

B. Linh, C. Tâm gửi cáo hương

[Signature]



Email: cuchi@tpchm.gov.vn
Cơ quan: Thành phố Hồ Chí Minh
Thời gian ký: 25.11.2022 17:00:57 +07:0

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN CỬ CHI**

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

Số: 10523/UBND-YT

Củ Chi, ngày 25 tháng 11 năm 2022

Về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường học trên địa bàn huyện

PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO	
ĐẾN	Số: 1072
	Ngày 28/11/2022
Chuyển: 28/11/2022	
Số và ký hiệu HS:	

Kính gửi:

- Đài Truyền thanh huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- Phòng Y tế huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Bệnh viện Đa khoa khu vực Củ Chi;
- Bệnh viện huyện Củ Chi;
- Bệnh viện Đa khoa Xuyên Á;
- UBND các xã, thị trấn.

Thời gian qua nhiều địa phương trong cả nước đã xảy ra các vụ ngộ thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng của học sinh. Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của các trường học trên địa bàn huyện. Ủy ban nhân dân huyện Củ Chi đề nghị các đơn vị triển khai thực hiện một số nội dung như sau:

1. Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện: Triển khai đến Hiệu trưởng các trường học và chủ nhóm, lớp cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện chịu trách nhiệm trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn của đơn vị. Thường xuyên kiểm tra, giám sát từ khâu nhập nguyên liệu đến khâu chế biến thành phẩm.

2. Đài Truyền thanh huyện:

Phối hợp với Trung tâm Y tế huyện tuyên truyền thực hiện các biện pháp an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm, không sử dụng các sản phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, hết hạn sử dụng, đặc biệt là các sản phẩm đồ hộp có dấu hiệu bị phồng, móp,... những thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm không đảm bảo an toàn thực phẩm; thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống.

Cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm, đồng thời nhấn mạnh nội dung: “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế Thế giới.

Huy động sự tham gia của doanh nghiệp, cộng đồng, các tổ chức, đoàn thể xã hội cùng chung tay, góp sức vì thực phẩm sạch, chất lượng, an toàn. Vận động, tuyên truyền, biểu dương, tôn vinh, nhân rộng các điển hình tiên tiến trong sản



xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; đồng thời phê phán hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm không an toàn, gây nguy hại đối với sức khỏe con người. Trong trường hợp nghi ngờ sử dụng các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm phải liên hệ các cơ sở y tế gần nhất để có hướng dẫn điều trị kịp thời.

3. Phòng Kinh tế huyện

- Chủ động xây dựng kế hoạch và triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương. Trong đó cần chú ý ngộ độc do nấm, ngộ độc do các loại động vật, thực vật có chứa độc tố tự nhiên; chú ý ngộ độc do các loại thủy, hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, sò biển, ốc biển lạ.

- Phối hợp với các ban ngành, đoàn thể và tổ chức chính trị - xã hội huyện giám sát, kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm ở các khâu sản xuất, vận chuyển, bảo quản, sử dụng các thực phẩm đóng hộp, thực phẩm hun khói, thực phẩm lên men yếm khí (thịt, cá ướp, ủ mắm...), thực phẩm bảo quản trong môi trường yếm khí (xông khói,...), lò mổ, nơi bán sữa và sản phẩm sữa.

4. Phòng Y tế huyện

Phối hợp với các ban ngành, đoàn thể và tổ chức chính trị - xã hội huyện giám sát, kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của các trường học trên địa bàn huyện. Kiên quyết xử lý nghiêm và đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở không có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*thuộc đối tượng phải cấp*). Công khai các hành vi vi phạm, kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời đến người sản xuất, kinh doanh và cộng đồng.

5. Đề nghị Trung tâm Y tế huyện

- Phối hợp với Đài Truyền thanh huyện tuyên truyền kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của các trường học, các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện.

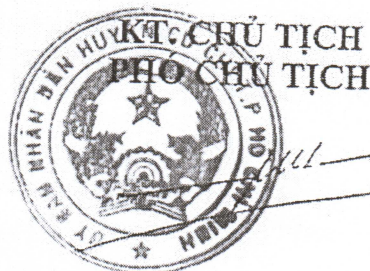
- Tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất để kịp thời khắc phục, giảm thiểu ảnh hưởng khi có ngộ độc xảy ra.

6. Đề nghị Bệnh viện Đa khoa khu vực Củ Chi, Bệnh viện huyện Củ Chi và Bệnh viện Đa khoa Xuyên Á: Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất để kịp thời khắc phục, giảm thiểu ảnh hưởng khi có ngộ độc xảy ra.

7. UBND các xã, thị trấn: Khuyến cáo người dân tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, hết hạn sử dụng, đặc biệt là các sản phẩm đồ hộp có dấu hiệu bị phồng, móp,... những thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm không đảm bảo an toàn thực phẩm; thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn

Trên đây là ý kiến của UBND huyện Củ Chi về việc tăng cường công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các trường học trên địa bàn huyện./

- Như trên;
- Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố;
- TT.UBND huyện (CT, PCT);
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện;
- Lưu: VT, PYT.02.LNCTừ. 35. /



Lê Đình Đức



