

**SỞ Y TẾ VINH PHÚC
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM**

Số: 04 /ATVSTP-NV
V/v tăng cường công tác bảo đảm
ATTP

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

Vinh Phúc, ngày 24 tháng 01 năm 2019



Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Vĩnh Phúc
- Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đóng trên địa bàn tỉnh

Thực hiện Công văn số 5975/ATTP-NĐTT ngày 07/12/2018 của Cục An toàn thực phẩm về tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống NDTP trong mùa Đông Xuân, dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân năm 2019 ; Công văn số 19/SYT-NVY ngày 05/01/2019 của Sở Y tế Vĩnh Phúc, về việc tăng cường công tác phòng, chống dịch bệnh trong dịp Tết Nguyên đán và mùa Lễ Hội xuân năm 2019 và các phương tiện truyền thông; Chi cục ATVSTP tỉnh đã ban hành công văn số 02/ATVSTP-NV ngày 14/01/2019 về việc tăng cường công tác đảm bảo ATTP trong dịp Tết Nguyên Đán và mùa Lễ Hội Xuân năm 2019.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống NDTP trong mùa Đông - Xuân, Tết Nguyên Đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019; đặc biệt trong thời gian gần đây trên địa bàn cả nước có một số tỉnh có dịch bệnh ở lợn, trong đó có tỉnh Vĩnh Phúc. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Vĩnh Phúc, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố; Trung tâm Y tế các huyện, thành phố, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đóng trên địa bàn tỉnh Vĩnh phúc, phối hợp thực hiện công tác đảm bảo ATTP trong dịp Tết Nguyên đán và mùa Lễ Hội xuân năm 2019 với những nội dung cụ thể sau:

1- Đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Vĩnh Phúc.

Chỉ đạo các bếp ăn tập thể trong hệ thống các trường học đóng trên địa bàn tỉnh; kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu các loại thực phẩm đầu vào trong mỗi bữa ăn; yêu cầu người cung cấp thực phẩm phải cung cấp các loại thực phẩm đảm bảo an toàn, tuyệt đối không được cung cấp lợn ốm, chết, lợn đã mắc dịch bệnh.

2. Đề nghị Ủy ban nhân dân huyện, thành phố.

- Chỉ đạo các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đóng trên địa bàn huyện, thành phố kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu các

loại thực phẩm đầu vào trong sản xuất, chế biến sản phẩm thực phẩm; không cung cấp các loại sản phẩm, thực phẩm không an toàn ra thị trường.

- Chỉ đạo các bếp ăn thuộc lĩnh vực quản lý đóng trên địa bàn, kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu các loại thực phẩm đầu vào trong mỗi bữa ăn, tuyệt đối yêu cầu người cung cấp thực phẩm không được cung cấp lợn ốm, chết, lợn đã mắc dịch bệnh.

- Tăng cường thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các cơ sở chăn nuôi, giết mổ gia súc, gia cầm, các chợ đầu mối, siêu thị, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống, bánh, mứt, kẹo, rượu, bia, nước giải khát, các loại thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến sẵn ăn ngay... trên địa bàn. Phát hiện sớm và xử lý kịp thời những hành vi vi phạm an toàn thực phẩm và công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Chủ động phối hợp với 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 các phương án ứng phó, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư... để triển khai thực hiện khi có ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra.

3- Đề nghị Trung tâm Y tế các huyện, thành phố.

- Tăng cường giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các cơ sở chăn nuôi, giết mổ gia súc, gia cầm, các chợ đầu mối, siêu thị, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống bánh, mứt, kẹo, rượu, bia, nước giải khát, các loại thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm chế biến sẵn ăn ngay... trên địa bàn. Phát hiện sớm và xử lý kịp thời những hành vi vi phạm an toàn thực phẩm và công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Chủ động phối hợp với 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 các phương án ứng phó, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư... để triển khai

4. Đề nghị các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của pháp luật.

- Chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Tuyệt đối không sử dụng sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng, các loại động vật động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy theo quy định của pháp luật để chế biến thực phẩm hoặc cung

cấp, bán thực phẩm có nguồn gốc từ động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy .

- Không bán cho khách hàng rượu khi: không biết đó là rượu gì, rượu không có nguồn gốc, rượu không công bố tiêu chuẩn chất lượng; không bán rượu cho trẻ em dưới 18 tuổi.

- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Vĩnh Phúc; Ủy ban nhân dân huyện, thành phố; Trung tâm Y tế huyện, thành phố và các cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh chủ động tổ chức triển khai triển khai thực hiện, báo cáo tình hình an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán và mùa Lễ Hội xuân năm 2019 về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm trước ngày 27/3/2019 bằng văn bản và thư điện tử theo địa chỉ: chicucattvstp2008@gmail.com để tổng hợp báo cáo Sở Y tế theo quy định. / *llcc*

Nơi nhận:

- Như kg;
- Sở Y tế (để b/c);
- Lưu: VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Quang Thái