

Số: /PGDDĐT
V/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
tại các bếp ăn tập thể

An Lão, ngày tháng năm 2024

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường MN, TH, THCS, THPT và THPT;
- Chủ các nhóm lớp Mầm non độc lập.

Thực hiện Công văn số 1419/SGDDĐT-VP ngày 16/5/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Phòng về việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể (*văn bản gửi kèm theo*), Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị các cơ sở giáo dục có tổ chức 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 và triển khai ngay một số biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm sau:

1. Thực hiện nghiêm túc, trách nhiệm Công điện số 44/CĐ-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 Hải Phòng; Công văn số 1547/BCĐ-ATTP ngày 15/5/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm về việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học và khu công nghiệp. Công văn số 1419/SGDDĐT-VP ngày 16/5/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo Hải Phòng về việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể.

2. Các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể phải 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 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, cần:

- 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 thức ăn sống, chín riêng biệt;
- Thực hiện kiểm tra 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, đảm bảo thời gian từ khi nấu xong đến khi ăn ngắn nhất,...

3. Các cơ sở giáo dục 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 học sinh và người lao động.

4. 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.**

Nhận được công văn này, đề nghị các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể nghiêm túc triển khai, thực hiện./.

Nơi nhận:

- Các trường MN, TH, THCS; TH và THCS;
- Các nhóm lớp MN độc lập;
- Lưu: VT.

**KT.TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Nguyễn Thị Thu Hương