

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN VĨNH LINH**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: /UBND - YT

Vĩnh Linh, ngày tháng năm 2024

V/v tăng cường quản lý công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, ngăn ngừa và xử lý ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Kinh tế & Hạ tầng, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Văn hóa và Thông tin;
- Trung tâm Y tế huyện Vĩnh Linh;
- Trung tâm VH TT & TDTT huyện;
- UBND các xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 2239/UBND-KGVX ngày 16/5/2024 của UBND tỉnh về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm và Công văn số 1044/SYT- NVY ngày 21/5/2024 của Sở Y tế về việc tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ nấu ăn lưu động.

Thời gian qua, công tác quản lý an toàn thực phẩm, ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm đã được các cơ quan, ban, ngành, địa phương quan tâm chỉ đạo và đạt nhiều kết quả tốt. Từ đầu năm đến nay, trên địa bàn huyện chưa ghi nhận các trường hợp ngộ độc thực phẩm lớn xảy ra trên địa bàn. Tuy nhiên, nguy cơ tiềm ẩn ngộ độc thực phẩm rất cao. Hiện nay, bếp ăn tập thể; loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống, nấu ăn lưu động phục vụ tiệc, hội họp, đám cưới, đám giỗ... phát triển mạnh mẽ, tiềm ẩn nhiều nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm, nhất là trong giai đoạn nắng nóng, thời điểm có các sự kiện lớn của huyện. Để chủ động và tăng cường hơn nữa công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây qua đường thực phẩm; UBND huyện Vĩnh Linh đề nghị các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Văn hóa và Thông tin, Kinh tế & Hạ tầng; Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Trung tâm Y tế huyện, Trung tâm VH TT & TDTT và UBND các xã, thị trấn thực hiện tốt các nội dung sau:

1. Phòng Y tế

- Chịu trách nhiệm đầu mối quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, tham mưu UBND huyện triển khai thực hiện công tác an toàn thực phẩm thuộc phạm vi ngành, lĩnh vực phân công, phân cấp quản lý; thường xuyên tổ chức rà soát, đánh giá nguy cơ mất an toàn thực phẩm và triển khai các biện pháp cần thiết nhằm kịp thời ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm; tăng cường kiểm tra, hậu kiểm việc chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm, xử lý nghiêm các vi phạm theo quy định;

- Phối hợp với các đơn vị liên quan đẩy mạnh 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, dịch vụ ăn uống lưu động ...trên địa bàn huyện.

- Thực hiện đầy đủ, có hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn theo đúng quy định.

- Chỉ đạo các cơ sở y tế chuẩn bị kế hoạch, phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất sẵn sàng công tác cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bảo đảm tốt nhất cho sức khỏe, tính mạng người dân khi xảy ra ngộ độc thực phẩm. Tham mưu, chỉ đạo thống kê, rà soát các loại hình kinh doanh thực phẩm để chủ động quản lý.

- Chủ động rà soát thường xuyên tình hình an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện để kịp thời tham mưu UBND huyện xem xét, chỉ đạo.

- Tham mưu thực hiện các thủ tục hành chính liên quan đến ATTP lĩnh vực Y tế phụ trách và tăng cường hoạt động phổ biến các văn bản pháp luật về ATTP, các điều kiện cần có cho các cơ sở kinh doanh, chế biến dịch vụ ăn uống, giải khát, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

2. Phòng Kinh tế & Hạ tầng và phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT)

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan quản lý chặt chẽ các hoạt động sản xuất, kinh doanh các loại thực phẩm thuộc lĩnh vực ngành NN&PTNT và Công thương quản lý theo quy định của pháp luật; tăng cường công tác kiểm tra, hậu kiểm về ATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh do ngành NN&PTNT và ngành Công thương quản lý theo phân công, phân cấp.

- Phối hợp với ngành Y tế điều tra nguyên nhân và chủ trì trong việc truy xuất nguồn gốc, xử lý thực phẩm gây ngộ độc thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định của pháp luật.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo

- Tăng cường chỉ đạo các cơ sở giáo dục, đào tạo, giáo dục nghề nghiệp có bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú thực hiện nghiêm túc các quy định đảm bảo ATTP, kiểm soát chặt chẽ các nguồn gốc nguyên liệu, quá trình chế biến tại các bếp ăn trường học; nâng cao nhận thức, vai trò trách nhiệm của người đứng đầu cơ sở giáo dục.

- Chủ động phối hợp với chính quyền địa phương xây dựng kế hoạch sẵn sàng kịp thời ứng ứng phó, xử lý các tình huống phát sinh khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học; tăng cường công tác tuyên truyền kiến thức về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học.

4. Trung tâm Y tế huyện

- Tăng cường giám sát, hướng dẫn chuyên ngành bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (thức ăn đường phố tại khu vực xung quanh trường học), bếp ăn tập thể trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn có ký hợp đồng với nhà trường. Cung cấp địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý cho trường học.

- Tăng cường hoạt động giám sát, tư vấn, hướng dẫn về chuyên môn cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ lưu động đảm bảo đúng quy định và thủ tục hành chính liên quan: Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm; Giấy xác nhận đã tập huấn kiến thức cho chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ (do chủ cơ sở xác nhận); Giấy khám sức khỏe định kỳ; Nguồn gốc thực phẩm; các điều kiện cơ sở, vật chất, trang thiết bị, bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường...

- Chủ động, sẵn sàng trang thiết bị, hóa chất nhằm kịp thời điều tra, xử lý khi có vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Thực hiện lấy mẫu giám sát định kỳ, đột xuất tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ lưu động nhằm phát hiện và kịp thời cảnh báo mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn.

- Hướng dẫn, tập huấn cho cán bộ Trạm Y tế về phương pháp điều tra, xử lý, báo cáo khi có vụ ngộ độc thực phẩm; chỉ đạo Trạm Y tế chủ động tham mưu UBND xã, thị trấn về việc quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động hoạt động trên địa bàn.

- Chỉ đạo các trạm Y tế xã, thị trấn rà soát tổng hợp các cơ sở làm nước đá trên địa bàn và Trung tâm y tế huyện tổng hợp các cơ sở làm nước đá trên địa bàn huyện gửi về **UBND huyện (qua Phòng Y tế) trước ngày 08/6/2024** để tổng hợp báo cáo tỉnh.

5. Phòng Văn hóa và Thông tin; Trung tâm VH - TT&TDTT huyện

- Đẩy mạnh hoạt động truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng và loa phát thanh địa phương nhằm nâng cao nhận thức cho chủ cơ sở và người phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống về Luật an toàn thực phẩm, các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với ngành chức năng đẩy mạnh công tác tuyên truyền các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm.

6. UBND các xã, thị trấn

- Chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn theo các Quyết định phân công, phân cấp của UBND tỉnh, huyện. Phối hợp với các phòng, ban, ngành, liên quan có biện pháp phù hợp để nâng cao năng lực, hiệu quả, hiệu lực quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, dịch vụ nấu ăn lưu động, cơ sở bán rong trước các cổng trường học; an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý. Triển khai các biện pháp cần thiết nhằm ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm; cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm trên địa bàn; nâng cao kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Thông báo trên hệ thống loa phát thanh để nhân dân biết các cơ sở không chấp hành đúng các quy định về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và có nhiều nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

- Yêu cầu các cơ sở, cá nhân kinh doanh dịch vụ nấu ăn thuê, nấu ăn lưu động phục vụ lễ hội, cưới, hỏi, ... khi đến cung cấp dịch vụ tại địa phương, thì phải thông báo và xuất trình các giấy tờ liên quan đến hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống lưu động với Trung tâm Y tế huyện hoặc Trạm Y tế trên địa bàn để có biện pháp giám sát hoạt động. Các cơ sở nấu ăn lưu động phải thực hiện đầy đủ các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm như: Điều kiện nơi sơ chế, chế biến thực phẩm, chia thức ăn; điều kiện về trang thiết bị, vận chuyển, dụng cụ chứa đựng thực phẩm; chủ cơ sở và người chế biến thực phẩm phải có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức và được chủ cơ sở xác nhận, có giấy khám sức khỏe định kỳ, có hợp đồng cung cấp thực phẩm; thực hiện việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở dịch vụ ăn uống tại địa phương nhất là các cơ sở nấu ăn lưu động trên địa bàn hoặc từ các địa phương khác đến; phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng lựa chọn những cơ sở nấu ăn lưu động đảm bảo về ATTP theo quy định.

- Tăng cường thông tin, tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; tập trung vào các nội dung sau: phòng chống ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, những địa điểm tập trung đông người trên địa bàn; phòng chống ngộ độc thực phẩm do nấm độc vào mùa Xuân Hè, ngộ độc do các loại động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên,...

UBND huyện đề nghị các cơ quan, đơn vị, các địa phương nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế;
- Chi cục ATTP tỉnh;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Thiên Tùng