

ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN DƯƠNG KINH

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

Số: /UBND-YT

Dương Kinh, ngày tháng 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 quận

Kính gửi:

- Các phòng ban, ngành, đơn vị, trường học, doanh nghiệp trên địa bàn quận;
- Ủy ban nhân dân các phường.

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 (*gửi kèm*).

Ủy ban nhân dân quận có ý kiến chỉ đạo như sau:

1. Đề nghị các phòng, ban, ngành, đơn vị, Ủy ban nhân dân các phường thực hiện nghiêm chỉ đạo quản lý an toàn thực phẩm tại Văn bản số 1021/UBND-VX ngày 04/5/2024 của Ủy ban nhân dân thành phố và Văn bản số 1115/UBND-YT ngày 06/5/2024 của Ủy ban nhân dân quận 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, 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 bảo 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 học sinh, người lao động.

3. Giao Phòng Y tế chủ trì, phối hợp với Phòng Giáo dục - Đào tạo, Lao động - Thương binh và Xã hội, Kinh tế quận, các đơn vị liên quan và Ủy ban nhân dân các phường tăng cường công tác tuyên truyền, kiểm tra bếp ăn tập thể các trường học, doanh nghiệp, các chợ, các đơn vị cung cấp thực phẩm thực hiện nghiêm các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm; tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân quận theo quy định.

Ủy ban nhân dân quận đề nghị các cơ quan, đơn vị và Ủy ban nhân dân khẩn trương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế thành phố;
- CT, các PCT UBND quận;
- Lưu: VT, YT.

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

Nguyễn Trí Nhân