

UBND THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: /BCĐ-ATTP

Hải Phòng, ngày tháng năm 2024

V/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các
bếp ăn tập thể trường học và khu công nghiệp

Kính gửi:

- Ban Quản lý Khu kinh tế Hải Phòng;
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Sở Công Thương;
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các quận, huyện.

Ngày 14/5/2024 tại bếp ăn tập thể Công ty TNHH Shinwon Ebenezer Việt Nam (KCN Khai Quang, thành phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc) xảy ra vụ nghi ngộ độc thực phẩm, tới 17 giờ ngày 14/5/2024 các bệnh viện, trung tâm Y tế trên địa bàn tỉnh Vĩnh Phúc đã tiếp nhận, khám và điều trị cho trên 350 ca có các triệu chứng biểu hiện ngộ độc thực phẩm. Như vậy, sau vụ ngộ độc thực phẩm với trên 500 ca mắc tại tỉnh Đồng Nai, trong vòng 15 ngày ngay trong thời gian diễn ra Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2024 đã xảy ra 02 vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng với số lượng hàng trăm ca mắc mỗi vụ. Từ thực cho thấy nguy cơ ngộ độc thực phẩm hàng loạt trong cộng đồng và bếp ăn tập thể đang rất lớn. Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm thành phố đề nghị các Sở, ngành, đơn vị, Ủy ban nhân dân các quận, huyện cũng như các doanh nghiệp các bếp ăn tập thể, các đơn vị cung cấp suất ăn cần nhìn nhận đúng tầm quan trọng của việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm hàng loạt, triển khai ngay một số biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm sau:

1, Các Sở, ngành, đơn vị, Ủy ban nhân dân các quận, huyện thực hiện nghiêm túc, trách nhiệm Công điện số 44/CD-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm và Công văn số 1021/UBND-VX ngày 04/5/2024 của Ủy ban nhân dân thành phố.

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 ngày 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...

3, Các đơn vị, trường học, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể cần lưu ý 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.

Tại Khoản 7 Điều 28 Luật An toàn thực phẩm quy định: Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND TP: CT, PCT L.Kh.Nam (để báo cáo);
- SYT: GD, PGĐ Ph.H.Thục (để báo cáo);
- Chi cục ATVSTP;
- PYT các quận, huyện;
- Công TTĐT TP, Công TTĐT CCATVSTP;
- Lưu: VT,ATTP.

**TL. TRƯỞNG BAN
ỦY VIÊN THƯỜNG TRỰC
GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ**

Lê Minh Quang