

ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN ĐÔ LƯƠNG

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

Số: / UBND

Đô Lương, ngày tháng năm 2024

V/v tăng cường bảo đảm an toàn
thực phẩm, phòng chống ngộ độc
thực phẩm năm 2024

Kính gửi:

- Các Phòng: Y tế; Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Kinh tế và Hạ tầng; Văn hóa và Thông tin;
- Trung tâm Văn hóa, Thể thao và Truyền thông;
- Trung tâm Y tế;
- Các cơ sở khám chữa bệnh trong và ngoài công lập;
- UBND 33 xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 796/SYT-NVY ngày 26/3/2024 của Sở Y tế tỉnh Nghệ An về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm năm 2024. Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong thời gian tới, UBND huyện Đô Lương yêu cầu các phòng, ngành, đơn vị có liên quan; UBND 33 xã, thị trấn triển khai thực hiện nghiêm túc các nội dung sau:

1. Xây dựng kế hoạch và triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương (tình hình kinh tế - xã hội, tình hình dịch bệnh), chú trọng thời gian từ tháng 4 đến tháng 8. Trong đó cần chú ý ngộ độc do nấm độc vào mùa Xuân Hè, ngộ độc do các loại động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên; ngộ độc do các loại thủy, hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, sò biển, ốc biển lạ.

2. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, trong đó tập trung vào các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể tại các công ty, trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở sản xuất kinh doanh đá lạnh dùng liền theo phân cấp hiện hành; chú ý các biện pháp giám sát, hướng dẫn phù hợp đối với dịch vụ nấu ăn lưu động, các bữa ăn liên hoan, tiệc cưới, đám giỗ đông người trên địa bàn quản lý. Kiên quyết xử lý nghiêm và đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở không có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*thuộc đối tượng phải cấp*). Công khai các hành vi vi phạm, kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời người sản xuất, kinh doanh và cho cộng đồng.

3. Tăng cường công tác thông tin truyền thông, chú ý kết hợp các hình thức, phương tiện truyền thông kỹ thuật số, hệ thống đài truyền thanh, truyền hình huyện, đài truyền thanh xã, thị trấn; tăng cường dung lượng, thông tin về an toàn thực phẩm, các thông tin, cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Đối với nội dung tuyên truyền về kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm: Cần chú ý hướng dẫn biện pháp

chế biến, bảo quản đảm bảo an toàn đối với các thực phẩm truyền thống hoặc theo tập quán của địa phương, nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm. Chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường; Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm trong điều kiện không đông đá tạo điều kiện cho vi khuẩn hiếm khí phát triển, ví dụ như Clostridium botulinum.

Huy động sự tham gia của doanh nghiệp, cộng đồng, các tổ chức, đoàn thể xã hội cùng chung tay, góp sức vì thực phẩm sạch, chất lượng, an toàn. Vận động, tuyên truyền, biểu dương, tôn vinh, nhân rộng các điển hình tiên tiến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; đồng thời phê phán hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm không an toàn, gây nguy hại đối với sức khỏe con người.

4. Tăng cường công tác phối hợp liên ngành trong các hoạt động tuyên truyền, thanh tra, kiểm tra. Trong đó ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giám sát, triển khai các giải pháp kiểm soát an toàn thực phẩm trong sử dụng, tiêu dùng sản phẩm nông sản, sử dụng các loại nấm, cây, củ quả rừng tự nhiên... làm thực phẩm; ngành Công thương kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, chú trọng các cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu nhỏ lẻ, đặc biệt là các cơ sở nấu rượu thủ công, ngăn chặn kịp thời việc lưu thông trên thị trường các loại rượu sản xuất, pha chế không đảm bảo an toàn, rượu không rõ nguồn gốc, không có nhãn mác; ngành Y tế kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, cơ sở sản xuất đá lạnh dùng liền.

5. Chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng, thuốc men và trang thiết bị để triển khai hiệu quả các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm. Hướng dẫn người dân đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.

Nhận được Công văn, yêu cầu các phòng, ngành, đơn vị có liên quan; UBND 33 xã, thị trấn triển khai thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
 - Sở Y tế Nghệ An;
 - Chi cục An toàn VSTP tỉnh;
 - Thường trực Huyện ủy;
 - Ban Tuyên giáo Huyện ủy;
 - CT, các PCT UBND huyện;
 - Các phòng, ban, ngành cấp huyện;
 - Ủy ban MTTQ và các đoàn thể huyện;
 - Lưu: VT, PYT.
- } (B/c)

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Thị Anh Quang