

Số: /SYT - ATTP

Hải Phòng, 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 thành phố

Kính gửi: Ủy ban nhân dân các quận, huyện

Vừa qua, tại Trường iSchool thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, từ ngày 17/11/2022 đến ngày 21/11/2022 các bệnh viện trong khu vực đã tiếp nhận, xử lý, điều trị trên 600 bệnh nhân liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó đã có 01 trường hợp tử vong. Vụ ngộ độc thực phẩm đã ảnh hưởng lớn đến sức khỏe của các cháu học sinh, đồng thời cho thấy nguy cơ rất lớn mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm tập thể tại các bếp ăn trường học. Trước thực trạng trên, Sở Y tế đề nghị Ủy ban nhân dân các quận, huyện triển khai ngay một số biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm bếp ăn trường học trên địa bàn:

1, Chi đạo Phòng Y tế, Phòng Giáo dục trên địa bàn triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các trường học; 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, xử lý nghiêm đối với các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

2, Đối với các trường học 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.

3, Yêu cầu các trường học tổ chức bếp ăn tập thể 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 thực 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 trường học, chú trọng đủ lượng, cân đối dinh dưỡng, bảo đảm an toàn 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./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND TP; (để báo cáo)
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- PYT các quận, huyện;
- Công TTĐT của SYT, Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Phan Huy Thục