

Số: /ĐHHĐ-QLKTXYTANTT
V/v triển khai các hoạt động thực hiện
“Tháng hành động vì an toàn thực
phẩm” năm 2023

Thanh Hóa, ngày tháng năm 2023

Kính gửi:

- Các đơn vị thuộc và trực thuộc;
- Đoàn TNCS Hồ Chí Minh, Hội sinh viên.

Thực hiện Công văn số 1624/BGDĐT-GDTC ngày 14/4/2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2023, Hiệu trưởng Trường Đại học Hồng Đức yêu cầu các tổ chức, cá nhân trong toàn trường thực hiện một số nội dung sau:

1. Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức về thực phẩm lành mạnh và an toàn thực phẩm; vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm đến cán bộ, giảng viên, sinh viên và nhân viên chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong Nhà trường.

Giao Ban Quản lý Ký túc xá, Y tế và An ninh trật tự phối hợp với Trung tâm Công nghệ thông tin và truyền thông, Trung tâm Hỗ trợ khởi nghiệp và Đổi mới sáng tạo tổ chức tuyên truyền, phổ biến bằng các hình thức phù hợp với từng đối tượng, như: tuyên truyền trên website của Nhà trường và đơn vị, triển khai bằng văn bản, trao đổi trực tiếp,...

2. Yêu cầu các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Cụ thể:

a) Đối với bếp ăn tập thể:

- Phải có Giấy chứng nhận vệ sinh ATTP do cơ quan quản lý có thẩm quyền cấp, Giấy khám sức khỏe định kỳ của người chế biến và phục vụ trong bếp.

- Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt. Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyên đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

- Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ;

- Có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01 (một) bồn rửa tay cho 50 người ăn; phải có nhà vệ sinh, số lượng ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người ăn.

- Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ trang bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, dán và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn.

- Nước đá sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

- Có sổ ghi chép đầy đủ nguồn gốc thực phẩm được cung cấp hàng ngày, có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

- Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

b) Đối với căng tin:

- Căng tin phải thông thoáng, đủ ánh sáng; cửa sổ phải có lưới ngăn chuột, ruồi, nhặng, gián và côn trùng có hại khác.

- Bàn, ghế, dụng cụ, phương tiện phải làm bằng vật liệu dễ cọ rửa. Có đủ các phương tiện, trang thiết bị phục vụ cho việc vệ sinh và khử trùng.

- Dụng cụ chứa thức ăn và sử dụng để ăn uống phải làm bằng vật liệu dễ làm vệ sinh và không thôi nhiễm chất độc hại.

- Có phương tiện bảo quản thực phẩm; không bán thực phẩm và đồ uống quá hạn sử dụng.

- Có hệ thống cung cấp nước sạch và chỗ rửa tay với xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn.

- Dụng cụ chứa đựng rác phải bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc làm vệ sinh.

3. Tăng cường công tác kiểm tra giám sát công tác vệ sinh, an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin trong Nhà trường.

Giao Trạm Y tế thực hiện công tác kiểm tra thường xuyên các bếp ăn tập thể, căng tin trong trường kết hợp với kiểm tra công tác vệ sinh môi trường tại các giảng đường, nhà làm việc.

Nhà trường thành lập Đoàn kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, căng tin; những trường hợp không đảm bảo công tác vệ sinh an toàn thực phẩm báo cáo Hiệu trưởng xử lý theo quy định.

Yêu cầu các đơn vị, cá nhân trong toàn trường nghiêm túc triển khai, thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Hiệu trưởng, các Phó Hiệu trưởng;
- Lưu: VT, QLKTXYTANTT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Đậu Bá Thìn