

Số: 12 /UBND

Thọ Xương, ngày 10 tháng 9 năm 2024

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

Kính gửi: - Ban giám hiệu trường Mầm non xã Thọ Xương;
- Ban giám hiệu trường Mầm non Vườn Hồng;
- Trạm y tế xã Thọ Xương

Hiện nay đang trong thời điểm giao mùa, thời tiết và độ ẩm không khí thay đổi thất thường khiến cơ thể (đặc biệt là trẻ nhỏ) không thích ứng kịp, tạo điều kiện cho vi sinh vật (virus, vi khuẩn) xâm nhập, phát triển.

Thực hiện Công văn số 3028/UBND-VP, ngày 5/9/2024 của UBND huyện Thọ Xuân về việc đảm bảo an toàn thực phẩm phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn. Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại các Bếp ăn tập thể trong trường học trên địa bàn xã; Chủ tịch Ủy ban nhân dân xã Thọ Xương yêu cầu trưởng trạm y tế, Ban giám hiệu trường mầm non Xã Thọ Xương; Trường mầm non Vườn Hồng thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Công chức Văn hóa xã hội: Phối hợp trạm y tế, đài truyền thanh xã tăng cường thông tin tuyên truyền về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn xã.

Phối hợp với các công chức chuyên môn và các ngành có liên quan tham mưu cho UBND xã: Tiến hành ký cam kết đối với các Bếp ăn tập thể thuộc cấp xã quản lý (dưới 50 suất ăn/lần phục vụ), các cơ sở kinh doanh thực phẩm loại hình thức ăn đường phố theo nội dung công văn số 2776/SYT-NVY ngày 30/6/2023 của Sở Y tế Thanh Hoá.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát, hướng dẫn việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể các trường học, kinh doanh thức ăn trên địa bàn quản lý. Xử lý nghiêm và công khai các cơ sở vi phạm quy định về an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Đài truyền thanh xã: Tăng cường công tác thông tin truyền thông về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trong trường học; Tuyên truyền hướng dẫn thực hiện “05 chìa khoá để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của tổ chức Y tế thế giới; tuyên truyền, nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu (hiệu trưởng), các giáo viên, nhân viên trong công tác bảo đảm ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường và phòng chống ngộ độc thực phẩm.

3. Trạm y tế xã: Xây dựng kế hoạch, chuẩn bị sẵn sàng 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 quy định hiện hành.

4. Trường Mầm non xã Thọ Xương – Trường mầm non Vườn Hồng:

Chủ trì, phối hợp với các phòng, ngành liên quan hướng dẫn nhà trường phối hợp với Hội phụ huynh học sinh kiểm soát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí hoặc trong chương tình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (nếu có), các nội dung kiểm soát gồm: nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về đăng ký, tự công bố sản phẩm, quá trình vận chuyển, bảo quản, phân phát sản phẩm... Tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm hoặc nghi ngờ không đảm bảo an toàn thực phẩm và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý.

Các nhà trường 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 khỏe 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 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.

- Thực hiện ký Cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo hướng dẫn tại 2776/SYT-NVY ngày 30/6/2023 của Sở Y tế Thanh Hoá.

Đây là nội dung quan trọng, Chủ tịch UBND xã yêu cầu Trạm y tế xã, các trường học, Công chức chuyên môn có liên quan, nghiêm túc triển khai thực hiện có hiệu quả các nội dung trên./.

Nơi nhận:

- TTr Đảng ủy, TT HĐND (để b/c);
- Trạm y tế xã (t/h);
- Các trường học;
- Lưu: VP.

CHỦ TỊCH

Phạm Đình Lực