

SỞ Y TẾ THANH HÓA
TRUNG TÂM Y TẾ HOÀNG HÓA

Số: 744/CV-TTYT

V/v bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn.

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

Hoàng Hóa, ngày 28 tháng 12 năm 2023

Kính gửi: Trưởng Trạm y tế các xã, Thị trấn

Thực hiện công văn số 426/ ATTP-TT&QLND, ngày 25 tháng 12 năm 2023 của Chi cục VSATTP tỉnh Thanh Hóa về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn. Giám đốc Trung tâm Y tế Hoàng Hoá đề nghị Trưởng Trạm y tế các xã, TT thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trong trường học, các nhóm trẻ tư thục trên địa bàn phụ trách; tuyên truyền, nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu (hiệu trưởng), chủ cơ sở (tổ chức nhóm trẻ tư thục), các giáo viên, nhân viên trong công bảo đảm ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

2. Hướng dẫn các nhà trường có BATT, các cơ sở mầm non tư thục, thực hiện và tuân thủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP trong suốt quá trình hoạt động của cơ sở, bao gồm:

- Các điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi sơ chế, chế biến, nấu nướng, ăn uống như: Cách bố trí, sắp xếp bếp ăn; nước sử dụng để chế biến, nấu nướng; dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải; cống rãnh khu vực nhà bếp; nhà ăn, nhà vệ sinh, khu vực rửa tay,...

- Các điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm: Nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm; chế biến thực phẩm; thiết bị, phương tiện được sử dụng để bày, vận chuyển và bảo quản thực phẩm.

- Đối với những người trực tiếp chế biến, nấu thức ăn: Thực hiện nghiêm túc và đầy đủ các quy định về tập huấn, xác nhận tập huấn kiến thức ATTP, điều kiện về sức khoẻ và thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến, nấu nướng.

- Trong quá trình hoạt động, thực hiện đầy đủ việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

- Đối với việc lựa chọn các nhà cung cấp xuất ăn; cung cấp nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: Lựa chọn các nhà cung cấp uy tín, có đầy đủ năng lực theo quy định của pháp luật (có đầy đủ hồ sơ pháp lý liên quan chứng minh năng lực của nhà cung cấp).

- Tăng cường công tác tự giám sát, kiểm soát nội bộ của Nhà trường, chủ cơ sở có nhóm trẻ tự thực đối với các điều kiện bảo đảm ATTP như: giám sát nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế, chế biến, nấu và cho trẻ, học sinh ăn.

3. Tham mưu cho Ban chỉ đạo xã tăng cường kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các BATT trường học, các nhóm trẻ tự thực trên địa bàn theo phân công, phân cấp; xử lý nghiêm và công khai các cơ sở vi phạm quy định về an toàn thực phẩm theo quy định.

4. Trạm Y tế xã, thị trấn chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng và trang thiết bị để triển khai các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn và thực hiện chế độ báo cáo theo hướng dẫn tại Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020 của Bộ Y tế quy định chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Y tế.

Nhận được công văn này, các đơn vị nghiêm túc triển khai, thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như K/g (T/h);
- Lưu VT- HCTH.



**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Lê Trọng Tiến