

ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN AN LÃO

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

Số: /UBND-YT

An Lão, ngày tháng 5 năm 2024

V/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
tại các bếp ăn bán trú trường học và
các doanh nghiệp trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo; Nông nghiệp và PTNT; Kinh tế và Hạ tầng;
- Các trường học, doanh nghiệp trên địa bàn huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 1547/BCĐ-ATTP ngày 15/5/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm thành phố về việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học và khu công nghiệp, Ủy ban nhân dân huyện có ý kiến chỉ đạo như sau:

1. Các phòng, ban, ngành, đơn vị liên quan và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn: Thực hiện nghiêm chỉ đạo quản lý an toàn thực phẩm tại Công văn số 1021/UBND-VX ngày 04/5/2024 của UBND thành phố và Công văn số 1105/UBND-YT ngày 08/5/2024 của UBND huyện về việc triển khai cấp bách các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

2. Các đơn vị, trường học, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể:

- Nghiêm túc triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể; đặc biệt trong thời điểm hiện tại mùa hè nắng nóng, cần rà soát lại ngay quy trình chế biến, quy trình cung cấp suất ăn, thực hiện đầy đủ các quy định, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, lưu ý 02 nhóm nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm chính là hóa chất và vi sinh vật:

+ Đối với nguy cơ ngộ độc thực phẩm do hóa chất, quan trọng nhất là kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng thực phẩm; đặc biệt là đảm bảo nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu thực phẩm tươi sống rau, củ, quả; đồng thời trong quá trình chế biến cần ngâm, rửa nước sạch nhiều lần để giảm bớt nguy cơ ngộ độc.

+ Đối với nguy cơ ngộ độc do vi sinh vật là nguyên nhân nhiều vụ ngộ độc thực phẩm thời gian qua: Lưu ý thực hiện nghiêm ngặt quy trình chế biến đảm bảo theo nguyên tắc một chiều; đảm bảo vệ sinh môi trường khu vực chế biến; đảm bảo điều kiện quản quản thực phẩm theo đúng quy định của nhà sản xuất và thực hiện sống chín riêng biệt; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đầy đủ; thực hành tốt vệ sinh trong chế biến, sử dụng đủ bảo hộ lao động khẩu trang, găng tay một lần trong chế biến thực phẩm chín; đảm bảo đủ nước

sạch để vệ sinh nơi chế biến, trang thiết bị dụng cụ, rửa thực phẩm, rửa tay; các dụng cụ chế biến thức ăn chín và chứa đựng trực tiếp suất ăn phải được vệ sinh sạch sẽ; sử dụng các món ăn đã được nấu chín và đảm bảo thời gian từ khi nấu xong đến khi ăn ngắn nhất.

- Thực hiện đảm bảo điều kiện làm việc cho người lao động trong mùa hè nắng nóng, người lao động trong khu vực bếp ăn. Đảm bảo suất ăn đủ dinh dưỡng và an toàn cho các cháu học sinh và người lao động.

3. Giao phòng Y tế chủ trì, phối hợp với các phòng Giáo dục và Đào tạo, Nông nghiệp và PTNT, Kinh tế và Hạ tầng và UBND các xã, thị trấn: Kiểm tra, hướng dẫn các trường học, doanh nghiệp thực hiện nghiêm các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, báo cáo đề xuất UBND huyện chỉ đạo.

Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu các cơ quan, đơn vị, địa phương khẩn trương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế;
- TT Huyện uỷ, TT HĐND huyện;
- CT, các PCT UBND huyện;
- Các Ban HĐND huyện;
- Văn phòng HĐND và UBND huyện;
- Lưu: VT, YT.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Nguyễn Mạnh Thắng