

Số: 313/KH -ATTP

Vị Thanh, ngày 30 tháng 12 năm 2010

## KẾ HOẠCH

### Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm dịp Tết Tân Mão năm 2011

Căn cứ vào kế hoạch số 69/KH-BCĐTU<sup>VS</sup>ATTP ngày 22/12/2010 của Ban chỉ đạo liên ngành trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm V/v “Bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên Đán Tân Mão năm 2011”.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hậu Giang có kế hoạch triển khai tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Tân Mão năm 2011 trên địa bàn tỉnh, với nội dung cụ thể như sau:

#### I. TÌNH HÌNH CHUNG:

Vào mỗi dịp Tết đến nhu cầu tiêu thụ thực phẩm của người dân tăng cao bao gồm cả về số lượng và chủng loại, nhất là các loại thực phẩm phục vụ Tết như: bánh, mứt, kẹo, rượu, bia, nước giải khát và các loại thực phẩm khác, do mang tính thời vụ nên nhiều chủng loại thực phẩm được sản xuất chế biến từ các cơ sở, cá nhân, các hộ gia đình thường không chuyên nghiệp, không đánh ký kinh doanh, không đăng ký tiêu chuẩn sản phẩm kéo theo nguy cơ thực phẩm không đảm bảo chất lượng VSATTP được đưa ra bán trong dịp tết là rất lớn. Chính vì vậy công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm có ý nghĩa đặc biệt quan trọng.

Để có một Tết vui tươi, hạnh phúc, an toàn cho mọi gia đình, đặc biệt là cho trẻ em, cần phải đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) từ khâu sản xuất đến khâu bảo quản, kinh doanh và tiêu dùng là rất cần thiết.

#### II. MỤC TIÊU:

Nâng cao nhận thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm và ý thức trách nhiệm của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân và đón mừng xuân mới Tân Mão năm 2011.

#### III. NỘI DUNG CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Tăng cường công tác truyền thông, tuyên truyền 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 của người sản xuất,

người kinh doanh thực phẩm, nâng cao nhận thức và thực hành cho người tiêu dùng. Kinh doanh thực phẩm là kinh doanh có điều kiện, cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm phải thực hiện các quy định của Nhà nước về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Chỉ sử dụng nước sạch, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng và an toàn để chế biến, đối với cơ sở thực phẩm có nguy cơ cao phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm mới được kinh doanh.

2. Mỗi người tiêu dùng hãy phấn đấu trở thành “Người tiêu dùng thông thái”, nghĩa là biết cách lựa chọn, mua, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm an toàn, nên mua bánh mứt ở các cơ sở đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và phải xem kỹ trên nhãn mác phải biết rõ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng.

3. Tăng cường công tác thanh, kiểm tra liên ngành về vệ sinh ATTP, để ngăn chặn các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh mứt, hoa quả, rượu, nước giải khát, nước uống đóng chai kém chất lượng, không đảm bảo vệ sinh an toàn. Đặc biệt tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh 10 nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, dịch vụ thức ăn, đồ uống chế biến ăn ngay. Tuyên truyền hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh tự giác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và sử dụng nguyên liệu chế biến bánh mứt phải đảm bảo an toàn, tuyệt đối không sử dụng chất bảo quản, chất chống mốc, độc hại, không sử dụng phẩm màu độc, phụ gia ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, ghi nhãn theo đúng qui định. Xử lý nghiêm những trường hợp vi phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **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 các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan, phổ biến 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 các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

+ 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 liên ngành về VSATTP của tỉnh kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao đặc biệt là thực phẩm phục vụ cho Tết Nguyên Đán như : Bánh mứt, hoa quả, rượu, nước giải khát,

235  
nước uống đóng chai... 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 Nguyên đán Tân Mão năm 2011 tại Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh.

## **2. Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố:**

- 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 Nguyên đán gửi Đài truyền thanh huyện, thị xã có tiếp âm đến các xã, phường, thị trấn để hướng dẫn người tiêu dùng lựa chọn sử dụng thực phẩm an toàn nhằm phòng tránh ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

- Hướng dẫn bảo đảm VSATTP phòng chống dịch tiêu chảy cấp nguy hiểm:

(1) Thực hiện “ Ăn chín, uống chín”, thực phẩm trước khi dùng cần đun sôi trước khi ăn uống.

(2) Rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi ăn uống và sau khi đi vệ sinh.

(3) Nước sử dụng sinh hoạt, chế biến thực phẩm phải là nước sạch, nước được khử trùng.

(4) Dụng cụ (Tô, chén, đĩa, đũa, muỗng vv...) cần rửa sạch và nhúng nước sôi trước khi ăn.

(5) Bảo quản tốt lương thực, thực phẩm tránh ẩm, mốc và ngập nước ; Bảo quản tốt thực phẩm đã chế biến, phòng, chống ruồi, nhặng.

(6) Xử lý phân, chất thải đảm bảo yêu cầu vệ sinh, không dùng phân tươi để bón và tưới rau; thu gom rác thải: xác động vật chết, chôn lấp theo quy định, nạo vét, khơi thông cống rãnh đảm bảo vệ sinh môi trường.

- Tổ chức tốt việc bảo đảm, xử lý nước ăn uống, sinh hoạt bằng các biện pháp lắng lọc, khử trùng bằng Chloramin T hoặc B và xử lý bằng biện pháp đun sôi trước khi uống theo hướng dẫn của y tế địa phương.

- Chỉ đạo và giám sát tại các xã, phường, thị trấn V/v thực hiện công tác tuyên truyền vận động trên các phương tiện thông tin đại chúng, trong nhân dân và tổ chức kiểm tra VSATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tại các Bếp ăn tập thể, căn tin bệnh viện, căn tin trường học...theo phân cấp nhiệm vụ quản lý trong dịp Tết Nguyên đán tại địa bàn.

- Xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán năm 2011 tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, lồng ghép kiểm tra VSATTP tại các Bếp ăn tập thể, căn tin ở bệnh viện, trường học..., giám sát không chế không để xảy ra ngộ độc thực phẩm xảy ra trong Tết Nguyên đán trên địa bàn quản lý.

- Tham gia Đoàn kiểm tra liên ngành của huyện, thị xã, thành phố kiểm tra VSATTP tại các cơ sở sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm, các Bếp ăn tập thể, căn tin bệnh viện, căn tin trường học trên địa bàn, thực hiện việc kiểm tra VSATTP trước - trong - sau tết Nguyên đán Tân Mão năm 2011.

236  
139

- Kết thúc đợt thanh, kiểm tra gửi báo cáo kết quả thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục, kiểm tra, giám sát về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh trước ngày 25/01/2011 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 2011 và theo hướng dẫn của Sở Tài chính.

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

#### Nơi nhận:

- Cục ATVSTP - BYT;
- Viện VS YTCC TP HCM;
- Phòng Nghiệp vụ Y - Sở Y tế;
- Phòng Thanh tra - Sở Y tế;
- TT YT cấp huyện;
- Lưu VT.

