

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
QUẬN KIẾN AN**

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

Số: /UBND-YT

Kiến An, ngày tháng 11 năm 2022

V/v tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn quận

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Văn hóa và Thông tin quận;
- Trung tâm Y tế quận;
- Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận;
- Ủy ban nhân dân các phường;
- Các trường học trên địa bàn quận.

Ủy ban nhân dân quận Kiến An nhận được Công văn số 4005/SYT-ATTP ngày 22/11/2022 của Sở Y tế về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn thành phố. Ủy ban nhân dân quận có ý kiến chỉ đạo như sau:

**1. Phòng Văn hóa - Thông tin, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao quận, UBND các phường**

Phối hợp với Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận tăng cường tuyên truyền, nâng cao nhận thức nhân dân trong phòng chống ngộ độc thực phẩm và nhiễm ký sinh trùng giun sán qua đường tiêu hóa do ăn thực phẩm không an toàn, thực phẩm đã nhiễm bệnh. Khuyến cáo người dân lựa chọn sử dụng và chế biến thực phẩm an toàn: Lựa chọn thực phẩm tươi sống, rõ nguồn gốc hoặc đã được cơ quan thú y kiểm dịch; không sử dụng thịt lợn ốm, thực phẩm kém chất lượng đã biến đổi màu sắc, mùi. Tuân thủ quy tắc: “ăn chín, uống sôi”, ăn các thức ăn đã được nấu chín kỹ, chế biến hợp vệ sinh; không ăn thịt lợn tái, tiết canh, nem chua sống...; không ăn rau sống không đảm bảo vệ sinh. Rửa tay thường xuyên bằng xà phòng.

**2. Phòng Y tế, phòng Giáo dục và Đào tạo quận**

Giao phòng Y tế chủ trì, phối hợp với phòng Giáo dục và Đào tạo quận, các phòng, ban, ngành có liên quan tham mưu triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các trường học; tăng cường rà soát, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định, điều kiện an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn theo phân cấp quản lý; phát hiện, chấn chỉnh kịp thời,

tham mưu cho UBND quận xử lý nghiêm đối với các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

### **3. Trung tâm Y tế quận**

- Chuẩn bị sẵn sàng các phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất,...bảo đảm phối hợp nhịp nhàng với các đơn vị y tế khác theo chỉ đạo của Sở Y tế khi có vụ ngộ độc thực phẩm tập thể xảy ra trên địa bàn.

- Chỉ đạo các Trạm Y tế đẩy mạnh công tác tuyên truyền phòng chống ngộ độc thực phẩm tập thể, phòng chống nhiễm ký sinh trùng lây qua thực phẩm không an toàn, thực phẩm đã nhiễm bệnh.

- Phối hợp cùng Phòng Y tế tập huấn, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm, biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cho các đối tượng, đặc biệt là các doanh nghiệp, trường học có bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn. Hướng dẫn triển khai nghiêm túc các quy định tại Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

### **3. Ủy ban nhân dân các phường**

Chỉ đạo công chức Văn hóa - Xã hội phường kiêm nhiệm về công tác an toàn thực phẩm phối hợp với cán bộ của trạm Y tế phường thường xuyên kiểm tra, giám sát, hướng dẫn, yêu cầu các cơ sở giáo dục mầm non độc lập, bếp ăn tập thể theo phân cấp quản lý tuân thủ nghiêm túc, đầy đủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm.

### **4. Yêu cầu các cơ sở giáo dục, trường học trên địa bàn quận có tổ chức bếp ăn tập thể**

- Căn cứ khoản 7 Điều 28 Luật An toàn thực phẩm năm 2010, quy định người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm; yêu cầu người đứng đầu, hiệu trưởng các trường học thực thi trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động tổ chức bếp ăn tập thể, hạn chế thấp nhất nguy cơ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học, cơ sở giáo dục mầm non độc lập.

- Tuân thủ nghiêm túc, đầy đủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm; chú trọng một số biện pháp sau:

+ Tuân thủ nguyên tắc một chiều, tránh nhiễm chéo trong chế biến thực phẩm; vệ sinh sạch sẽ nơi chế biến, dụng cụ chế biến trước, trong và sau khi chế biến thực phẩm; đủ nguồn nước sạch sử dụng trong chế biến thực phẩm.

+ Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ chế độ kiểm tra ba bước trong bếp ăn tập thể: Trước khi chế biến, trong quá trình chế biến và trước khi ăn; lưu mẫu đầy đủ, đúng quy định.

+ Thực hành tốt trong chế biến thức ăn: Sử dụng đầy đủ bảo hộ lao động, đủ mũ, khẩu trang, găng tay một lần trong chia thức ăn chín; rửa tay sạch trước, trong quá trình chế biến thức ăn và sau khi đi vệ sinh hoặc làm công việc khác.

+ Đối với suất ăn trong bếp ăn tập thể, chú trọng đủ lượng, cân đối dinh dưỡng, bảo đảm an toàn thực phẩm; ăn ngay sau khi chế biến, hạn chế tới mức thấp nhất thời gian kéo dài từ sau khi chế biến tới khi ăn; khuyến cáo không nên sử dụng các món gỏi, nộm, các món không qua xử lý nhiệt trong thực đơn.

+ Kiểm soát chặt chẽ nguồn nguyên liệu thực phẩm, chú trọng nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi sống, ngoài việc đủ hồ sơ nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng, cần tăng cường giám sát thực tế các nơi cung cấp thực phẩm đầu vào để đảm bảo an toàn, chất lượng thực tế của nguyên liệu thực phẩm.

+ Khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm cần báo cáo nhanh, trung thực, phối hợp chặt chẽ với cơ quan quản lý và các đơn vị liên quan để có biện pháp xử lý kịp thời, hiệu quả.

Ủy ban nhân dân quận yêu cầu các đơn vị khẩn trương thực hiện, báo cáo kết quả về UBND quận qua Phòng Y tế quận (cơ quan thường trực của BCĐ liên ngành về ATTP quận) để kịp thời chỉ đạo./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Sở Y tế; (*Báo cáo*)
- TT QU, TT HĐND quận; (*Báo cáo*)
- CT, các PCT UBND quận;
- Lưu: VT, YT.

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

**Phạm Thị Phụng**