

Số: 176.../KH-ATTP

Vị Thanh, ngày 20...tháng 8...năm 2010

KẾ HOẠCH
Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm dịp Tết Trung thu năm 2010

Căn cứ vào Công văn số 1580/ATTP - TTrC ngày 09/8/2010 của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế về việc “Tăng cường công tác thanh, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2010”

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hậu Giang có kế hoạch kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp tết trung thu năm 2010, với nội dung cụ thể như sau:

I. TÌNH HÌNH CHUNG:

Vào mỗi dịp Tết Trung thu nhu cầu tiêu thụ thực phẩm của nhân dân tăng lên rất cao, đặc biệt là các loại thực phẩm như: bánh, mứt, kẹo phục vụ tết Trung thu... kéo theo việc sản xuất và lưu thông một khối lượng lớn các loại thực phẩm này trên thị trường. Để có một Tết Trung thu vui vẻ, an toàn cho mọi gia đình, đặc biệt là cho trẻ em, cần phải đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu sản xuất đến khâu lưu thông phân phối và tiêu dùng.

Những nguy cơ không đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu:

- Một số cơ sở nhỏ, thủ công, hoặc cố ý hoặc vô ý đã sử dụng các phẩm màu độc, các chất bảo quản chống mốc độc hại, các nguyên liệu không đảm bảo, cơ sở chật hẹp, nhân viên chưa được khám sức khỏe đầy đủ, chưa được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, nắm nặn bánh trực tiếp bằng tay chưa rửa sạch... Nhằm vào thị hiếu của trẻ em nhiều cơ sở đã sản xuất các loại bánh hình các con vật, với nhiều màu sắc do sử dụng phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, nên gây độc hại cho người ăn.

- Nguyên liệu làm nhân bánh thường có trứng, thịt, hoa quả, xúc xích, lạp xưởng... là những thứ dễ bị ô nhiễm và cũng là môi trường thuận lợi cho vi sinh vật sinh sôi phát triển.

- Tình trạng sản xuất bánh trung thu giả đã xuất hiện những năm trước ở một số địa phương: Giả về nhãn mác, giả cả về chất lượng, về nguồn gốc xuất xứ, kiểu dáng công nghiệp, sản phẩm làm giả không nhãn mác, không có thời hạn sử dụng và ngày sản xuất.

- Do điều kiện môi trường, khí hậu nóng, nhiều bụi, giấy bao gói chưa đảm bảo yêu cầu vệ sinh, bàn tay người bán hàng, lưu thông phân phối đi nhiều vùng xa xôi... nên bánh trung thu dễ bị ô nhiễm, biến tính, dễ hư hỏng.

II. MỤC TIÊU:

Nâng cao nhận thức, thực hành vệ sinh, an toàn thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng, góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân, phát triển kinh tế - xã hội.

III. NỘI DUNG CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Đẩy mạnh hơn nữa công tác truyền thông giáo dục, đặc biệt trên các phương tiện thông tin đại chúng, trên báo chí, đài truyền hình, đài phát thanh... để nâng cao nhận thức, trách nhiệm và lương tâm cho người sản xuất, người kinh doanh thực phẩm, nâng cao nhận thức và thực hành cho người tiêu dùng.

2. Mỗi người tiêu dùng hãy phấn đấu trở thành “Người tiêu dùng thông thái”, nghĩa là biết cách chọn mua bánh trung thu và sử dụng bánh trung thu bảo đảm vệ sinh an toàn, nên mua bánh trung thu ở các cơ sở có tên tuổi, đã có sự giám sát, kiểm tra của cơ quan Y tế và phải xem xét kỹ nhãn mác trong đó phải biết rõ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng.

3. Tăng cường công tác thanh, kiểm tra liên ngành để ngăn chặn các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh trung thu giả, kém chất lượng, không đảm bảo vệ sinh an toàn. Tuyên truyền hướng dẫn các cơ sở sản xuất bánh trung thu tự giác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên liệu sử dụng để chế biến bánh kẹo, bánh trung thu phải đảm bảo an toàn, tuyệt đối không sử dụng chất bảo quản, chất chống mốc độc hại, không sử dụng phẩm màu độc, ghi nhãn theo đúng qui định. Đặc biệt các cơ sở sản xuất cần đảm bảo đầy đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm, thực hiện công bố tiêu chuẩn sản phẩm theo qui định của pháp luật, đồng thời tăng cường lấy mẫu để kiểm nghiệm xác nhận các chỉ tiêu chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Các cơ sở kinh doanh, buôn bán, các đại lý, cửa hàng...: cần đảm bảo các điều kiện bảo quản bánh trung thu (nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để trực tiếp dưới ánh nắng, không để gần hàng hóa có mùi lạ...). Tuyệt đối không được bán bánh quá hạn, bánh mốc rồi lau chùi đi để bán lại.

5. Quá trình thanh, kiểm tra nếu phát hiện vi phạm về VSATTP, được xử lý nghiêm. Sau xử lý cần theo dõi, giám sát việc chấp hành các quyết định xử lý và thực hiện các biện pháp khắc phục có hiệu quả; Đồng thời thông báo trên các phương tiện thông tin đại chúng đối với các cơ sở vi phạm, sản phẩm không đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để cảnh báo người tiêu dùng theo đúng trình tự, thủ tục đã được pháp luật qui định.

IV. PHÂN CÔNG CỤ THỂ:

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh:

- Công tác tuyên truyền:

+ Phối hợp Đài Phát thanh Truyền hình, Báo Hậu Giang, Trung tâm Truyền thông Giáo dục Sức khỏe tỉnh phổ biến “Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm” và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan, phổ biến các kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hướng dẫn người tiêu dùng lựa chọn, mua và sử dụng thực phẩm đảm bảo vệ sinh, an toàn, đưa tin tình hình kiểm tra VSATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong đợt kiểm tra.

94-10

+ Phối hợp với các ban ngành, đoàn thể tuyên truyền vận động trong nội bộ theo hệ thống dọc và trong cộng đồng.

- Công tác thanh kiểm tra, giám sát:

+ Tham gia Đoàn kiểm tra liên ngành của tỉnh kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (Bánh kẹo, bánh trung thu, bánh bía...) trên địa bàn tỉnh (Thời gian thanh, kiểm tra theo kế hoạch của Thanh tra Sở Y tế).

+ Giám sát, kiểm tra việc lập và triển khai thực hiện kế hoạch kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2010 tại Trung tâm Y tế các huyện, thị xã và xã, phường, thị trấn trong toàn tỉnh.

2. Trung tâm Y tế các huyện, thị xã:

- Tăng cường công tác truyền thông giáo dục về đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng, viết bài tuyên truyền về đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu gửi Đài Truyền thanh huyện, thị xã có tiếp âm đến các xã, phường, để hướng dẫn người tiêu dùng lựa chọn thực phẩm an toàn nhằm phòng tránh ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

- Xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2010 tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn quản lý, đồng thời chỉ đạo và giám sát tại các xã, phường về việc thực hiện công tác tuyên truyền vận động trên các phương tiện loa đài và việc kiểm tra thực tế tại cơ sở.

- Kết thúc đợt thanh, kiểm tra gửi báo cáo kết quả thực hiện về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh trước ngày 25/09/2010 để tổng hợp báo cáo Sở Y tế và Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế.

V. KINH PHÍ:

Sử dụng kinh phí Chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm do Trung ương cấp ủy quyền năm 2010 và theo hướng dẫn của Tài chính.

Nhận được kế hoạch này đề nghị Trung tâm Y tế các huyện, thị xã có kế hoạch thực hiện cụ thể mang lại hiệu quả cao nhất.

Nơi nhận:

- Cục ATVSTP - BYT;
- Viện VS YTCC TP HCM;
- Phòng KHNHY;
- Thanh tra - Sở Y tế;
- TT Y tế các huyện, thị xã;
- Lưu VT.



CHI CỤC TRƯỞNG

Ỗ Hoàng Hận