

BỘ Y TẾ - BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

**BỘ Y TẾ - BỘ GIÁO DỤC
VÀ ĐÀO TẠO**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 08/2008/TTLT-BYT-
BGDDT

Hà Nội, ngày 08 tháng 7 năm 2008

THÔNG TƯ LIÊN TỊCH

**hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
trong các cơ sở giáo dục**

Căn cứ Nghị định số 188/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 32/2008/NĐ-CP ngày 18 tháng 3 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 43/2006/QĐ-TTg ngày 20 tháng 02 năm 2006 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Kế hoạch hành động quốc gia bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đến năm 2010;

Căn cứ Chỉ thị số 06/2007/CT-TTg ngày 28 tháng 3 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc triển khai các biện pháp cấp bách bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm;

Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo

thống nhất hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục mầm non, cơ sở giáo dục phổ thông, trường trung cấp chuyên nghiệp và cơ sở giáo dục đại học (sau đây gọi chung là các cơ sở giáo dục), cụ thể như sau:

I. NỘI DUNG CÔNG TÁC

1. Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Mỗi học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ và nhân viên trong các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm cho học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ và nhân viên trong các cơ sở giáo dục.

4. Xây dựng, thực hiện kế hoạch phòng ngừa, khắc phục ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

5. Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (sau đây gọi tắt là cơ sở) trong các cơ sở giáo dục theo quy định, đặc biệt lưu ý các nội dung sau:

- Về điều kiện cơ sở vật chất: đảm bảo về vị trí; thiết kế bố trí và cấu trúc đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về điều kiện thiết bị, dụng cụ: tất cả các dụng cụ nấu nướng, chế biến, sử dụng, bảo quản, chứa đựng phải đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

- Về điều kiện con người: đảm bảo mỗi nhân viên làm việc trong cơ sở hàng năm được khám sức khỏe, học tập kiến thức và thực hành tốt chế độ vệ sinh cá nhân.

6. Kiểm soát chặt chẽ chuỗi cung cấp thực phẩm cho các cơ sở trong các cơ sở giáo dục: kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, khâu chế biến nấu nướng, khâu bảo quản, vận

chuyển và nhà ăn của các cơ sở giáo dục.

7. Phối hợp với chính quyền địa phương kiểm soát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cấm các loại hàng rong bán thực phẩm xung quanh các trường học khi không đủ điều kiện vệ sinh theo quy định.

8. Đào tạo, bồi dưỡng kiến thức, thực hành về vệ sinh an toàn thực phẩm cho học sinh, sinh viên, nhà giáo, cán bộ và nhân viên trong các cơ sở giáo dục. Đưa nội dung vệ sinh an toàn thực phẩm vào chương trình giáo dục các cấp học.

9. Xây dựng các mô hình điểm về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

10. Xây dựng và thực hiện kế hoạch thanh tra, kiểm tra, giám sát, đánh giá việc thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

II. TRÁCH NHIỆM CỤ THỂ

1. Bộ Y tế

a) Chủ trì, phối hợp với Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành các văn bản quy phạm pháp luật, hướng dẫn nghiệp vụ chuyên môn, chế độ chính sách cho công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;