

Số: / SYT-NVY  
V/v bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng  
chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền  
qua thực phẩm năm 2022

An Giang, ngày tháng 3 năm 2022

Kính gửi:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh;
- Các Bệnh viện công lập và tư nhân tuyến tỉnh;
- Phòng Y tế huyện, thị xã, thành phố;
- Trung tâm Y tế huyện, thị xã, thành phố.

Trong năm 2021, toàn quốc ghi nhận 81 vụ ngộ độc thực phẩm làm 1942 người mắc và 18 trường hợp tử vong. So với năm 2020, số vụ giảm 58 vụ (41,7%), số mắc giảm 1152 người (37,2%), số tử vong giảm 12 người (40,0%). Đáng chú ý giai đoạn diễn ra từ tháng 4 đến tháng 8 ghi nhận 43 vụ ngộ độc thực phẩm, tương đương 53% số vụ ngộ độc thực phẩm trong cả năm. Tại An Giang, chưa xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm nào trong năm 2021.

Căn cứ công văn số 394/ATTP-NĐTP ngày 14 tháng 3 năm 2022 của Cục An toàn thực phẩm về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm năm 2022.

Để thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, trong bối cảnh “Thích ứng an toàn, linh hoạt, kiểm soát hiệu quả dịch COVID-19” trên địa bàn tỉnh An Giang. Sở Y tế đề nghị các đơn vị phối hợp với các cơ quan chức năng tại địa phương thực hiện các nội dung sau:

### **1. Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh:**

- Chủ động xây dựng kế hoạch sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Tăng cường truyền thông, thông tin về an toàn thực phẩm, hướng dẫn người dân trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn góp phần phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, trong đó nhấn mạnh nội dung “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới, ngộ độc do nấm độc vào mùa Xuân Hè,

ngộ độc do các loại động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên; chú ý ngộ độc do các loại thủy, hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, sò biển, ốc biển lạ.

## **2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh:**

- Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, trong đó tập trung vào lĩnh vực ngành Y tế quản lý; 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 cộng đồng.

- Hướng dẫn Trung tâm Y tế huyện, thị, thành phố tăng cường truyền thông, giáo dục sức khỏe về an toàn thực phẩm cho cộng đồng bằng nhiều hình thức.

- Chủ trì và phối hợp xử lý khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

## **3. Trung tâm Y tế, Phòng Y tế:**

- Trung tâm Y tế phối hợp Phòng Y tế xây dựng kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

- Tăng cường thanh, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, trong đó tập trung vào lĩnh vực thuộc ngành Y tế quản lý; 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; 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.

- Tăng cường giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để phát hiện sớm, triển khai kịp thời các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; xây dựng phương án sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra không để lan rộng trong cộng đồng.

- Trung tâm Y tế huyện, thị, thành hướng dẫn và phối hợp với Trạm Y tế xã, phường, thị trấn tăng cường thông tin, tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; tập trung vào các nội dung sau: ngộ độc do nấm độc vào mùa Xuân Hè, ngộ độc do các loại động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên; chú ý ngộ độc do các loại thủy, hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, sò biển, ốc biển lạ, “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới. 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. Các cơ sở điều trị:**

- Tăng cường truyền thông, giáo dục sức khỏe về an toàn thực phẩm cho cộng đồng bằng nhiều hình thức.

- Sẵn sàng cấp cứu, điều trị kịp thời khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra trên địa bàn, hạn chế thấp nhất tình trạng tử vong.

Đề nghị các đơn vị chủ động triển khai, trong quá trình triển khai luôn tuân thủ các hướng dẫn, biện pháp phòng chống dịch COVID-19 của ngành Y tế phù hợp với tình hình tại địa phương.

Khi nhận được thông tin về vụ ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm, các đơn vị phải báo cáo gấp bằng điện thoại cho Bs CKII. Nguyễn Chí Công – Chi cục trưởng, SĐT: 0913707037; báo cáo nhanh gửi bằng văn bản và Email đến Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang (Số 71 đường Nguyễn Văn Linh, phường Mỹ Phước, thành phố Long Xuyên, An Giang và email: [ccatvstp@angiang.gov.vn](mailto:ccatvstp@angiang.gov.vn)).

Trân trọng./.

#### ***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Cục An toàn thực phẩm;
- UBND tỉnh;
- Lưu: VT, P.NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Phan Văn Điền Phương**