

Số: 409/KH- TTYT

An Lão, ngày 05 tháng 7 năm 2024

KẾ HOẠCH

Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ tại các bếp ăn tập thể trong trường học năm 2024.

Căn cứ Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 22/5/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và đào tạo Quy định về công tác y tế Trường học;

Căn cứ Quyết định số 27/2018/QĐ-UBND ngày 14/9/2018 của UBND thành phố Hải Phòng về Ban hành quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố;

Trung tâm Y tế huyện An Lão xây dựng Kế hoạch tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho các bộ quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn huyện năm 2024 cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

- Phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành, các quy định mới về an toàn thực phẩm;
- Cung cấp các kiến thức thực hành đúng về an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho cán bộ, nhân viên trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm tại các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn.

II. THÀNH PHẦN

- Cán bộ quản lý phụ trách công tác bán trú tại các nhà trường.
- Nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ tại các bếp ăn tập thể trong trường học.

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM

1. Thời gian: 14h00, ngày 18/7/2024
2. Địa điểm: Hội trường Trung tâm Y tế huyện An Lão.

IV. NỘI DUNG TẬP HUẤN

1. Trang bị những kiến thức, kỹ năng trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến thực phẩm, các yêu cầu, quy trình vệ sinh, chế biến thực phẩm.
2. Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm, các nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn.

3. Ngộ độc thực phẩm, các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và xử lý khi bị ngộ độc thực phẩm.

4. Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Hành chính tổng hợp

- Thông báo thời gian, địa điểm tập huấn đến các cơ sở.
- Chuẩn bị hội trường, trang thiết bị tập huấn (tít chữ, tăng âm, loa đài, máy chiếu...) và công tác hậu cần: nước, phục vụ lớp tập huấn.
- Phụ trách in ấn tài liệu, chuẩn bị văn phòng phẩm.
- Tổng hợp các chứng từ thanh quyết toán theo quy định.

2. Khoa Kiểm soát bệnh tật - An toàn vệ sinh thực phẩm

- Chuẩn bị nội dung chương trình tập huấn: Phân công cán bộ soạn thảo nội dung tập huấn, bố trí báo cáo viên.
- Lập danh sách học viên tham dự lớp tập huấn.

3. Bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện

Tổng hợp danh sách cán bộ tham gia tập huấn theo thành phần, điền đầy đủ thông tin (theo mẫu gửi kèm) gửi về Trung tâm Y tế huyện An Lão địa chỉ atvstp.ttytanlao@gmail.com trước ngày 15/7/2024; thông báo thời gian, địa điểm cho các cán bộ tham gia đảm bảo đầy đủ, đúng thành phần và thời gian.

Trên đây là Kế hoạch tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm cho các cán bộ quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn huyện năm 2024. Đề nghị các đơn vị thực hiện./.

Nơi nhận:

- Phòng Y tế ;
- GD, các PGD TTYT;
- Phòng GD&ĐT;
- Các trường học có bếp ăn tập thể;
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**


Nguyễn Thị Luyến