

Số: *16* /PGDDĐT

Kế Sách, ngày *11* tháng 01 năm 2019

V/v triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường trực thuộc

Thực hiện công văn số 31/SGDDĐT-GDTrH ngày 05 tháng 01 năm 2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019, Phòng Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) đề nghị Hiệu trưởng các trường trực thuộc tuyên truyền công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019 tại đơn vị với các nội dung sau:

I. MỤC TIÊU

- Kiểm soát không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019.
- Tuyên truyền nâng cao nhận thức của các đối tượng người tiêu dùng, người sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong căn tin, bếp ăn tập thể về đảm bảo ATTP.
- Thường xuyên kiểm tra kết hợp đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục các quy định của pháp luật, tập trung các mặt hàng bánh, kẹo, mứt, rượu, bia, nước giải khát, thịt, sản phẩm thịt phục vụ người tiêu dùng trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019, Kịp thời phát hiện, ngăn chặn, đề xuất xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP.

II. THỜI GIAN VÀ PHẠM VI TRIỂN KHAI

- Thời gian: Từ 14/01/2019 đến 25/01/2019.
- Phạm vi triển khai: Tất cả các đơn vị trực thuộc.

III. NỘI DUNG VÀ HÌNH THỨC TRIỂN KHAI

1. Triển khai chiến dịch truyền thông trong các buổi sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt ngoại khóa, họp hội đồng sư phạm nhằm nâng cao kiến thức, nhận thức của giáo viên, học sinh, nhân viên căn tin, bếp ăn tập thể về việc đảm bảo ATTP. Trong công tác truyền thông cần tập trung vào các nội dung sau:

a) Đối với nhân viên chế biến, nấu ăn trong căn tin, bếp ăn tập thể cần triển khai:

- Luật An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP). Các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế, lĩnh vực an toàn thực phẩm.

- Các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, kiểm soát nguyên liệu đầu vào, phụ gia thực

