

UBND TỈNH HẢI DƯƠNG
BAN QUẢN LÝ
CÁC KHU CÔNG NGHIỆP

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

Số: 570 /KCN-TNMT

Hải Dương, ngày 16 tháng 4 năm 2019

V/v tăng cường phòng, chống
bệnh sán dây, ấu trùng sán lợn và
đảm bảo an toàn thực phẩm

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp kinh doanh và phát triển hạ tầng KCN;
- Các doanh nghiệp trong khu công nghiệp.

Bệnh sán dây, ấu trùng sán lợn gặp ở nhiều nơi trên thế giới, người mắc bệnh thường liên quan đến tập quán ăn uống, ăn thịt lợn chưa nấu chín. Ở Việt Nam, bệnh xuất hiện ở tất cả các vùng miền, các tỉnh thành. Theo tổng hợp số liệu của Cục Y tế dự phòng, có ít nhất 55 tỉnh, thành có trường hợp bệnh sán dây, ấu trùng sán lợn. Bệnh ấu trùng sán lợn do ăn phải thức ăn bị ô nhiễm có nhiễm trứng sán dây lợn hoặc ấu trùng sán lợn chưa được nấu chín kỹ. Thông thường, ấu trùng sán lợn sẽ chết khi được đun nấu ở nhiệt độ 75⁰C trong vòng 5 phút hoặc đun sôi (100⁰C) trong vòng 2 phút. Tùy thuộc vào vị trí ký sinh của nang sán mà có những biểu hiện khác nhau

Thực hiện Công văn số 1059/UBND-VP ngày 05/4/2019 của UBND tỉnh Hải Dương về tăng cường phòng, chống bệnh sán dây và ấu trùng sán lợn. Để chủ động phòng chống bệnh và ngộ độc thực phẩm trong khu công nghiệp, Ban Quản lý các khu công nghiệp yêu cầu các doanh nghiệp kinh doanh và phát triển hạ tầng khu công nghiệp, các doanh nghiệp trong khu công nghiệp thực hiện một số nội dung sau:

1. Tuyên truyền về bệnh sán dây và ấu trùng sán lợn đến toàn thể người lao động thuộc doanh nghiệp. Đặc biệt tổ chức giám sát tốt nguồn thức ăn, thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn tập thể tại các doanh nghiệp phải đảm bảo an toàn về vệ sinh thực phẩm. Khi có người lao động nghi ngờ mắc bệnh sán dây và ấu trùng sán lợn phải thông báo ngay cho cơ quan y tế nơi gần nhất.

2. Báo cáo tình hình đảm bảo an toàn thực phẩm tại các doanh nghiệp về Ban Quản lý các khu công nghiệp (qua phòng Quản lý Tài nguyên và Môi trường) - số 02 đường Thanh Niên, phường Quang Trung, thành phố Hải Dương (theo Mẫu báo cáo gửi kèm) trước ngày 23/4/2019 để tổng hợp.

Trên đây là một số nội dung Ban Quản lý các khu công nghiệp thông báo để các doanh nghiệp được biết và thực hiện. / *quu*

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (để b/c);
- Trưởng Ban (để b/c);
- Website Ban;
- Lưu: VT, TNMT. *M*



Trần Quốc Toàn

BÁO CÁO TÌNH HÌNH BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC DOANH NGHIỆP

I. Thông tin chung:

1. Tên Doanh nghiệp:
2. Địa chỉ, số điện thoại:
3. Nhân viên phụ trách ATTP: Số điện thoại:
4. Số ca ăn và số nhân viên theo ca ăn:

II. Tình hình đảm bảo ATTP:

1. Đối với Doanh nghiệp không có bếp ăn tập thể:

- Hồ sơ pháp lý đối với đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp (Giấy xác nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm...)
- Hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp với doanh nghiệp.
- Tình hình lưu mẫu thức ăn tại doanh nghiệp.
- Tình hình thu gom, xử lý chất thải phát sinh: hợp đồng thu gom, xử lý...

2. Đối với Doanh nghiệp có bếp ăn tập thể:

- Hồ sơ pháp lý liên quan đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (Giấy xác nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, giấy xác nhận đủ sức khỏe của người lao động, hồ sơ giấy tờ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia dùng trong chế biến...)
- Điều kiện cơ sở bếp ăn tập thể (BATT): thiết kế và tổ chức có theo nguyên tắc một chiều, tình trạng cơ sở BATT...
- Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ, kho bảo quản thực phẩm:
- Điều kiện về con người: người lao động có được xác nhận về ATTP, sức khỏe; ý thức lao động...
- Tình hình thực hiện lưu mẫu thức ăn tại doanh nghiệp.
- Tình hình thu gom, lưu trữ, vận chuyển, xử lý chất thải phát sinh: hợp đồng thu gom, xử lý...

(Doanh nghiệp cung cấp hồ sơ liên quan đến ATTP tại doanh nghiệp kèm theo báo cáo)

III. Kiến nghị

Chủ doanh nghiệp
(ký tên, đóng dấu)