

Bài tuyên truyền

Phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè

Hàng năm vào thời kỳ chuyển mùa Xuân – Hè tình hình ô nhiễm thực phẩm, ngộ độc thực phẩm thường diễn biến phức tạp có chiều hướng gia tăng. Nguyên nhân chính là do thời tiết nóng ẩm của mùa hè, tình trạng thiếu nước sạch để chế biến, vệ sinh dụng cụ; điều kiện bảo quản thực phẩm an toàn, nguyên liệu, thực phẩm không có nguồn gốc, nhập lậu khó kiểm soát; ô nhiễm môi trường gia tăng; nhu cầu sử dụng các thực phẩm tươi sống, nước giải khát, nước đá, kem tăng cao ở cả gia đình bạn

Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè tới, Cục An toàn thực phẩm đề nghị Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương tập trung chỉ đạo, triển khai quyết liệt và hiệu quả một số nội dung sau:

1. Tăng cường thông tin, tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, đề nâng cao trách nhiệm chuyển đổi hành vi mất an toàn thực phẩm cần tập trung:

- 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, 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.

- Thực hiện ăn chín uống sôi, rửa tay sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, sau khi giết mổ, phân phối, chế biến thịt gia cầm, thủy cầm, tiết trùng các dụng cụ, bát đĩa trước khi ăn uống; hướng dẫn lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn.

- Tuyên truyền để người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động thực vật độc như nấm độc, cá nóc, sò 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.

2. Tiếp tục chỉ đạo các đơn vị chức năng địa phương chủ động thực hiện kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, 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, kinh doanh rau, củ, quả, bánh kẹo, rượu, 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, cơ sở giết mổ, kinh doanh gia cầm: bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp, khu chế xuất... 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.

3. Chỉ đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm của tỉnh/thành phố chủ động phối hợp với Trung tâm Y tế dự phòng, các cơ sở điều trị, các đơn vị liên quan tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư... để phối hợp tham gia phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm khi được yêu cầu.

TRƯỞNG TRẠM
TRẠM
Y TẾ
THỊ TRẤN
PHÚ HÒA
B.S. Trần Thanh Dấu