

Số: /SGDDĐT-VP

Quảng Ninh, ngày tháng năm 2021

V/v triển khai “Tháng hành động vì  
An toàn thực phẩm” năm 2021

Kính gửi:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện, thị xã, thành phố;
- Các trường có cấp Trung học phổ thông;
- Các cơ sở giáo dục thường xuyên;

Thực hiện Kế hoạch số 23/KH-BCD ngày 29/01/2021 của Ban chỉ đạo liên ngành An toàn thực phẩm (ATTP) tỉnh về việc công tác đảm bảo ATTP năm 2021; Kế hoạch số 47/KH-BCĐLNATTP ngày 29/3/2021 của Ban chỉ đạo liên ATTP tỉnh về việc triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2021, Sở Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) yêu cầu các Phòng GDĐT, các trường có cấp Trung học phổ thông, các cơ sở giáo dục thường xuyên (sau đây gọi là các đơn vị) tổ chức triển khai hưởng ứng kế hoạch của tỉnh, cụ thể như sau:

**1. Thời gian:** Từ ngày 15/4/2021 đến ngày 15/5/2021 (tùy theo diễn biến của dịch Covid-19 để triển khai).

**2. Chủ đề:** “Đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong tình hình bình thường mới”.

### **3. Các hoạt động hưởng ứng**

#### **3.1. Tham gia phát động chiến dịch truyền thông**

- Sở GDĐT đề nghị các đơn vị tổ chức phát động hoặc tham gia phối hợp với cơ quan chức năng của địa phương triển khai lễ phát động “Tháng hành động vì ATTP” năm 2021 bằng hình thức trực tuyến như: phát thanh, băng rôn, pano, áp phích, website, facebook ... phù hợp với tình hình phòng, chống dịch bệnh Covid-19.

- Khẩu hiệu, thông điệp tuyên truyền: các đơn vị lựa chọn ít nhất 01 khẩu hiệu theo phụ lục đính kèm.

#### **3.2. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, thông tin**

(1) Tuyên truyền các văn bản pháp luật, chỉ đạo của Chính phủ, các văn bản liên quan đến công tác quản lý ATTP<sup>1</sup>, các văn bản quy phạm pháp luật mới như:

---

<sup>1</sup> Luật Quảng cáo (Văn bản hợp nhất số 47/VBHN-VPQH ngày 05 tháng 02 năm 2020); Luật Phòng chống tác hại của rượu bia; Văn bản hợp nhất số 603/VBHN-BVHTTDL của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch; Nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Quảng cáo; Nghị định số 15/2018/ND-CP ngày 02/02/

+ Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh hiểu đúng, thực hiện đúng Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, các thông tư quy định bảo đảm an toàn thực phẩm và các văn bản pháp luật có liên quan;

+ Tuyên truyền, phổ biến kiến thức về sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của pháp luật;

+ Tuyên truyền, hướng dẫn sản xuất, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định bảo đảm ATTP, góp phần vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

+ Tuyên truyền, phổ biến, vận động cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh lựa chọn và sử dụng thực phẩm bảo đảm an toàn, nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng. Hiểu đúng, dùng đúng thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

(2) Tập trung quán triệt, thực hiện nghiêm: Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế, Bộ GDĐT về hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh ATTP; Công văn số 659/SGDĐT-CTTT ngày 19/3/2020 của Sở GDĐT về triển khai thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong ngành Giáo dục và Đào tạo từ năm học 2019-2020 và các kế hoạch và các văn bản chỉ đạo của tỉnh của ngành về công tác đảm bảo ATTP;

(3) Tuyên truyền, giáo dục kiến thức cho học sinh học viên, nhà giáo, cán bộ và nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong nhà trường về ATTP, cụ thể:

*a) Đối với nhân viên chế biến trong bếp ăn*

---

2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/ 9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế; Nghị định số 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ ngày 14/3/2017 về ghi nhãn hàng hóa; Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm; Nghị định số 105/2017/NĐ-CP về kinh doanh rượu; Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 01/7/2020 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công thương; Nghị định số 28/2017/NĐ-CP ngày 20/ 3/2017 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 131/2013/NĐ-CP ngày 16/ 10/2013 của Chính phủ quy định về quyền tác giả, quyền liên quan và Nghị định số 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo; Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 01/6/2016 của Bộ Công thương về quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công thương; Thông tư 08/2016/TT-BNNPTNT ngày 1/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định giám sát ATTP nông lâm thủy sản; Các văn bản pháp luật khác có liên quan đến công tác quản lý ATTP của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Bộ Công thương.

- Luật ATTP, các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế, ATTP;

- Các tiêu chuẩn, quy chuẩn về thực phẩm; quy định về chứng nhận sản phẩm;

- Hướng dẫn chọn mua thực phẩm sạch, an toàn;

- Cách bảo quản thực phẩm an toàn. Nội dung “10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm” và “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” (gửi kèm).

*b) Đối với cán bộ, giáo viên, học sinh*

- Hướng dẫn chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn; đặc biệt chú ý gia cầm và sản phẩm từ gia cầm;

- Có thói quen từ chối, không chấp nhận những sản phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc; sản phẩm cận hoặc hết hạn sử dụng; thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, ảm mốc, hư hỏng...;

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

Sở GDĐT yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện; báo cáo kết quả triển khai “Tháng hành động vì ATTP” năm 2021 về Sở GDĐT qua Văn phòng trước ngày 20/5/2021 (theo mẫu đính kèm) hoặc nhập trực tuyến qua google drive <sup>(2)</sup>; Email: [vanphong.soquangninh@moet.edu.vn](mailto:vanphong.soquangninh@moet.edu.vn)./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- UBND tỉnh;
- Giám đốc;
- Các Phó Giám đốc;
- Công TTĐT;
- BCĐ liên ngành ATTP tỉnh;
- Lưu: VT, VP.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Châu Hoài Thu**

---

(2) <https://goo.gl/RpDUmh>

## KHẨU HIỆU

### ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM THÁNG HÀNH ĐỘNG NĂM 2021

1. Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2021.
2. Bảo đảm an toàn thực phẩm là xây dựng, củng cố niềm tin, uy tín sản phẩm Việt Nam.
3. Chính quyền các cấp, các cơ quan chức năng quyết tâm ngăn chặn thực phẩm không an toàn, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.
4. Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vận chuyển, kinh doanh chế biến thực phẩm không an toàn.
5. Tăng cường ứng dụng công nghệ cao, ưu tiên phát triển các vùng chuyên canh, hướng tới việc áp dụng hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn như thực phẩm xuất khẩu.
6. Không quảng cáo thực phẩm bảo vệ sức khỏe gây hiểu nhầm là thuốc.
7. Vì sức khỏe người tiêu dùng, tuyệt đối không sử dụng hóa chất, kháng sinh ngoài danh mục, chất cấm trong chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản.
8. Tuyệt đối không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.
9. Lựa chọn thực phẩm rõ nguồn gốc xuất xứ cho bữa ăn an toàn.
10. Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống chín, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng.
11. Quyền cơ bản của con người là được tiếp cận thực phẩm an toàn.
12. Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ là bảo vệ người tiêu dùng và phát triển hoạt động kinh doanh của các hộ kinh doanh thực phẩm tại chợ.
13. Đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ.
14. Bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ là lợi ích của các hộ kinh doanh thực phẩm.
15. Bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ là trách nhiệm của các hộ kinh doanh thực phẩm trong chợ và tổ chức quản lý chợ.

### **A. 10 nguyên tắc vàng của tổ chức y tế thế giới (WHO) về vệ sinh an toàn thực phẩm:**

1. Chọn thực phẩm tươi an toàn: Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kỹ trước khi ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70°C.

3. Ăn ngay sau khi nấu. hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C.

5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bản: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt dùng để chế biến thức ăn.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: Nếu bạn bị nhiễm trùng bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn

8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Giữ thực phẩm trong hộp kín, chần, tủ kính, lồng bàn. Đó là cách bảo vệ tốt nhất. khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.

### **B. 5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn:**

**Chìa khóa 1:** Giữ sạch sẽ (để phòng các vi khuẩn virus phát triển và lan truyền)

- Rửa tay bằng xà phòng, dung dịch nước tro, thuốc tẩy pha loãng trước khi chế biến thức ăn, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

- Lau sạch mặt bàn, rửa sạch nồi niêu bát đĩa và các dụng cụ chế biến thức ăn bằng nước sạch

- Không để côn trùng vào nơi để và nấu nướng thực phẩm.

- Bếp, nơi nấu nướng xa khu vệ sinh.

- Không ăn các rau sống và quả mà không gọt vỏ.

**Chìa khóa 2:** Để riêng thực phẩm sống và đã nấu chín (để phòng sự lây lan vi sinh vật)

- Để ngăn cách các thực phẩm sống và đã nấu.
- Ngăn cách súc vật sẽ giết thịt với nơi nấu ăn.
- Rửa nồi đựng thực phẩm sống vài lần trước khi sử dụng.
- Bảo đảm nước dùng để nấu thức ăn là nước sạch.

**Chìa khóa 3:** Nấu nướng thật kỹ (giết chết các vi sinh vật nguy hiểm)

- Nấu thật kỹ nhất là thịt, cá, trứng và hải sản.
- Nếu thức ăn đã để lâu trước khi ăn phải nấu lại.

**Chìa khóa 4:** Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn (để ngăn ngừa sự phát triển vi sinh vật)

- Nấu chín nên ăn ngay. Không để thức ăn đã nấu chín quá 2 giờ ở nhiệt độ thường.
- Hâm nóng thức ăn để lâu lên 60 độ trước khi ăn.
- Những thức ăn đã nấu chín và dễ hỏng nếu để lâu mà không bảo quản trong tủ lạnh (dưới 5 độ) phải bỏ đi.

**Chìa khóa 5:** Dùng nước và thực phẩm ban đầu sạch an toàn

- Dùng nước sạch hoặc làm sạch trước khi dùng (đun sôi)
- Rửa sạch rau trước khi nấu. Ăn quả đã gọt vỏ.
- Dụng cụ chứa nước phải được sát trùng bằng viên thuốc tẩy trước khi dùng để đựng nước.
- Chọn thực phẩm tươi, cương quyết không dùng những thứ đã ôi thiu.

**(Mẫu) BÁO CÁO**

**Kết quả thực hiện “Tháng hành động vì An toàn thực phẩm” năm 2021**  
(Kèm theo Công văn số /SGDDT-VP ngày / /2021)

**I. Công tác chỉ đạo**

1. Công tác chỉ đạo của Sở:
2. Công tác chỉ đạo của ban/ngành/địa phương:

**II. Công tác truyền thông:**

<b>TT</b>	<b>Hoạt động</b>	<b>Số lượng</b>	<b>Ghi chú</b>
1	Nói chuyện		
2	Tập huấn		
3	Hội thảo		
4	Phát thanh		
5	Truyền hình		
6	Sản phẩm truyền thông		
	- Băng rôn		
	- Khẩu hiệu		
	- Tranh áp phích		
	- Tờ gấp		
	- Băng, đĩa hình		
	- Băng, đĩa âm		
	- SP khác...		
7	Hoạt động khác		

**III. Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các dịch bệnh đường tiêu hóa truyền qua thực phẩm:**

<b>TT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Số vụ</b>	<b>Số mắc</b>	<b>Số chết</b>
1	Ngộ độc thực phẩm trong dịp Tháng hành động			
2	Dịch bệnh đường tiêu hóa truyền qua thực phẩm trong dịp Tháng hành động			
3	...			

**IV. Nhận xét, đánh giá chung****V. Đề xuất, kiến nghị**

**Nơi nhận:**

.....

**LÃNH ĐẠO**  
(Ký, đóng dấu)