

Số: 1483/SYT-YDQLHN  
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 năm 2020

*Cần Thơ, ngày 22 tháng 4 năm 2020*

Kính gửi:

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

Thực hiện Công văn số 949/ATTP-NĐTT ngày 17 tháng 4 năm 2020 của Cục An toàn thực phẩm 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. Sở Y tế đề nghị Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm; Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố; Phòng Y tế, Trung tâm Y tế quận/huyện; tùy vào chức năng nhiệm vụ của đơn vị mình mà thực hiện các nội dung sau đây:

1. Tiếp tục triển khai thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID-19 theo Công văn số 1204/SYT-YDQLHN ngày 07 tháng 4 năm 2020 của Sở Y tế.

2. 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, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm, thủy sản 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 được khử trùng;

- Tuyên truyền để người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các loại động thực vật có sẵn chất độc. Tập trung chú trọng đối với người dân ở vùng sâu, vùng xa, đồng bào dân tộc thiểu số;

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

3. Tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm; tập trung vào cơ sở chế biến suất ăn sẵn; quán giải khát; căng-tin, bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp, khu chế xuất; thức ăn đường phố. 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.

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

a) Trước khi có bão, lũ:

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 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) Khi bão, lũ xảy ra:

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

- Phối hợp với các cơ quan chức năng của Trung ương, 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 bảo đảm không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng,... đến tay người dân;

- 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.

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 thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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. Tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng.

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

7. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện về Sở Y tế và Cục An toàn thực phẩm theo quy định.

Nhận được công văn này, thủ trưởng các đơn vị nêu trên tổ chức thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Cục An toàn thực phẩm (báo cáo);
- UBND thành phố (báo cáo);
- Ban Giám đốc Sở Y tế;
- Thanh tra Sở Y tế;
- Lưu: VT, YDQLHN.

**KT.GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Huỳnh Văn Nhanh**

