

UBND TỈNH BÌNH ĐỊNH
SỞ Y TẾ

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

Số: /SYT-NVY

Bình Định, ngày tháng 5 năm 2020

V/v Tăng cường công tác bảo đảm
an toàn thực phẩm, phòng chống
ngộ độc thực phẩm trong mùa hè
và mùa bão, lụt

Kính gửi:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Phòng Y tế các huyện, thị xã, thành phố;
- Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố.

Theo dự báo, mùa hè năm nay cũng là mùa bão, lụt; thời gian tới nắng nóng gia tăng, hạn hán cục bộ nghiêm trọng ở nhiều địa phương, thiếu nước ngọt và mặn xâm nhập diễn biến phức tạp ở đồng bằng sông Cửu Long và Tây Nam Bộ; có khả năng xuất hiện khoảng 14 đến 16 cơn áp thấp nhiệt đới, bão có thể ảnh hưởng đến nước ta. Ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm có thể tăng do thực phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật gây bệnh và do độc tố tự nhiên trong cá nóc, cóc, nấm độc, cây rừng... Nguyên nhân chính là do điều kiện thời tiết thuận lợi cho sự phát triển của động thực vật chứa độc tố tự nhiên; ô nhiễm môi trường và thiếu nước sạch để chế biến, vệ sinh dụng cụ; nhu cầu sử dụng các thực phẩm tươi sống, thực phẩm không qua gia nhiệt, thức ăn đường phố, nước giải khát, nước đá tăng cao ở cả gia đình, bếp ăn tập thể ở khu công nghiệp, bữa ăn đông người, ở khu du lịch...

Thực hiện Công văn số 949/ATTP-NĐTT ngày 17/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt năm 2020; Sở Y tế đề nghị Thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Khẩn trương chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn quản lý; tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các cơ sở sản xuất thực phẩm ăn ngay, các cơ sở kinh doanh nước giải khát, nước đá, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp... Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định an toàn thực phẩm và công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

2. Triển khai các hướng dẫn về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, phòng chống dịch COVID-19 theo Công văn số 881/ATTP-NĐTT ngày 01/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm trong khi chưa công bố hết dịch.

3. Triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè:

Tăng cường thông tin, tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm để nâng cao trách nhiệm chuyển đổi hành vi mất an toàn thực phẩm, tập trung vào một số nội dung sau:

- Tuyên truyền, hướng dẫn người dân trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn.

- Tuyên truyền để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm; thực hiện ăn chín, uống chín, nước sử dụng để ăn uống, chế biến thực phẩm phải khử trùng.

- Tuyên truyền để người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động thực vật độc như nấm độc, côn trùng lạ, độc (nếu sử dụng côn trùng thông thường phải sơ chế, chế biến bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi ăn), cá nóc, so biển, ốc lạ, quả lạ... Tập trung chú trọng đối với đồng bào vùng ven biển, đồng bào dân tộc thiểu số ở vùng sâu, vùng xa.

- Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp... Yêu cầu các cơ sở tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đã bị ôi thiu, hỏng, mốc, không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng để chế biến, kinh doanh.

4. Triển khai các hoạt động dự phòng và bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong và sau khi xảy ra bão, lụt:

a) Trước khi xảy ra bão, lụt:

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền hướng dẫn người tiêu dùng (đặc biệt là các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của bão, lụt cao) trong việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, có kế hoạch chủ động dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, các hóa chất sát khuẩn của ngành y tế.

b) Trong khi bão, lụt xảy ra:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm, thủy sản chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân để làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm.

- Thực hiện ăn chín, uống chín.

- Đối với những vùng không đủ nước sạch có thể sử dụng các loại hóa chất sát khuẩn theo hướng dẫn của ngành y tế.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng của địa phương kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm các loại lương thực, thực phẩm, nước uống do các tổ chức, cá nhân hỗ trợ đồng bào vùng lũ lụt nhằm đảm bảo không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng... đến tay người dân.

c) Sau khi bão, lụt rút:

- Chủ động hướng dẫn nhân dân vệ sinh môi trường, tu sửa, tổng vệ sinh nguồn nước dùng cho ăn uống và các công trình công cộng.

- Tiếp tục tăng cường thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh để đảm bảo không xảy ra tình trạng thực phẩm không bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm lưu thông trên thị trường.

5. Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng.

6. Chủ động dự trữ hóa chất, phương tiện, nhân lực, phương án sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý, khắc phục sự cố khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra, không để lan rộng trong cộng đồng.

Đề nghị các đơn vị chủ động triển khai và báo cáo kết quả thực hiện về Sở Y tế để tổng hợp báo cáo Cục An toàn thực phẩm, UBND tỉnh./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục ATTP (báo cáo);
- UBND tỉnh (báo cáo);
- Lãnh đạo Sở;
- Trang TTĐT Sở Y tế;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Trung