

**UBND TỈNH KHÁNH HÒA  
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỀ  
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Số: 4722 /BCĐLNVSATTP  
V/v tăng cường đảm bảo an toàn  
thực phẩm, phòng chống NĐTP  
tại các bếp ăn tập thể

*Khánh Hòa, ngày 21 tháng 11 năm 2022*

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Sở Công Thương;
- Sở Thông tin và Truyền thông;
- Ban Quản lý Khu kinh tế Vân Phong;
- UBND các huyện, thị xã, thành phố.

Ngày 17/11/2022, tại trường Tiểu học-THCS-THPT Ischool Nha Trang (địa chỉ: 25 Hai Bà Trưng, phường Xương Huân, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa), đã xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) làm nhiều học sinh có biểu hiện đau bụng, tiêu chảy, buồn nôn, nôn, sốt và phải nhập viện điều trị; trong đó có 01 trường hợp tử vong. Trước tình hình trên, để bảo đảm an toàn thực phẩm và hạn chế thấp nhất nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở có tổ chức bếp ăn tập thể nhằm bảo vệ sức khỏe, tính mạng của người dân đặc biệt là trẻ em; Sở Y tế - Cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa đề nghị:

**1. Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở Công Thương, Ban Quản lý Khu kinh tế Vân Phong:**

Các Sở: Giáo dục và Đào tạo, Công Thương; Ban Quản lý Khu kinh tế Vân Phong theo chức năng, nhiệm vụ và phạm vi quản lý, có văn bản chỉ đạo các trường học có tổ chức bán trú; công ty trong các Khu công nghiệp, Cụm công nghiệp trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa:

- Tăng cường giám sát việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động chế biến thực phẩm tại bếp ăn tập thể hoặc tại các cơ sở hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn; tuyệt đối không được hợp đồng với các cơ sở chưa đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm để chế biến, cung cấp thức ăn cho nhà trường hoặc công ty; đặc biệt chú trọng các nội dung cụ thể như sau:

+ Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm và tại Khoản 2, Điều 2 Nghị định 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.

+ Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm: Phải đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; **sử dụng găng tay dùng 01 lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay**; tuyệt đối không tham gia chế biến thực phẩm khi bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, lao phổi, tiêu chảy cấp, **viêm da nhiễm trùng (vết thương trên cơ thể có biểu hiện mưng mủ đặc biệt vết thương trên tay)**.

+ Thực hiện ăn chín, uống chín; ăn ngay sau khi chế biến (không quá 02 giờ sau khi chế biến nếu bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phòng).

+ Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm; nên sử dụng nguồn thực phẩm tươi sống, hạn chế cho trẻ sử dụng các thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng gói sẵn.

- Xây dựng kế hoạch, phương án phối hợp với ngành y tế và các cơ quan chức năng xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra, hạn chế sự ảnh hưởng đến việc giảng dạy và học tập tại nhà trường hoặc hoạt động sản xuất, kinh doanh của công ty.

## **2. Sở Thông tin và Truyền thông:**

Phối hợp với Sở Y tế và các cơ quan, đơn vị liên quan hướng dẫn các cơ quan báo chí của tỉnh, Cổng thông tin điện tử tỉnh, hệ thống thông tin cơ sở tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền phòng, chống ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, người tiêu dùng (*theo nội dung truyền thông đính kèm*).

## **3. UBND các huyện, thị xã, thành phố:**

- Chỉ đạo Phòng Y tế hoặc Văn phòng HĐND và UBND phối hợp với Trung tâm Y tế và các đơn vị liên quan:

+ Tăng cường kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là các cơ sở có tổ chức bếp ăn tập thể và các cơ sở chế biến, cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn quản lý theo phân công, phân cấp tại Quyết định số 3516/QĐ-UBND ngày 19/11/2019 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy định phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa (*đính kèm Quyết định số 3516/QĐ-UBND*). Trong quá trình kiểm tra, thực hiện truyền thông trực tiếp đối với các cơ sở và lấy mẫu giám sát đánh giá nguy cơ ô nhiễm thực phẩm; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm và công bố trên phương tiện thông tin truyền thông để kịp thời cảnh báo cho người tiêu dùng.

+ Tăng cường tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền quản lý theo phân công, phân cấp.

+ Trung tâm Y tế chuẩn bị sẵn sàng nhân lực, thuốc, vật tư, trang thiết bị y tế, phương tiện,... để kịp thời cấp cứu bệnh nhân và điều tra nguyên nhân khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Chi đạo Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao xây dựng bản tin tuyên truyền phòng, chống ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, người tiêu dùng và phát trên đài phát thanh địa phương (*theo nội dung truyền thông đính kèm*).

#### **4. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm:**

- Phối hợp với Phòng Y tế; Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố đẩy mạnh công tác truyền thông và các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Hỗ trợ các địa phương về chuyên môn trong công tác điều tra nguyên nhân, xử lý, khắc phục vụ ngộ độc thực phẩm.

- Tăng cường kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là các cơ sở có tổ chức bếp ăn tập thể và các cơ sở chế biến, cung cấp suất ăn sẵn thuộc thẩm quyền quản lý; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm và công bố trên phương tiện thông tin truyền thông để kịp thời cảnh báo cho người tiêu dùng.

- Hướng dẫn, đôn đốc việc thực hiện tại các đơn vị; tổng hợp kết quả thực hiện để báo cáo Sở Y tế, UBND tỉnh, Cục An toàn thực phẩm.

Đề nghị các cơ quan, đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện và báo cáo kết quả triển khai gửi về Sở Y tế (thông qua Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, địa chỉ: 172/9 Bạch Đằng, phường Tân Lập, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hoà; điện thoại: 0258.3527.481; Email: ccatvstp.syt@khanhhoa.gov.vn) để tổng hợp báo cáo Cục An toàn thực phẩm, UBND tỉnh theo quy định./.

#### **Nơi nhận: (VBĐT)**

- Như trên;
- Tỉnh ủy (b/c);
- UBND tỉnh (b/c);
- Cục ATTP (b/c);
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- Trung tâm KSBT tỉnh (để truyền thông);
- PYT; TTYT các H, TX, TP;
- Lưu: VT, CCATVSTP.



**KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ  
Nguyễn Đình Thoan**

## **Phụ lục**

### **NỘI DUNG TRUYỀN THÔNG AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Kèm theo Công văn số 4722 /SYT-ATTP ngày 21 /11/2022 của Sở Y tế Khánh Hòa)*

---

#### **I. TRUYỀN THÔNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

1. Không sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2. Không sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm.

3. Không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép để chế biến thực phẩm.

4. Không sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến thực phẩm.

5. Không sử dụng thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu để chế biến thực phẩm.

6. Không sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

7. Khu vực chế biến thức ăn, khu vực ăn uống không được gần khu vực gây ô nhiễm, hóa chất độc hại; chống được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập.

8. Bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

9. Không sử dụng chung dụng cụ chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín.

10. Vệ sinh cơ sở và trang thiết bị dụng cụ sạch sẽ sau khi chế biến xong thức ăn.

11. Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm: Phải đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; **sử dụng găng tay dùng 01 lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay**; Tuyệt đối không tham gia chế biến thực phẩm khi bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, lao phổi,

tiêu chảy cấp, **viêm da nhiễm trùng (vết thương trên cơ thể có biểu hiện mưng mủ đặc biệt vết thương trên tay).**

12. Thực hiện ăn chín, uống chín; ăn ngay sau khi chế biến (không quá 02 giờ sau khi chế biến khi bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phòng).

13. Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ của nguyên liệu thực phẩm; nên sử dụng nguồn thực phẩm tươi sống, hạn chế cho trẻ sử dụng các thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng gói sẵn.

## **II. TRUYỀN THÔNG ĐỐI VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG**

**1. Chọn thực phẩm an toàn, tươi ngon, có nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.**

**2. Nấu kỹ thức ăn:** Các thực phẩm sống như thịt gia súc, gia cầm, trứng... cần được đun nấu kỹ trước khi ăn.

**3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín:** Thực phẩm nấu chín nguội dần khi để ở nhiệt độ thường sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho các vi khuẩn phát triển. An toàn nhất, chúng ta nên ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.

**4. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín:** Các thức ăn thừa, phải được bảo quản ở điều kiện nhiệt độ nóng (gần hoặc trên 60°C), hoặc lạnh (gần hoặc dưới 10°C). Đây là nguyên tắc quan trọng nếu bạn muốn bảo quản thực phẩm qua 4 hoặc 5 tiếng.

**5. Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn:** Đun với nhiệt độ ít nhất là 70°C là nguyên tắc tốt nhất để tránh cho vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản thực phẩm.

**6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín:** Thực phẩm nấu chín có thể bị ô nhiễm qua tiếp xúc với thực phẩm sống. Ví dụ: không nên chế biến thịt sống và sau đó lại dùng chung thớt và dao để thái thịt đã nấu chín. Làm như vậy sẽ tái sản sinh các sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm.

**7. Luôn giữ tay sạch sẽ:** Rửa tay kỹ trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn dễ gây ô nhiễm khác. Sau khi chế biến thực phẩm sống như cá, thịt, hoặc thịt gia cầm, nên rửa lại tay thật sạch trước khi chế biến các thực phẩm khác. Và nếu tay có vết thương, phải băng và bọc kín vết thương trước khi chế biến thực phẩm.

**8. Giữ bề mặt chế biến, luôn khô ráo, sạch sẽ:** Thực phẩm rất dễ bị ô nhiễm, bất kỳ bề mặt nào sử dụng để tiếp xúc thực phẩm phải được giữ sạch sẽ.

Khăn lau bát đĩa và các dụng cụ nấu nướng phải được thay và đem luộc thường xuyên trước khi tái sử dụng.

**9. Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác:** Côn trùng, loài gặm nhấm, các loài động vật... thường chứa các vi sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm. Cách tốt nhất là nên bảo quản thực phẩm bằng các vật chứa được đóng kín.

**10. Sử dụng nguồn nước sạch:** Nước sạch là một yếu tố quan trọng đối với việc chế biến thực phẩm và làm đồ uống. Nếu không có nguồn cung cấp nước sạch, bạn có thể đun sôi nước trước khi sử dụng chế biến thực phẩm hoặc làm đá cho các đồ uống. Cần thận với bất kỳ loại nước dùng để chế biến bữa ăn cho trẻ em.