

Số: 1496/GDĐT
V/v phòng chống ngộ độc thực phẩm do
độc tố tự nhiên có trong thủy hải sản

Quận 7, ngày 17 tháng 9 năm 2024

Kính gửi:

- Hiệu trưởng trường MG, MN, TiH, THCS công lập;
- Nhóm/Lớp mầm non độc lập loại hình tư thực.

Căn cứ Công văn số 5800/UBND-YT ngày 13 tháng 9 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Quận 7 về việc phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên có trong thủy hải sản.

Hiện nay tại một số chợ, quán ăn, chợ đêm, phố ẩm thực trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh... có xuất hiện kinh doanh con So, con Sam để chế biến món ăn. Nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên (có trong So biển, cá nóc, cá Hồng đầu, ốc lạ,...), Phòng Giáo dục và Đào tạo triển khai các nội dung sau:

1. Trường tiểu học, trung học cơ sở (CL) thường xuyên giám sát và tăng cường truyền thông cho các cơ sở cung cấp suất ăn, bếp ăn tự tổ chức trong trường học biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên gây ra; cách phân biệt thủy hải sản có chứa độc tố tự nhiên (con Sam và con So...) Yêu cầu các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn thực hiện lưu mẫu, tuân thủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

2. Trường mẫu giáo, mầm non (CL); Nhóm/lớp mầm non loại hình độc lập tư thực có bếp ăn tự tổ chức thường xuyên giám sát và tăng cường truyền thông đến các đơn vị cung cấp thực phẩm chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ, không sử dụng các thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu hư hỏng, đặc biệt là các sản phẩm từ thủy hải sản. Yêu cầu các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn thực hiện lưu mẫu, tuân thủ các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị Hiệu trưởng trường MG, MN, TiH, THCS (CL); Nhóm/lớp mầm non loại hình độc lập tư thực triển khai thực hiện hiệu quả./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND quận;
- Phòng Y tế quận;
- Lưu: VT, (Vân).

TRƯỞNG PHÒNG
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
QUẬN 7 - TP HỒ CHÍ MINH
Đặng Nguyễn Thịnh