

**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 6 năm 2024

V/v Tiếp tục thực hiện 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 4408/UBND-VX ngày 28/6/2024 của Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố về việc xử lý vụ việc nghi ngộ độc thực phẩm tại Công ty cổ phần Đóng tàu Sông Cấm.

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:

- Tiếp tục thực hiện nghiêm các văn bản chỉ đạo về an toàn thực phẩm tại 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 và Công văn số 1190/UBND-YT ngày 16/5/2024 của UBND huyện về việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trường học và các doanh nghiệp trên địa bàn huyện.

- UBND các xã, thị trấn gửi ngay Công văn này đến 100% các doanh nghiệp, trường học trên địa bàn có tổ chức các suất ăn. Quản lý, giám sát và quán triệt việc tuân thủ nghiêm ngặt các điều kiện về an toàn thực phẩm. Báo cáo, phản ánh những vướng mắc về UBND huyện (*Qua Phòng Y tế huyện*).

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 quán quán 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, nghiêm túc 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