

Số: /SYT-NVY

Lai Châu, ngày tháng 5 năm 2024

V/v ngăn ngừa, xử lý ngộ độc
thực phẩm

Kính gửi:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh;
- Bệnh viện đa khoa tỉnh;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh;
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố.

Thực hiện Công văn số 2487/BYT-ATTP ngày 11/5/2024 của Bộ Y tế về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Công văn số 1665/UBND-VX ngày 06/5/2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Lai Châu về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm. Giám đốc Sở Y tế yêu cầu các đơn vị căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao chủ động triển khai các nội dung sau:

1. Tham mưu Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm cùng cấp ban hành kế hoạch và triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương (tình hình kinh tế - xã hội, tình hình dịch bệnh); trong đó yêu cầu thực hiện nghiêm Chi thị số 13/CT-TTg ngày 09 tháng 5 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Chi thị số 17/CT-TTg ngày 13 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; nhấn mạnh nội dung Người đứng đầu các cấp phải chịu trách nhiệm khi để xảy ra vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

2. Đẩy mạnh việc thông tin, tuyên truyền về nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, nhất là tại các điểm, khu du lịch, bếp ăn tập thể của trường học, thức ăn đường phố... Chú ý kết hợp các hình thức, phương tiện truyền thông kỹ thuật số, phối hợp với các báo, đài phát thanh, truyền hình địa phương và đăng tải, đưa tin trên các trang thông tin điện tử của Sở Y tế, đơn vị. 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, nhãn mác 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*.

3. 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. Tăng cường công tác liên ngành trong 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 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 người tiêu dùng.

5. Phối hợp với các cơ quan chức năng ngành Công Thương, Nông nghiệp tổ chức thực hiện công tác giám sát, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn, cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định.

6. Chủ động xây dựng kế hoạch, phương án, nhân lực, thuốc và trang thiết bị cần thiết sẵn sàng triển khai hiệu quả các biện pháp điều tra, xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm; cấp cứu, điều trị kịp thời và bảo đảm tốt nhất cho sức khỏe, tính mạng người dân. Tăng cường công tác đào tạo, tập huấn cho lực lượng chuyên môn trong việc khám, cấp cứu và điều trị, đồng thời tuyên truyền, 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.

Căn cứ nội dung Văn bản, Giám đốc Sở Y tế yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (b/c);
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Thị Hương