

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN VĨNH LINH**

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

Số: ~~2214~~ UBND - YT

Vĩnh Linh, ngày 3 tháng 11 năm 2022

V/v tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể và tại khu vực trường học trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Kinh tế và Hạ tầng, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Trung tâm VH-TT&TDTT huyện;
- UBND xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 2242/SYT- NVY ngày 25/11/2022 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác quản lý đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh và Công văn số 522/CC-NV ngày 29/11/2022 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại khu vực trường học.

Từ đầu năm 2022 đến nay, các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn toàn huyện cơ bản đã được kiểm soát, chưa có vụ ngộ độc thực phẩm nào xảy ra ở các bếp ăn tập thể, đạt được kết quả đó nhờ các hoạt động kiểm tra, giám sát, tuyên truyền an toàn thực phẩm một cách đồng bộ giữa các đơn vị quản lý.

Để tăng cường hơn nữa công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây qua đường thực phẩm. Đặc biệt là các bếp ăn tập thể tại các trường học và khu công nghiệp. UBND huyện Vĩnh Linh đề nghị các phòng: Y tế, Giáo dục và đào tạo, Kinh tế & Hạ tầng, Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn huyện; Trung tâm Y tế huyện; Trung tâm VH-TT&TDTT và UBND các xã, thị trấn thực hiện tốt các nội dung sau:

1. Phòng Y tế huyện:

- Tăng cường các hoạt động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn theo phân cấp quản lý. Kiên quyết xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Tham mưu thực hiện các thủ tục hành chính liên quan đến ATTP lĩnh vực Y tế phụ trách và tăng cường hoạt động phổ biến các văn bản pháp luật về ATTP cho các cơ sở kinh doanh, chế biến dịch vụ ăn uống, giải khát, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

2. Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện:

Chỉ đạo các đơn vị có bếp ăn tập thể tại các cụm Công nghiệp thực hiện nghiêm túc các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm cụ thể:

- Tăng cường công tác vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, vệ sinh thường xuyên khu vực ăn uống và nơi sơ chế, chế biến theo quy định.

- Bếp ăn đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Công rãnh thoát nước khép kín, không ứ đọng, có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

- Người chế biến thức ăn, phục vụ ăn uống, vận chuyển thực phẩm phải mang bảo hộ đầy đủ, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Khu vực ăn uống và chế biến phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng.

- Có biện pháp kiểm soát chặt chẽ từ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm đến khâu sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thức ăn. Có đủ nguồn nước sạch để chế biến thức ăn. Thực hiện đầy đủ việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

3. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

Chỉ đạo các trường có tổ chức bếp ăn bán trú tại trường học thực hiện nghiêm túc các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm cụ thể:

- Tăng cường công tác vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, vệ sinh thường xuyên khu vực ăn uống và nơi sơ chế, chế biến theo quy định.

- Bếp ăn đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Công rãnh thoát nước khép kín, không ứ đọng, có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

- Người chế biến thức ăn, phục vụ ăn uống, vận chuyển thực phẩm phải mang bảo hộ đầy đủ, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Khu vực ăn uống và chế biến phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng.

- Có biện pháp kiểm soát chặt chẽ từ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm đến khâu sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thức ăn. Có đủ nguồn nước sạch để chế biến thức ăn. Thực hiện đầy đủ việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các trường học, trong đó nhấn mạnh các nội dung “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới, thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế. Trong đó chú ý nâng cao sự phối hợp giữa cơ quan chức năng với nhà trường, gia đình trong việc giáo dục, hướng dẫn học sinh thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, sử dụng thực phẩm an toàn.

- Huy động sự phối hợp của cán bộ y tế trường học, Ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát nguyên liệu đầu vào, quá trình chế biến tại các bếp ăn trường học, kiên quyết không sử dụng nguyên liệu, sản phẩm không rõ nguồn gốc hoặc nghi ngờ không bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Hướng dẫn nhà trường phối hợp với các Hội phụ huynh học sinh kiểm soát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí hoặc trong chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong khu vực trường học (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,...). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm, thì nhà trường cần tạm dừng sử dụng sản phẩm và thông báo ngay cho cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương để xác minh, xử lý.

4. Phòng Nông nghiệp và phát triển Nông thôn huyện:

Tăng cường kiểm tra, giám sát chuyên ngành quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực nông nghiệp phụ trách. Đặc biệt lưu ý hàng nông, lâm, thủy sản tại các chợ đầu mối, các mô hình sản xuất, kinh doanh rau, củ, quả, chăn nuôi.

5. Trung tâm Y tế huyện:

- Tăng cường giám sát, hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (thức ăn đường phố tại khu vực xung quanh trường học), bếp ăn tập thể trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn có ký hợp đồng với nhà trường. Cung cấp địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý cho trường học.

- Tăng cường hoạt động giám sát, tư vấn, hướng dẫn về chuyên môn cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ lưu động đảm bảo đúng quy định và thủ tục hành chính liên quan: Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm; Giấy xác nhận đã tập huấn kiến thức cho chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ (do chủ cơ sở xác nhận); Giấy khám sức khỏe định kỳ; Nguồn gốc thực phẩm; các điều kiện cơ sở, vật chất, trang thiết bị, bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường...

- Chủ động thành lập đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm, sẵn sàng trang thiết bị, hóa chất nhằm kịp thời điều tra, xử lý khi có vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra; sẵn sàng phương án cấp cứu, điều trị bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện lấy mẫu giám sát định kỳ, đột xuất tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ lưu động nhằm phát hiện và kịp thời cảnh báo mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn.

- Hướng dẫn, tập huấn cho cán bộ Trạm Y tế về phương pháp điều tra, xử lý, báo cáo khi có vụ ngộ độc thực phẩm; chỉ đạo Trạm Y tế chủ động tham mưu UBND xã, thị trấn về việc quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động hoạt động trên địa bàn.

6. Trung tâm VH -TT&TDTT huyện:

- Đẩy mạnh hoạt động truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng và loa phát thanh địa phương nhằm nâng cao nhận thức cho chủ cơ sở và người phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống về Luật an toàn thực phẩm, các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Phối hợp Phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện xây dựng các bản tin về an toàn thực phẩm; tăng cường đưa tin, bài về công tác an toàn thực phẩm trên địa bàn; công khai trên hệ thống phát thanh của huyện các cá nhân, cơ sở vi phạm trong việc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

7. UBND các xã, thị trấn trong toàn huyện:

- Tiếp tục rà soát, kiện toàn và nâng cao hiệu lực, hiệu quả hoạt động của Ban chỉ đạo VSATTP xã, thị trấn; có phương án chỉ đạo các thôn, khu phố tiếp cận, nắm thông tin các hoạt động tổ chức ăn uống đông người (từ 50 người/bữa) có sử dụng dịch vụ lưu động cũng như tự nấu phục vụ tại địa bàn mình quản lý.

- Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành VSATTP xã, thị trấn kiểm tra định kỳ, đột xuất các cơ sở kinh doanh lưu động hoạt động trên địa bàn cũng như tại các địa điểm có tổ chức ăn uống đông người.

- Tiếp tục triển khai ký cam kết giữa đại diện cơ quan quản lý nhà nước tại địa phương với đại diện hộ gia đình có tổ chức ăn uống tập trung đông người (bao gồm tự nấu nướng phục vụ và sử dụng dịch vụ lưu động); hướng dẫn hộ gia đình ký cam kết trách nhiệm với cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống lưu động.

UBND huyện đề nghị các đơn vị căn cứ nội dung Công văn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận: *Thị trấn*

- Như kính gửi;
- Sở Y tế;
- Chi cục ATTP tỉnh;
- Lưu: VT, PYT. *ht*

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

Nguyễn Thiên Tùng