

UBND HUYỆN CHÂU THÀNH
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 29 /PGD&ĐT
V/v Hướng ứng “Tháng hành động
vì chất lượng vệ sinh an toàn
thực phẩm” năm 2012

Châu Thành, ngày 12 tháng 01 năm 2012

Kính gửi: Hiệu trưởng các trường trực thuộc

Thực hiện Công văn số 27/SGD&ĐT-VP ngày 09 tháng 01 năm 2012 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc Hướng ứng “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” năm 2012. Phòng GD&ĐT đề nghị các trường trực thuộc triển khai thực hiện các nội dung như sau:

1. Chủ đề Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2012:

“Bảo đảm an toàn thực phẩm Tết dân tộc và các Lễ hội”

2. Tổ chức phát động “Tháng hành động” tại các cơ sở giáo dục:

- Cắt dán băng-rôn với nội dung: **Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm” năm 2012.**

- Cử giáo viên, học sinh tham dự mit-tinh tại địa phương.

3. Tổ chức truyền thông: Phối hợp với ngành chức năng, huy động mọi nguồn lực, mọi hình thức, phương tiện thích hợp truyền thông các kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) cho giáo viên, học sinh trên phạm vi toàn tỉnh.

- Đối với cán bộ, giáo viên, nhân viên: Tiếp tục Phổ biến “Lật An toàn thực phẩm” số 55/2010/QH 12 ngày 28/6/2010 của Quốc hội; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT/BYT-BGD&ĐT ngày 07/7/2008 của Bộ Y tế-Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc “Hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục cho cán bộ, giáo viên và học sinh”;

- Đối với học sinh:

+ Cần tuyên truyền để hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của người tiêu dùng trong việc thực hiện các quy định về đảm bảo VSATTP (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm và Luật Bảo vệ người tiêu dùng). Đặc biệt là quyền khiếu nại, trách nhiệm khai báo, tố giác các hành vi vi phạm ATTP của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

+ Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn.

+ Tuyên truyền các nội dung “10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn”, “5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn”.

+ Từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh mất vệ sinh, không đảm bảo an toàn; không chấp nhận những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi, thiu, mốc, hỏng.

+ Thực hiện “ăn chín uống sôi”, rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi ăn uống,...

+ Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

4. Các trường tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát các bếp ăn, căn tin trong trường học. Phát hiện và xử lý kịp thời những hành vi vi phạm điều kiện VSATTP theo đúng quy định của pháp luật. Kiên quyết không để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đủ điều kiện VSATTP cung cấp thực phẩm và thức ăn cho các bếp ăn tập thể, căn tin; tuyệt đối không để học sinh bị ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Đề nghị các đơn vị trực thuộc nhanh chóng triển khai thực hiện, tránh để ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh xảy trên địa bàn trong và sau Tết Nguyên Đán nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh. Đồng thời báo cáo kết quả thực hiện về Phòng Giáo dục và Đào tạo *trước ngày 01 tháng 02 năm 2012* theo địa chỉ email: maitrinh@chauthanh.edu.vn.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
P. TRƯỞNG PHÒNG**



Phan Trần Mai Tinh