

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
HUYỆN CHƯ PǎH**

Số: /UBND-VX  
V/v tăng cường triển khai công  
tác bảo đảm an toàn thực phẩm  
trong mùa nắng nóng

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

*Chư Pǎh, ngày 28 tháng 3 năm 2023*

Kính gửi:

- Văn phòng HĐND-UBND huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Văn hoá-Thông tin;
- Trung tâm Văn hoá-Thông tin và Thể thao;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Thời tiết Gia Lai bắt đầu bước vào giai đoạn nắng nóng kéo dài, đây là môi trường thuận lợi để vi khuẩn sinh sôi, phát triển nhanh trong thực phẩm. Để đảm bảo an toàn thực phẩm và chủ động phòng, chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm; Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu:

**1. Phòng Giáo dục và Đào tạo, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn chỉ đạo các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, căn tin tại các trường học, bệnh viện triển khai thực hiện một số nội dung sau:**

**1.1. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể, căn tin tại các trường học, bệnh viện:**

- Tăng cường rà soát, đánh giá và tuân thủ nghiêm các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm và Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018.

- Bố trí các khu vực sơ chế, chế biến, khu bày bán, bảo quản thức ăn, kho nguyên liệu thực phẩm,... bảo đảm không ô nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn vận chuyển từ bên ngoài vào phải bố trí khu vực nhà ăn riêng biệt và phù hợp với quy mô số lượng suất ăn để đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Có đầy đủ trang thiết bị dụng cụ, đồ dùng chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh; dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. Duy trì chế độ vệ sinh hàng ngày, trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc với thức ăn, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Khu vực ăn uống phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ; có đủ thiết bị rửa tay, khử trùng tay cho người ăn trước khi ăn.

- Khu bày bán, bảo quản thực phẩm chín ăn ngay phải đảm bảo vệ sinh, thực phẩm phải được để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật (nước sạch) phục vụ việc chế biến, kinh doanh thực phẩm. Nước đá sử dụng trong ăn uống/bảo quản thực phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn, ghi chép kiểm thực ba bước theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu, tủ bảo quản mẫu và lưu mẫu thức ăn ít nhất 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn.

- Trang bị đủ dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh, có nắp đậy; chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hàng ngày; hệ thống cống rãnh thoát nước thải được thu gom trong hệ thống kín, thông thoát, không ứ đọng và không gây ô nhiễm môi trường.

## **1.2. Đối với người kinh doanh thức ăn đường phố tuân thủ các quy định tại Điều 29 và 30 Luật An toàn thực phẩm:**

- Nơi bày bán phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.

- Thực phẩm phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố.

- Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

- Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

**2. Phòng Văn hoá-Thông tin; Trung tâm Văn hoá-Thông tin và Thể thao tăng cường công tác tuyên truyền đối với người tiêu dùng thực phẩm: thực hiện ăn chín, uống chín, ăn ngay sau khi vừa nấu chín, không để thực phẩm ở nhiệt độ thường quá 2 giờ sau khi nấu chín, không bảo quản thức ăn chín quá lâu trong tủ lạnh; không thu hái, bắt, sử dụng các động vật, thực vật độc, lạ nghi ngờ không bảo đảm an toàn để chế biến thức ăn như cóc, quả lạ, khuyến cáo người dân hạn chế sử dụng các loại cá muối ủ chua dùng làm thực phẩm.**

**3.** Văn phòng HĐND-UBND huyện chủ trì, phối hợp với Trung tâm Y tế huyện tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể, căn tin tại các trường học, bệnh viện trên địa bàn huyện. Tham mưu Ủy ban nhân dân huyện xử lý nghiêm các trường hợp có hành vi vi phạm pháp luật về An toàn thực phẩm.

Yêu cầu các cơ quan, đơn vị nêu trên và Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn triển khai thực hiện./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Lãnh đạo UBND huyện;
- CVP, các PVP HĐND-UBND;
- Lưu: VT, VX.

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

**Nguyễn Ngọc Thanh**