

**SỞ Y TẾ NGHỆ AN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM**

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

Số: /ATTP - NV

Nghệ An, ngày tháng năm

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

Kính gửi: Phòng Y tế các huyện, thị xã và thành phố Vinh
tỉnh Nghệ An

Căn cứ Công văn số 949/ATTP-QLND ngày 17/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm, thời tiết mùa hè năm nay cũng là mùa bão lụt, thời gian nắng nóng gia tăng, có khả năng xuất hiện khoảng 14 đến 16 cơn áp thấp nhiệt đới, bão có thể gây ảnh hưởng đến nước ta. 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... là nguy cơ gia tăng ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm. Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong thời gian tới, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Phòng Y tế tham mưu UBND các huyện, thị xã và thành phố Vinh triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Chủ động xây dựng và thực hiện kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn; phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát việc thực hiện các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 2, Điều 2, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, chú trọng các cơ sở chế biến thực phẩm ăn ngay, cơ sở kinh doanh nước giải khát, nước đá, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố. Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm và công bố công khai trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

2. Hướng dẫn các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thực hiện một số nội dung để phòng chống sự lây lan của dịch COVID-19:

a) Chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên phải thực hiện việc đeo khẩu trang trong suốt thời gian phục vụ tại cơ sở;

b) Tuyệt đối không để những người có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở làm việc tại cơ sở;

c) Thực hiện khai báo y tế và cập nhật hàng ngày trên ứng dụng NCOVI (ncovi.vn) đối với chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên làm việc tại cơ sở;

d) Hạn chế tối đa việc ăn uống tại chỗ. Nếu có bố trí khách ăn tại cơ sở phải tuân thủ khoảng cách giữa 2 người ít nhất 2m và yêu cầu khách hạn chế nói chuyện trong khi ăn;

đ) Đối với các suất ăn mang đi: Thức ăn phải được đóng trong hộp/túi; người vận chuyển phải mang khẩu trang và xịt cồn bàn tay trước khi vận chuyển thức ăn; không tụ tập đông, giữ khoảng cách ít nhất 2m;

e) Bố trí cồn rửa tay khô tại cửa ra vào và yêu cầu khách xịt cồn bàn tay trước khi vào trong cơ sở.

3. Triển khai các hoạt động truyền thông bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, tập trung vào một số nội dung sau:

a) Tuyên truyền, hướng dẫn người dân lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn;

b) 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;

c) 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, sò biển, quả lạ,... Tập trung chú trọng vào đồng bào vùng ven biển và đồng bào dân tộc thiểu số vùng sâu, vùng xa.

d) Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp, khu chế xuất... 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, lũ:

a) Trước khi có bão, lũ xảy ra: Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, hướng dẫn người tiêu dùng (đặc biệt là các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của bão, lũ cao) trong việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, có kế hoạch

dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, hóa chất sát khuẩn của ngành y tế.

b) Trong khi bão, lũ 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;

- Kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm đối với các loại lương thực, thực phẩm, nước uống... do các tổ chức, cá nhân hỗ trợ đồng bào vùng lũ lụt, tuyệt đối không để thực phẩm không đảm bảo chất lượng đến tay người dân.

c) Sau khi bão, lũ 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 lưu thông trên thị trường.

5. Chỉ đạo Trung tâm Y tế các huyện, thị xã và thành phố Vinh, bệnh viện đa khoa và các cơ sở khám chữa bệnh trên địa bàn chuẩn bị sẵn sàng lực lượng, trang thiết bị chuyên môn để xử lý nhanh, có hiệu quả các sự cố an toàn thực phẩm, các vụ ngộ độc thực phẩm và báo cáo kịp thời về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

Đề nghị Phòng Y tế các huyện, thị xã và thành phố Vinh triển khai đầy đủ, kịp thời và báo cáo kết quả thực hiện về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp, báo cáo theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục ATTP- Bộ Y tế; (đề b/c)
- Sở Y tế; (đề b/c)
- UBND các huyện, TX, TP Vinh;
- TTYT các huyện, TX, TP Vinh;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng Chi cục;
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG

Pshạm Ngọc Quy