực phẩm, thức ăn đảm bảo an toàn; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, không bảo đảm an toàn thực phẩm, bị ôi thiu, mốc, hỏng để chế biến thức ăn trong trường học.

4. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; cung cấp đủ nước uống, nước sạch đảm bảo vệ sinh cho trẻ em, học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ, nhân viên nhà trường; Thường xuyên làm vệ sinh môi trường trường học, đặc biệt là các công trình cấp nước, công trình vệ sinh.

5. Tăng cường kiểm tra, thanh tra việc thực hiện các quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn, căng tin của các cơ sở giáo dục trên địa bàn, tập trung vào các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh, sinh viên. Thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các nội dung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục theo quy định tại Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 8/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo, Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012, Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế và các văn bản hướng dẫn thực hiện công tác y tế trong trường học. Kiên quyết không để các đơn vị cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn sẵn không chấp hành đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các cơ sở giáo dục, các trường học bán trú.

Nhận được công văn này, yêu cầu các sở giáo dục và đào tạo, các cơ sở giáo dục chỉ đạo tổ chức triển khai thực hiện kịp thời và gửi báo cáo về Bộ Giáo dục và Đào tạo theo địa chỉ: Vụ Công tác học sinh, sinh viên, Bộ Giáo dục và Đào tạo, 35 Đại Cồ Việt, Hà Nội. Điện thoại/Fax: 04 38694029. E-mail: nchuong@moet.edu.vn

Nơi nhận:

- Như trên;
 - Bộ trưởng (để b/c);
 - Các Thứ trưởng
 - Bộ Y tế
 - UBND các tỉnh, thành phố
 - Vụ: GDMN, GDTH, GDTrH, GĐĐH, GDCN, GDTX, GDDT, Cục NG&CBQLCSGD (để p/h thực hiện);
 - Lưu: VT, Vụ CTHSSV.
- } (để p/h chỉ đạo);

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**



Nguyễn Thị Nghĩa