

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN CÁT HẢI**

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

Số: /UBND-VP

Cát Hải, ngày tháng 11 năm 2022

V/v tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Văn phòng HĐND và UBND huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Kinh tế và Hạ tầng;
- Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Ban Giám hiệu các trường học trên địa bàn huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Trong thời gian qua, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện luôn được các cấp chính quyền và các ngành chức năng quan tâm và chỉ đạo. Tuy nhiên qua quá trình kiểm tra, giám sát, việc chấp hành các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm tại một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chưa thực hiện nghiêm túc: giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm quá hạn; người lao động chưa kịp thời khám sức khỏe hoặc chưa có giấy xác nhận qua tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm,...; một số địa phương cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm không đúng thẩm quyền; hoạt động của các bếp ăn tập thể tại trường học còn tiềm ẩn nguy cơ.

Trước thực trạng trên, căn cứ Công văn số 4005/SYT-ATTP ngày 22/11/2022 của Sở Y tế Hải Phòng 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 huyện yêu cầu các cơ quan, đơn vị, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn tăng cường chỉ đạo, quản lý thực hiện các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Đối với công tác quản lý tại các bếp ăn tập thể tại trường học

- Giao Văn phòng HĐND và UBND huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các trường học có bếp ăn tập thể; kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định, điều kiện an toàn thực phẩm tại các trường học trên địa bàn theo phân cấp quản lý; phát hiện, chấn chỉnh, xử lý nghiêm đối với các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

- Đối với các trường học có tổ chức bếp ăn tập thể, căn cứ 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; 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.

- 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; đủ nguồn nước sạch sử dụng trong chế biến thực phẩm.

+ Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn đầy đủ, đúng quy định.

+ Thực hành tốt trong chế biến thức ăn: sử dụng đầy đủ bảo hộ lao động; 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 chặt chẽ thực tế các nơi cung cấp thực phẩm đầu vào.

- 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 kịp thời, hiệu quả.

2. Đối với công tác quản lý các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Giao Văn phòng HĐND và UBND huyện, Phòng Kinh tế và Hạ tầng; Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Trung tâm Y tế huyện và các cơ quan, đơn vị liên quan chủ động xây dựng và triển khai kế hoạch kiểm tra, hậu kiểm bảo đảm an toàn thực phẩm theo phân cấp quản lý; báo cáo kết quả công tác quản lý thuộc lĩnh vực được phân công phụ trách theo quy định.

- Giao Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn:

+ Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục về công tác an toàn thực phẩm và các văn bản chỉ đạo liên quan cho các cơ sở thực phẩm, đặc biệt đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn.

+ Thường xuyên tổ chức kiểm tra, hậu kiểm, giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm; phát hiện, xử lý nghiêm, kịp thời các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm, góp phần giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

+ Ủy ban nhân dân xã Việt Hải tổ chức kiểm tra, thu hồi các giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm do xã cấp không đúng thẩm quyền; hướng dẫn các cơ sở thực hiện nghiêm túc các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống (hồ sơ hành chính pháp lý, điều

kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, con người,...) theo quy định tại Luật An toàn thực phẩm, Quyết định số 27/2018/QĐ-UBND ngày 14/9/2018 của Ủy ban nhân dân thành phố ban hành quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hải Phòng và Quyết định số 1138/QĐ-UBND ngày 20/4/2021 của UBND thành phố về việc công bố Danh mục TTHC lĩnh vực y tế trên địa bàn thành phố Hải Phòng và các văn bản quy phạm pháp luật liên quan.

- Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tuân thủ nghiêm các điều kiện quy định tại Điều 28,29,30 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 4 của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ; chú trọng thực hiện các điều kiện sau:

+ Khu vực chế biến thực phẩm phải có khoảng cách an toàn với nguồn ô nhiễm; phải bố trí tách biệt, tránh ô nhiễm chéo trong quá trình chế biến.

+ Có đủ nước sạch đạt theo quy chuẩn quốc gia về chất lượng nước ăn uống sử dụng trong chế biến thực phẩm.

+ Khu chế biến thực phẩm phải bố trí đủ dụng cụ thu gom chất thải, thức ăn thừa đảm bảo vệ sinh và phải được thu gom thường xuyên, vận chuyển, xử lý theo quy định; có biện pháp phòng, chống côn trùng, động vật gây hại hiệu quả.

+ Thực hiện nghiêm túc việc kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn.

+ Nguyên liệu sử dụng trong chế biến phải có nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng rõ ràng bảo đảm an toàn.

+ Người chế biến thực phẩm phải đáp ứng kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe đầy đủ, tuân thủ nghiêm túc các điều kiện bảo đảm an toàn trong chế biến, sử dụng đầy đủ bảo hộ lao động và thực hành tốt trong quá trình chế biến thực phẩm.

Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu các cơ quan, đơn vị, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thường trực Huyện ủy;
- Thường trực HĐND huyện;
- CT, các PCT UBND huyện;
- C, PCVP HĐND và UBND huyện;
- Lưu: VT.

**TL. CHỦ TỊCH
CHÁNH VĂN PHÒNG**

Vũ Hữu Vững