UBND THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 1960 /SGDĐT-VP
V/v tăng cường các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

Hải Phòng, ngày 03 *tháng* 7 *năm 2024*

Kính gửi:

- Trưởng phòng Phòng GD&ĐT quận, huyện;
- Hiệu trưởng các trường THPT, PT nhiều cấp;
- Thủ trưởng các Đơn vị trực thuộc.

Thực hiện văn bản số 1517/UBND-VX ngày 02/7/2024 của Uỷ ban nhân dân thành phố về việc tăng cường các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đối với các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể trong và ngoài các khu, cụm công nghiệp trên địa bàn thành phố *(văn bản gửi kèm theo),* Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị các cơ sở giáo dục thực hiện nội dung sau:

1. Thực hiện nghiêm túc, trách nhiệm tại Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ, Công văn số 2487/BYT-ATTP ngày 11/5/2024 của Bộ Y tế 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 về việc triển khai cấp bách các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

2. Các đơn vị có tổ chức bếp ăn tập thể tuân thủ nghiêm túc, đầy đủ 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 nhập nguyên liệu; quy trình sơ chế, chế biến; bảo quản, cung cấp suất ăn; thực hiện đầy đủ các quy định, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

3. Trong quá trình chế biến, cung cấp suất ăn tại các bếp ăn thể lưu ý một số thực phẩm nguy cơ cao gây ngộ độc hàng loạt:

- Đối với các loại thực phẩm có nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm do độc tố, hóa chất như: rau, củ, quả có hàm lượng hóa chất bảo vệ thực vật vượt quá mức giới hạn hoặc ngoài danh mục; một số loại thực phẩm cá biển như: cá nục, cá ngừ, cá trích, cá thu... có thể có chứa hàm lượng Histamin cao tới mức gây ngộ độc cấp tính hàng loạt do quá trình bảo quản không tốt… cần kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng, tuân thủ nghiêm ngặt các điều kiện về bảo quản, vận chuyển của nhà sản xuất.

- Đối với nguy cơ ngộ độc do vi sinh vật là một trong những nguyên nhân chính của nhiều vụ ngộ độc thực phẩm thời gian qua: Lưu ý thực hiện nghiêm

ngặt quy trình sơ chế, 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.

4. Các đơn vị 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 người lao động.

5. Chuẩn bị phương án xử lý tình huống không để bị động khi có ngộ độc thực phẩm hàng loạt xảy ra, hạn chế tới mức thấp nhất ảnh hưởng tới sức khỏe người lao động; đồng thời có phương án phối hợp với các đơn vị tổ chức cấp cứu, điều trị bệnh nhân; phương án cung cấp suất ăn ca thay thế để đảm bảo sức khỏe người lao động và ổn định sản xuất

Nhận được công văn này đề nghị các cơ sở giáo dục tổ chức triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Ban Giám đốc Sở;
- Lưu: VT.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG

Đỗ Thị Hòa