

Số: / SYT-NVY
V/v bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng
chống ngộ độc thực phẩm năm 2024

An Giang, ngày tháng 3 năm 2024

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;
- Văn phòng HĐND và UBND thành phố Châu Đốc, thị xã Tân Châu, huyện Thoại Sơn, Tri Tôn, Châu Phú, An Phú, Phú Tân;
- Phòng Y tế thành phố Long Xuyên, thị xã Tịnh Biên, huyện Châu Thành, Chợ Mới;
- Trung tâm Y tế huyện, thị xã, thành phố.

Trong thời gian qua, liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, trong đó có một số vụ ngộ độc thực phẩm lớn làm nhiều người mắc và phải nhập viện điều trị. Nguyên nhân chính là do điều kiện thời tiết thuận lợi cho sự phát triển của vi sinh vật, động thực vật chứa độc tố tự nhiên (nấm độc, côn trùng, cây, quả rừng, thủy hải sản, ...); ô nhiễm môi trường và thiếu nước sạch để chế biến, vệ sinh dụng cụ; quá trình chế biến, bảo quản nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chưa đúng cách; ý thức chấp hành quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của một số cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm chưa nghiêm; 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, bữa ăn đông người, du lịch, ...

Căn cứ công văn số 557/ATTP-NĐTP ngày 21 tháng 3 năm 2024 của Cục An toàn thực phẩm về 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, 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 trên địa bàn tỉnh.

- Tăng cường truyền thông, thông tin về an toàn thực phẩm, 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. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh:

- 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 khu công nghiệp, trường học và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở sản xuất kinh doanh nước uống đóng chai, đóng bình; 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.

- Tăng cường công tác phối hợp liên ngành trong các hoạt động tuyên truyền, kiểm tra. Trong đó phối hợp với các đơn vị chức năng của 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; phối hợp với các đơn vị chức năng của 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.

- Viết bài tuyên truyền và 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 trên địa bàn tỉnh.

3. Trung tâm Y tế, Văn phòng HĐND và UBND / Phòng Y tế:

- Trung tâm Y tế phối hợp Phòng Y tế hoặc Văn phòng HĐND và UBND xây dựng kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Tăng cường 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.

- 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; chú ý kết hợp các hình thức, phương tiện truyền thông kỹ thuật số, phối hợp với các đài phát thanh, truyền hình địa phương tăng cường dung lượng, thông tin về an toàn thực phẩm, chú trọng việc tuyên truyền trên hệ thống truyền thanh cơ sở các thông tin, cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm trên địa bàn. 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; ngộ độc do các loại thủy, hải sản có chứa độc tố tự nhiên như cá nóc, sò biển, ốc biển lạ. 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.

- Tăng cường giám sát ngộ độc 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. 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.

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.

- Chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng, thuốc men và trang thiết bị để cấp cứu, điều trị kịp thời khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn, hạn chế thấp nhất tình trạng tử vong.

Đề nghị các đơn vị chủ động triển khai thực hiện. 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 Lê Nhất Linh – Phó Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang, SĐT: 0982856133; 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).

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