

KẾ HOẠCH

Kiểm tra, đánh giá, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong trường Cao đẳng Sơn La Năm học 2021-2022

Căn cứ Kế hoạch số 134/KH-CĐSL ngày 05/7/2021 về việc tổ chức đào tạo năm 2021-2022 của trường cao đẳng Sơn La.

Để đảm bảo sức khỏe cho cán bộ, viên chức, học sinh, sinh viên đang làm việc và học tại trường Cao đẳng Sơn La.

Trường Cao đẳng Sơn La xây dựng kế hoạch kiểm tra, đánh giá, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong Trường Cao đẳng Sơn La như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Để đảm bảo sức khỏe cho cán bộ, viên chức, học sinh, sinh viên đang làm việc và học tập tại Trường Cao đẳng Sơn La.

- Hạn chế các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, sử dụng thực phẩm không đảm bảo chất lượng

- Để phục vụ đào tạo cho năm học 2021-2022 đạt kết quả tốt.

2. Yêu cầu :

- Nhân viên phục vụ tại bếp ăn trong nhà trường thực hiện đúng các quy trình phục vụ ăn, uống để hạn chế tối đa các yếu tố có thể gây ngộ độc từ việc sử dụng thực phẩm thông qua con đường ăn, uống đối với cán bộ, viên chức, học viên, học sinh, sinh viên đang làm việc và học tập tại Trường Cao đẳng Sơn La.

- Thực hiện việc kiểm tra, đánh giá, giám sát thường xuyên để nâng cao chất lượng phục vụ ăn, uống cho CBVC, HSSV trong nhà trường.

II. NỘI DUNG TRIỂN KHAI :

1. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền đến cán bộ, giáo viên, học sinh, sinh viên, trong trường nhận biết về các nhóm thực phẩm có nguy cơ ngộ độc thực phẩm, nhằm phòng ngừa, hạn chế ngộ độc thực phẩm như rượu, bia, bánh kẹo, nước giải khát, nước trái cây, thạch, sữa chua, thực phẩm chế biến sẵn (*giò, chả, nem chạo, bún, bánh phở...*)

- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc thực phẩm niêm yết hình ảnh về các loại thực phẩm gây ngộ độc

- Nâng cao nhận thức tác hại của thực phẩm không an toàn

2. Biện pháp thực hiện:

- Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trong nhà trường
 - Kiểm tra giám sát công tác đảm bảo vệ sinh môi trường trong toàn trường
 - Tổ Y tế - Phòng CTHSSV kiểm tra bếp ăn tập thể (*Theo Quy định của Cục VSATTP*)
 - + Vệ sinh: Vệ sinh cơ sở, dụng cụ trang thiết bị phục vụ chế biến, nước dùng chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm có mặc bảo hộ không,...
 - + Các mặt hàng thực phẩm phục vụ kinh doanh ăn uống như: Thịt, Cá, Gia cầm, rau các loại, hoa quả, rượu, bia, bánh kẹo, nước giải khát, nước đá,...Chú trọng kiểm tra chất lượng, (tên cơ sở sản xuất, Địa chỉ cơ sở, Lô ngày sản xuất, hạn dùng, số công bố chất lượng sản phẩm,...).
 - + Đối với bếp ăn bán thực phẩm chín, thức ăn, ăn ngay phải được che đậy hoặc có bao gói đảm bảo vệ sinh thực phẩm .
 - + Lưu mẫu thức ăn hàng ngày
 - Tuyên truyền qua tranh ảnh niêm yết ở các điểm tập chung đông người (Bếp ăn tập thể nhà trường, Khu Ký túc xá...)

3. Thời gian địa điểm thực hiện:

- Thời gian: Từ tháng 8 năm 2021 đến tháng 7 năm 2022
- Địa điểm: Bếp ăn tập thể trong Trường Cao đẳng Sơn La

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Công tác Tuyên truyền

- Phòng CTHSSV Phối hợp Đoàn Thanh niên, Hội sinh viên phát thanh trên bản tin của nhà trường về các nội dung liên quan đến các nội dung về vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Đề thực hiện các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm mỗi CBVC, HSSV hãy tuân thủ các nguyên tắc sau:
 - + Giữ tay sạch bằng cách: Rửa kỹ bằng nước sạch và xà phòng.
 - + Bảo quản đồ ăn thừa và các loại thực phẩm khác trong tủ lạnh nếu chưa cần dùng đến.
 - + Nấu thức ăn chín hoàn toàn với nhiệt độ thích hợp và lưu giữ trong hộp sạch sẽ một cách cẩn thận.
 - + Nên uống nhiều nước để loại bỏ các độc tố trong cơ thể.
 - + Không sử dụng đồ ăn cũ có dấu hiệu bị hỏng. Kiểm tra kỹ lưỡng thời hạn sử dụng của các loại thực phẩm đóng gói trước khi sử dụng.

2. Tổ chức thực hiện

- Phòng Công tác học sinh, sinh viên:

+ Tổ chức kiểm tra, đánh giá, giám sát thường xuyên (2 lần/tuần) cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống trong bếp ăn nhà trường, theo các tiêu chí cụ thể do tổ Y tế - Phòng Công tác học sinh viên xây dựng thực hiện theo thủ tục quy trình (Quy định của Cục VSATTP)

+ Khi có ca ngộ độc thức phẩm xảy ra trong nhà trường phải báo cáo xin ý kiến chỉ đạo của Ban Giám hiệu để giải quyết kịp thời.

- Đoàn thanh niên, Hội sinh viên, phòng Quản trị - Thiết bị, các đơn vị liên quan khác phối hợp Phòng CTHSSV kiểm tra công tác vệ sinh trong toàn trường.

+ Chủ động cơ sở thuốc sơ cứu, lực lượng cán bộ Y tế trực để xử lý kịp thời khi có trường hợp bị ngộ độc thực phẩm.

Trên đây là kế hoạch kiểm tra, đánh giá, giám VSATTP trong năm học 2021-2022 tại bếp ăn tập thể của Trường Cao đẳng Sơn La./.

Nơi nhận:

- Ban Giám Hiệu (Chỉ đạo);
- Các đơn vị thuộc trường (T/h);
- Bếp ăn tập thể trong trường (T/h);
- Lưu: VT, CTHSSV.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Nguyễn Xuân Thắng