

SỞ Y TẾ AN GIANG  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM

Số: 104 /CCATVSTP-NV  
Về việc tăng cường đảm bảo an toàn  
thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm  
tại các khu vực trường học

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

An Giang, ngày 30 tháng 03 năm 2021

Kính gửi: Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh An Giang

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 06 năm 2018;*

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;*

*Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 03 năm 2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”*

*Thực hiện Công văn số 533/ATTP-NĐTP ngày 26 tháng 03 năm 2021 của Cục An toàn thực phẩm về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại khu vực trường học,*

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh An Giang hướng dẫn các trường học tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại khu vực trường học theo yêu cầu của Cục An toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. 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 nội dung “05 chìa khoá 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 số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế.

2. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29 và Điều 30 của Luật an toàn thực phẩm. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế (thực hiện đúng và đủ đối với tất cả các bữa ăn phục vụ cho học sinh, kể cả các bữa ăn phụ). Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm. Người trực

tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Tài liệu tập huấn an toàn thực phẩm được đăng tải trên website của Cục An toàn thực phẩm theo địa chỉ: <https://vfa.gov.vn/> hoặc website của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh theo địa chỉ: [antoanthucpham.org](http://antoanthucpham.org).

3. Thông báo và phối hợp với các cơ quan Y tế địa phương: Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang, Phòng Y tế tuyến huyện, ... kiểm soát chặt chẽ các sản phẩm thực phẩm được tặng miễn phí, hoặc trong chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, 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 đề nghị nhà trường tạm dừng cho học sinh sử dụng sản phẩm và thông báo ngay cho cơ quan Y tế địa phương để xác minh, xử lý.

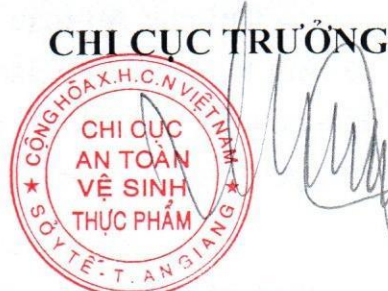
Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn liên hệ tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang (Đ/c: số 71 Nguyễn Văn Linh, phường Mỹ Phước, TP. Long Xuyên, An Giang - ĐT: 02963.957811) hoặc điện thoại đường dây nóng: 0913.707037 gặp Bs. Công để được giải quyết.

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Sở Y tế;
- PYT huyện, thị, thành;
- TTYT huyện, thị, thành;
- Lưu: VT, PNV(03).

(Đính kèm công văn số 533/ATTP-NĐTP ngày 26/03/2021 của Cục An toàn thực phẩm)



**Nguyễn Chí Công**