

Số: 24 /PGDDĐT

Di Linh, ngày 18 tháng 3 năm 2019

V/v tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục ý thức phòng, chống dịch bệnh; vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học

Kính gửi: Các đơn vị trường học trực thuộc.

Thực hiện công văn số 443/SGDDĐT ngày 13/3/2019 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục ý thức phòng, chống dịch bệnh; vệ sinh an toàn thực phẩm trong các trường học;

Nhằm tuyên truyền, giáo dục ý thức phòng, chống dịch bệnh trong tình hình cả nước đang bùng phát nhiều bệnh dịch trên gia súc, gia cầm; đặc biệt chú trọng công tác vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, Phòng Giáo dục và Đào tạo yêu cầu Hiệu trưởng các đơn vị trường học triển khai một số nội dung sau:

1. Công tác y tế trường học

- Tổ chức tuyên truyền đến cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và học sinh về công tác phòng chống dịch tả lợn châu phi, dịch lở mồm long móng, cúm gia cầm...

- Tuyên truyền, giáo dục ý thức vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân, vệ sinh phòng bệnh trong thời điểm giao mùa như bệnh đau mắt đỏ, đậu mùa, tay-chân-miệng...

- Thường xuyên kiểm tra công tác vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân trong trường học, hạn chế bệnh dịch có thể bùng phát trong trường học.

- Tăng cường theo dõi sức khỏe học sinh, nếu phát hiện các trường hợp học sinh nghi mắc các bệnh dịch phải kịp thời báo với ngành chức năng để phối hợp điều trị, khoanh vùng dịch tránh lây lan.

2. Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm

- Thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các nội dung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể theo quy định của Bộ y tế.

- Rà soát điều kiện của các tổ chức, cá nhân cung cấp nguồn thực phẩm cho bếp ăn tập thể trường học; kiểm soát tốt nguồn gốc thực phẩm được cung cấp.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức cho cán bộ, giáo viên và học sinh về các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Hướng dẫn trẻ em, học sinh biết cách nhận biết thực phẩm an toàn, đảm bảo hợp vệ sinh; không sử dụng nguồn phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc, ẩm, mốc, đổi màu... để chế biến thức ăn.

- Thường xuyên kiểm tra đảm bảo vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể, cung cấp nguồn nước uống đảm bảo tiêu chuẩn kiểm nghiệm; nguồn nước sử dụng cho sinh hoạt của giáo viên, nhân viên và học sinh phải đầy đủ; lưu mẫu thức ăn hằng ngày đảm bảo về số lượng và thời gian quy định.

- Kịp thời báo cáo với cơ quan chuyên môn, phòng Giáo dục và Đào tạo về sự cố an toàn thực phẩm để có biện pháp xử lý kịp thời.

Nhận được công văn đề nghị Hiệu trưởng các đơn vị trường nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu NK-PC, VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Phước Bảo Cường