TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tăng cường các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong và ngoài khu, cụm công nghiệp

21:33 07/07/2024

UBND huyện An Dương vừa có chỉ đạo tại Văn bản 1666/UBND-YT yêu cầu các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể tuân thủ nghiêm túc, đầy đủ các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể.



Ban chỉ đạo ATTP huyện An Dương kiểm tra công tác đảm bảo VS ATTP tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã An Đồng

Theo đó, để phòng ngừa nguy cơ ngộ độc hàng loạt tại các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể trong và ngoài các khu, cụm công nghiệp trên địa bàn, UBND huyện An Dương, TP.Hải Phòng vừa có chỉ đạo tại Văn bản 1666/UBND-YT yêu cầu các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể tuân

thủ nghiêm túc, đầy đủ các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, đặc biệt trong thời điểm hiện tại mùa hè nắng nóng.

Chủ động rà soát lại ngay quy trình nhập nguyên liệu; quy trình sơ chế, chế biến; bảo quản, cung cấp suất ăn; thực hiện đầy đủ các quy định, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

UBND huyện An Dương yêu cầu trong quá trình chế biến, cung cấp suất ăn tại các bếp ăn thể lưu ý một số thực phẩm nguy cơ cao gây ngộ độc hàng loạt như: Đối với các loại thực phẩm có nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm do độc tố, hóa chất như: rau, củ, quả có hàm lượng hóa chất bảo vệ thực vật vượt quá mức giới hạn hoặc ngoài danh mục; một số loại thực phẩm cá biển như: cá nục, cá ngừ, cá trích, cá thu… có thể có chứa hàm lượng Histamin cao tới mức gây ngộ độc cấp tính hàng loạt do quá trình bảo quản không tốt…cần kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng, tuân thủ nghiêm ngặt các điều kiện về bảo quản, vận chuyển của nhà sản xuất.

Đối với nguy cơ ngộ độc do vi sinh vật là một trong những nguyên nhân chính của nhiều vụ ngộ độc thực phẩm thời gian qua: lưu ý thực hiện nghiêm ngặt quy trình sơ chế, chế biến; đảm bảo theo nguyên tắc một chiều; đảm bảo vệ sinh môi trường khu vực chế biến; đảm bảo điều kiện bảo quản thực phẩm theo đúng quy định của nhà sản xuất và thực hiện sống chín riêng biệt; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đầy đủ; thực hành tốt vệ sinh trong chế biến, sử dụng đủ bảo hộ lao động khẩu trang, găng tay một lần trong chế biến thực phẩm chín; đảm bảo đủ nước sạch để vệ sinh nơi chế biến, trang thiết bị dụng cụ, rửa thực phẩm, rửa tay; các dụng cụ chế biến thức ăn chín và chứa đựng trực tiếp suất ăn phải được vệ sinh sạch sẽ; sử dụng các món ăn đã được nấu chín và đảm bảo thời gian từ khi nấu xong đến khi ăn ngắn nhất…

Các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể cần lưu ý đảm bảo điều kiện làm việc cho người lao động trong mùa hè nắng nóng; người lao động trong khu vực bếp ăn. Đảm bảo suất ăn đủ dinh dưỡng và an toàn cho người lao động. Chuẩn bị phương án xử lý tình huống không để bị động khi có ngộ độc thực phẩm hàng loạt xảy ra, hạn chế tới mức thấp nhất ảnh hưởng tới sức khỏe người lao động; đồng thời có phương án phối hợp với các đơn vị tổ chức cấp cứu, điều trị bệnh nhân; phương án cung cấp suất ăn ca thay thế để đảm bảo sức khỏe người lao động và ổn định sản xuất.

Trước đó, ngày 27/6, 127 công nhân Công ty cổ phần Đóng tàu Sông Cấm, huyện An Dương, TP. Hải Phòng bị nghi ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bữa trưa tại Công ty cổ phần Đóng tàu Sông Cấm. Được biết các suất ăn do Công ty

TNHH dịch vụ Thành Hưng (huyện An Dương) cung cấp, gồm 795 xuất với các món ăn là: thịt gà kho, lạc chao dầu, cá biển kho, chả lá lốt, bí xanh luộc, canh rau ngót, cơm, dưa hấu tráng miệng. Chia làm 2 thực đơn, trong đó, 400 suất với thực đơn là cá thu kho, chả lá lốt, bí xanh, canh rau ngót, cơm, dưa hấu; số suất ăn còn lại với thực đơn là thịt gà kho, lạc, bí xanh, canh rau ngót, dưa hấu. Công ty đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Cấp Giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số 143/2024/ATTP-CNĐK ngày 13/6/2024.

Quỳnh Nga (t/h)