

Đắk Lắk tăng cường quản lý chặt nguồn thực phẩm vào trường học

14:11 28/09/2025

Ngày 28/9, Sở GD&ĐT tỉnh Đắk Lắk có văn bản yêu cầu các đơn vị liên quan cần tăng cường công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong trường học.



Các khâu chế biến thực phẩm cần được giám sát chặt chẽ để hạn chế tối đa nguy cơ mất ATTP. (Ảnh: KT)

Theo đó, UBND các xã, phường và cơ sở giáo dục trên địa bàn tiếp tục thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm (ATTP), phòng ngừa dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm trong trường học.

Đồng thời, các đơn vị cần đẩy mạnh công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh. Người đứng đầu cơ sở giáo dục phải phát huy vai trò, trách nhiệm trong việc bảo đảm ATTP và phòng chống dịch bệnh.

Trong đó, đối với các cơ sở có bếp ăn tập thể, chỉ đạo nhấn mạnh việc tuân thủ quy định về nhà ăn, căng tin, kho chứa, cũng như yêu cầu đối với nhân viên chế biến, bảo quản thực phẩm theo Thông tư 46/2010/TT-BYT.

Các trường phải quản lý chặt nguồn thực phẩm: ký hợp đồng với nhà cung cấp có đủ điều kiện pháp lý, ưu tiên sản phẩm VietGAP, OCOP hoặc nguồn thực

phẩm địa phương an toàn; đồng thời thực hiện lưu mẫu thức ăn hằng ngày và tuân thủ Quyết định 1246/QĐ-BYT về kiểm thực ba bước.

Bên cạnh đó, cơ sở giáo dục phải bảo đảm chất lượng nguồn nước phục vụ chế biến và ăn uống; thường xuyên kiểm tra, bảo trì hệ thống lọc nước, bố trí bếp ăn theo quy trình một chiều, trang bị tủ lạnh, kho bảo quản, khu sơ chế riêng biệt. Các khâu chế biến cần được giám sát chặt chẽ để hạn chế tối đa nguy cơ mất ATTP.

Ngoài ra, văn bản cũng yêu cầu nhà trường khẩn trương xử lý, báo cáo cơ quan y tế và các cơ quan chức năng khi phát hiện hoặc nghi ngờ có học sinh bị ngộ độc thực phẩm, nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho người học.

Thuận Yến (t/h)