

Đà Nẵng: Bếp ăn trường học dùng thực phẩm có tem QR Code để truy xuất nguồn gốc

15:27 29/11/2022

Chiều 29/11, Ban An toàn thực phẩm (ATTP) và Sở GD-ĐT TP. Đà Nẵng phối hợp tổ chức hội nghị đánh giá và định hướng công tác đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các trường học trên địa bàn TP. Đà Nẵng năm 2022.



Bếp ăn trường học dùng thực phẩm có tem QR Code để truy xuất nguồn gốc.

Hiện TP. Đà Nẵng có khoảng 1.137 bếp ăn tập thể (BATT) và 54 căng tin, trong đó có 231 BATT mầm non; 803 BATT ở nhóm trẻ gia đình; 98 BATT tiểu học; 05 BATT và 54 căng tin ở các trường trung học, cao đẳng, đại học và trung tâm nghề nghiệp.

Do đó, đa phần các bếp ăn tập thể trong trường học đều ở cấp tiểu học, mầm non, trung tâm lưu trú, nhóm trẻ gia đình thuộc cấp quận, huyện quản lý.

Hàng năm có trên 95% BATT, căng tin trong trường học tại thành phố được kiểm tra ATTP. Từ đầu năm 2022 đến nay, đã tiến hành kiểm tra 975 BATT, căng tin trong các trường học, trong đó có 50 căng tin/54 trường THCS, cao đẳng, đại học, đạt tỷ lệ 92,6%; 95/98 BATT trường tiểu học, đạt tỷ lệ 96,9%; 230/231 BATT trường mầm non đạt tỷ lệ 99,6%; 600/803 BATT nhóm trẻ gia đình đạt tỷ lệ 74,7%.

Giai đoạn 2018 – 2022, TP. Đà Nẵng không có vụ ngộ độc thực phẩm nào xảy ra ở các bếp ăn trong trường học. Tuy nhiên, vào ngày 16/04/2021, tại Trường Tiểu học Hòa Khương, huyện Hòa Vang đã xảy ra trường hợp 34 học sinh có biểu hiện nôn ói, khó thở phải đưa đi bệnh viện cấp cứu do chơi đồ chơi mua trước cổng trường, nguyên nhân là do bị ngộ độc khí.

Nhìn chung, thời gian qua công tác bảo đảm ATTP tại TP. Đà Nẵng đã đạt những kết quả đáng kể. Hệ thống quản lý nhà nước về ATTP hoạt động đồng bộ từ thành phố đến quận, huyện và xã, phường, có sự phân công, phân cấp rõ ràng, cụ thể giữa các ngành, các cấp.

Các BATT trường học đã có sự đầu tư cơ bản về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến. Hầu hết nhân viên chế biến thức ăn được tập huấn kiến thức ATTP. Vì vậy, hoạt động sơ chế, chế biến suất ăn tại phần lớn các bếp ăn, căng tin trong trường học đã đảm bảo được các tiêu chí cơ bản theo yêu cầu.

Nguyên liệu mua có ghi chép nguồn gốc, có sổ theo dõi, giám sát hàng ngày; thực phẩm chế biến ăn ngay, thức ăn lưu giữ, bảo quản đảm bảo nhiệt độ, hợp vệ sinh. Trong nhiều năm không có các vụ ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Tuy nhiên, vẫn còn những hạn chế, tồn tại khi hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về ATTP chưa quản lý được nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm. Nhân lực kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm trong trường học còn hạn chế về số lượng. Hầu hết các trường thường chỉ có 01 cán bộ kiêm nhiệm phụ trách theo dõi BATT. Đặc biệt, thực phẩm tại TP. Đà Nẵng được nhập từ 10 tỉnh thành phố, nguồn thực phẩm cung cấp cho BATT khó kiểm soát triệt để từ quá trình nuôi trồng, thu hoạch, vận chuyển, phân phối, chế biến.

Trước thực tế đó, Ban Quản lý ATTP TP. Đà Nẵng đề nghị, các trường học và cơ sở giáo dục ưu tiên chọn mua thực phẩm tươi sống có dán tem QR Code hoặc gắn mã truy xuất để kiểm tra thông tin về sản phẩm, khuyến khích chọn mua thực phẩm từ các cơ sở sản xuất, kinh doanh tham gia chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm của thành phố, sản phẩm thực phẩm được chứng nhận OCOP, nhằm nâng cao trách nhiệm từ đơn vị

cung ứng thực phẩm, suất ăn cho các trường học.

Bên cạnh đó, ngành giáo dục tích cực, chủ động tổ chức kiểm tra định kỳ hàng năm việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, đặc biệt là việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn nhằm phát hiện sớm, ngăn chặn kịp thời các sự cố mất ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho học sinh cần được phối hợp chặt chẽ để thống nhất về kế hoạch hành động giữa các nhà trường với chính quyền và gia đình học sinh. Việc vệ sinh an toàn thực phẩm phải được thanh tra, kiểm tra, giám sát thường xuyên để kịp thời chấn chỉnh, xử lý sai phạm.

Hoàng Nguyên