

UBND HUYỆN CỬ CHI
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: 142/PGDĐT-YT

Cử Chi, ngày 22 tháng 01 năm 2025

Về đảm bảo an toàn thực phẩm tại
các lễ hội, sự kiện, hội thi, các
hoạt động đón chào năm mới trên
địa bàn huyện năm 2025

Kính gửi:

- Hiệu trưởng MN, TH, THCS, THPT;
- Hiệu trưởng Trường TH-THCS Tân Trung;
- Thủ trưởng đơn vị trực thuộc.

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện nhận Công văn số 41/PYT ngày 15 tháng 01 năm 2025 của Phòng Y tế huyện về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các lễ hội, sự kiện, hội thi, các hoạt động đón chào năm mới trên địa bàn huyện năm 2025.

Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đề nghị Thủ trưởng các đơn vị triển khai Công văn số 41/PYT ngày 15 tháng 01 năm 2025 của Phòng Y tế huyện về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các lễ hội, sự kiện, hội thi, các hoạt động đón chào năm mới trên địa bàn huyện năm 2025 đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và nhân viên Y tế đơn vị được biết và thực hiện (Đính kèm Công văn số 41/PYT ngày 15 tháng 01 năm 2025)./. *✓*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, VP. HTPChi.04.

✓

Q. TRƯỞNG PHÒNG



Kim Văn Minh

UBND HUYỆN CÙ CHI
PHÒNG Y TẾ

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

Số: 41/PYT

Cù Chi, ngày 15 tháng 01 năm 2025

Về việc đảm bảo an toàn thực phẩm
tại các lễ hội, sự kiện, hội thi, các hoạt
động đón chào năm mới trên địa bàn
huyện năm 2025

Kính gửi:

- Văn phòng HĐND và UBND huyện;
- Phòng Nội vụ huyện;
- Phòng Kinh tế huyện;
- Phòng Văn hóa và Thông tin huyện;
- Phòng Lao động – Thương binh và Xã hội huyện;
- Phòng Tài chính – Kế hoạch huyện;
- Phòng Tài nguyên và Môi trường huyện;
- Phòng Quản lý đô thị huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- Trung tâm Văn hóa - Thể thao và Truyền thông huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Căn cứ Kế hoạch số 97/KH-UBND ngày 08/01/2025 của Ủy ban nhân dân huyện Cù Chi về tổ chức các hoạt động đón chào năm mới và chăm lo Tết Nguyên đán Ất Tỵ năm 2025;

Căn cứ Kế hoạch số 13742/KH-UBND ngày 27/12/2024 về triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025 trên địa bàn huyện

Căn cứ Kế hoạch số 345/KH-BCĐ ngày 16/01/2025 của Ban Chỉ đạo Phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa” huyện Cù Chi về tổ chức hội thi gói bánh Tết mừng xuân Ất Tỵ năm 2025 với chủ đề “Tết sum vầy”,

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm tại các lễ hội, sự kiện, hội thi, các hoạt động chào đón năm mới trên địa bàn huyện năm 2025, Phòng Y tế huyện kính đề nghị các đơn vị có tổ chức, tham gia các hoạt động liên quan đến thực phẩm như hội thi, gian hàng ẩm thực, chế biến, kinh doanh trao tặng thực phẩm, ăn uống... thực hiện các nội dung sau:

1. Các điều kiện trong kinh doanh thực phẩm, chế biến thức ăn, đồ uống

Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống phải được trang bị kiến thức an toàn thực phẩm; người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm; người

trực tiếp chế biến thực phẩm không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, bao bì thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (thực hiện lưu giữ hóa đơn, chứng từ); phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

Đảm bảo có đủ nước sạch sử dụng trong chế biến thực phẩm.

Có nơi chế biến thức ăn, đồ uống, nơi rửa tay; nơi ăn uống sạch sẽ, cách biệt nguồn ô nhiễm; phải cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín.

Trang thiết bị, dụng cụ, phục vụ ăn uống, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm (thiết bị chứa đựng, bảo quản thực phẩm, phòng chống côn trùng, động vật gây hại...). Có đủ dụng cụ chế biến, chia, chứa đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống bảo đảm vệ sinh; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; vật liệu, bao gói thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Công tác bảo quản, vận chuyển thực phẩm

Thức ăn sau khi chế biến, bảo quản trong các dụng cụ phải kín, sạch, đảm bảo không có bụi bẩn hay côn trùng bám vào.

Phương tiện vận chuyển thực phẩm được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch.

Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển; Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

3. Công tác trưng bày sản phẩm thực phẩm

Người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: sử dụng găng tay sạch và tạp dề để đảm bảo vệ sinh và mỹ quan cho sản phẩm thực phẩm.

Thức ăn ngay, thực phẩm chín phải được trưng bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất; để trong tủ kín hoặc thiết bị bảo quản, che đậy hợp vệ sinh, chống được ruồi, nhặng, bụi bẩn, mưa, nắng và côn trùng, động vật gây hại.

Trang thiết bị, dụng cụ, phục vụ ăn uống, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm (thiết bị chứa đựng, bảo quản thực phẩm, phòng chống côn trùng, động vật gây hại...). Có đủ dụng cụ chế biến, chia, chứa đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống bảo đảm vệ sinh; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; vật liệu, bao gói thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

4. Công tác lưu mẫu thực phẩm: Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên thực hiện lưu mẫu theo hướng dẫn sau:

- Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

- Lượng mẫu thức ăn:

a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.

b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

- Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

- Bảo quản mẫu thức ăn lưu:

+ Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

+ Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

+ Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

Trên đây là văn bản của Phòng Y tế huyện về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các lễ hội, sự kiện, hội thi, các hoạt động đón chào năm mới trên địa bàn huyện năm 2025./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TT Huyện ủy;
- TT UBND huyện;
- UB MTTQ Việt Nam huyện;
- Các tổ chức chính trị - xã hội huyện;
- Thành viên BCĐ LN về VSATTP huyện;
- Lưu: VT. TTTThúy.

TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Thành Danh