

Số: ~~346~~ /UBND-YT
V/v đảm bảo an toàn thực phẩm
trong các bếp ăn bán trú trường học

Nam Từ Liêm, ngày 22 tháng 11 năm 2022

Kính gửi:

- Phòng Y tế quận;
- Phòng Giáo dục & Đào tạo quận;
- Trung tâm Y tế quận;
- Hiệu trưởng các trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn quận;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm/suất ăn sẵn tại các bếp ăn bán trú trường học trên địa bàn quận.

Ngày 17/11/2022, tại Trường iSchool Nha Trang (thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa) đã xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn Salmonella khiến hàng loạt học sinh phải cấp cứu và một học sinh tử vong; để tăng cường kiểm soát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trường học, UBND quận Nam Từ Liêm yêu cầu phòng Y tế, phòng Giáo dục & Đào tạo, Trung tâm Y tế quận, hiệu trưởng các trường học và các đơn vị cung cấp thực phẩm/suất ăn sẵn tại các bếp ăn bán trú trường học trên địa bàn quận thực hiện ngày một số nội dung sau:

1. Hiệu trưởng các trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn quận:

1.1. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể chịu hoàn toàn trách nhiệm về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong trường học.

1.2. Đảm bảo về các điều kiện về An toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể:

- Hồ sơ pháp lý: Có Cam kết đảm bảo ATTP/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm đưa vào trường học (cụ thể: Có hợp đồng, hóa đơn chứng minh nguồn gốc thực phẩm, hồ sơ năng lực đơn vị cung cấp thực phẩm/suất ăn sẵn tại trường). Nghiêm cấm không để các cơ sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về ATTP, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cung cấp thực phẩm hoặc suất ăn cho các trường học.

- Kiểm soát chặt chẽ các khâu: Sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực; tuân thủ quy trình giao nhận thực phẩm, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định, thực hiện ăn chín, uống sôi.

- Cơ sở vật chất:

Bếp ăn thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều, phân khu riêng biệt, tránh lây nhiễm chéo. Đảm bảo điều kiện vệ sinh khu chế biến. Hệ thống xử lý chất thải kín, đảm bảo thông thoát nước. Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại. Bảo quản thực phẩm đúng quy định, không bảo quản lẫn thực phẩm sống, chín. Sử dụng nhân viên trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ, tập huấn kiến thức về ATTP và thực hành đúng.



1.3. Có kế hoạch tự kiểm tra, giám sát hoạt động của bếp ăn bán trú tại trường, có thành phần đại diện Ban phụ huynh tham gia (có biên bản kèm theo). Khi phát hiện thực phẩm nghi ngờ không đảm bảo chất lượng phải tạm ngừng sử dụng ngay và báo cáo cơ quan quản lý nhà nước tại địa phương. Đặc biệt khi có các trường hợp nghi ngờ về ngộ độc thực phẩm phải báo cáo theo hệ thống cảnh báo nhanh (ban hành kèm theo Kế hoạch số 287/KH-UBND ngày 31/10/2018 của UBND Quận).

2. Các đơn vị cung cấp thực phẩm/suất ăn sẵn (hợp đồng nấu ăn tại trường):

- Có đầy đủ hồ sơ pháp lý cho hoạt động cung cấp thực phẩm/suất ăn sẵn tại bếp ăn bán trú trường học theo quy định của pháp luật.

- Thực phẩm cung cấp vào bếp ăn có nguồn gốc và xuất xứ rõ ràng.

- Tuân thủ nghiêm chế độ vệ sinh (khu bếp, thực hành chia thức ăn chín...), lưu mẫu thức ăn, sổ kiểm thực 3 bước.

- Phối hợp với nhà trường và cơ quan quản lý nhà nước trong trường hợp giải quyết các vấn đề liên quan đến sự cố ATTP tại trường học.

3. Phòng Y tế (cơ quan thường trực về ATTP Quận):

Chủ trì đoàn kiểm tra liên ngành ATTP đánh giá các điều kiện đảm bảo ATTP tại các BATT trường học theo quy định pháp luật. Đối với các cơ sở không đảm bảo, yêu cầu tạm dừng hoạt động và xử lý vi phạm hành chính theo quy định.

4. Phòng Giáo dục & Đào tạo Quận:

- Chỉ đạo hiệu trưởng các trường học thực hiện đúng các quy định về hoạt động tổ chức bếp ăn bán trú tại các trường.

- Thường xuyên giám sát hoạt động nấu ăn bán trú tại các trường học, phát hiện và phản ánh kịp thời các tồn tại để kiến nghị Ban Chỉ đạo công tác ATTP Quận chỉ đạo xử lý.

5. Trung tâm Y tế Quận:

- Hướng dẫn, tập huấn chuyên môn về ATTP cho người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn bán trú và chuẩn bị các phương tiện sẵn sàng điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành ATTP tại các bếp ăn bán trú trường học.

UBND Quận yêu cầu phòng Y tế, phòng Giáo dục & Đào tạo, Trung tâm Y tế, hiệu trưởng các trường học, các đơn vị thực phẩm/suất ăn sẵn tại các bếp ăn bán trú trường học trên địa bàn quận triển khai ngay nội dung trên. /

Nơi nhận:

- Như trên; (Để thực hiện)
- UBND thành phố Hà Nội;
- Sở Y tế Hà Nội;
- Sở Giáo dục & Đào tạo Hà Nội;
- Chi cục ATVSTP Hà Nội;
- Đ/c Trần Thanh Long – PCT UBND quận;
- Lưu: VT, YT (D, 5b).

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



Trần Thanh Long