

Số: **2937** /UBND-VP
V/v bảo đảm ATTP trong mùa cưới

Vĩnh Tường, ngày **14** tháng **11** năm 2018

Kính gửi:

- Thủ trưởng các cơ quan đơn vị;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Những tháng cuối năm thường được gọi là "mùa cưới"; đây là thời điểm nhu cầu tiêu dùng thực phẩm và hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tăng cao. Thói quen "đơn giản" trong việc lựa chọn nguyên liệu thực phẩm, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm bị ô nhiễm, khu vực sơ chế biến không đảm bảo, thực phẩm sau chế biến không bảo đảm đúng cách,... tại các tiệc cưới làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể, bệnh truyền qua thực phẩm và các sự cố ảnh hưởng đến sức khỏe người dân.

Để đảm bảo An toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa cưới; Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu:

1. Phòng Văn hóa & Thông tin, Trung tâm Văn hóa-TT-TT

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền thông qua các hình thức, các phương tiện thông tin đại chúng đến tất cả các nhóm đối tượng sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm kiến thức thực hành bảo đảm ATTP và vệ sinh ăn uống, vệ sinh cá nhân nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm ATTP trong sản xuất, lựa chọn, bảo quản, chế biến, sử dụng thực phẩm;

- Tuyên truyền cho người dân, đặc biệt là các gia đình có tổ chức tiệc cưới và các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu thuê, cung cấp cỗ cưới vệ sinh sạch sẽ khu vực sơ, chế biến và nơi dọn tiệc, tổ chức phun thuốc diệt côn trùng gây hại, đảm bảo đủ nước sạch phục vụ chế biến; sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc, xuất xứ, còn hạn sử dụng.

- Tuyên truyền, khuyến cáo cho nhân dân hạn chế sử dụng sản phẩm sản xuất, chế biến thủ công; khi sử dụng phải tìm kiếm sản phẩm của cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, đặc biệt ngộ độc do vi khuẩn gây nên.

2. Phòng Kinh tế - Hạ tầng

- Tăng cường công tác quản lý, kiểm soát quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm thủ công; đặc biệt các sản phẩm từ bột, tinh bột, rượu, bia, nước giải khát được tiêu dùng nhiều trong các tiệc cưới của nhân dân; đẩy mạnh công tác đấu tranh chống gian lận thương mại về thực phẩm như hàng giả, hàng nhập lậu, không rõ nguồn gốc, không đảm bảo ATTP và bán hàng đa cấp không đúng quy định;

- Phối hợp với cơ quan truyền thông đẩy mạnh hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông hướng dẫn các quy định đảm bảo ATTP về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, rượu theo lĩnh vực được phân công.

3. Văn phòng HĐND&UBND

- Phối hợp với các cơ quan truyền thông triển khai tuyên truyền cho nhân dân kiến thức lựa chọn, chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm an toàn; tuyên truyền nhân dân tham gia giám sát phát hiện sớm các vụ việc vi phạm về ATTP;

- Tăng cường công tác quản lý nhà nước về ATTP, đẩy mạnh thanh tra, kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, cơ sở cung cấp nước uống đóng bình; đặc biệt các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu thuê, cung cấp cỗ cưới trên địa bàn;

- Khi có tin ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn phải báo cáo ngay về UBND huyện để kịp thời chỉ đạo.

4. Phòng Nông nghiệp & PTNT

- Tăng cường công tác quản lý ATTP, đẩy mạnh thanh tra, kiểm tra trong suốt quá trình từ sản xuất, thu gom, giết mổ, chế biến bảo quản, đến vận chuyển đối với các thực phẩm nông, lâm, thủy sản, sản phẩm từ thịt và các thực phẩm chế biến từ trứng, sữa;

- Trực tiếp chỉ đạo Trạm chăn nuôi - thú y và Trạm trồng trọt - bảo vệ thực vật đẩy mạnh hoạt động thông tin, giáo dục truyền thông hướng dẫn về sản xuất, kinh doanh, chế biến rau, thịt, thực phẩm tươi sống đảm bảo ATTP theo quy định.

5. Đội quản lý Thị trường số 2

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan chuyên môn tập trung kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm như: sản phẩm từ bột, tinh bột (*bánh giầy, bánh tẻ, bún,...*); rượu, bia, nước giải khát, nhà hàng, các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu thuê, cung cấp cỗ cưới; cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, cơ sở cung cấp nước uống đóng bình, các cơ sở kinh doanh, sản xuất rau an toàn, cơ sở giết mổ, bày bán gia súc, gia cầm; chặn kịp thời các hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc và nhập lậu, không để thực phẩm giả, thực phẩm không an toàn lưu thông trên thị trường;

- Chuẩn bị dụng cụ tiến hành thử các mẫu thực phẩm khi cần thiết.

6. Công an huyện

Phối hợp với các cơ quan, ban ngành của huyện tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý và hỗ trợ xử lý các vi phạm pháp luật về ATTP.

7. Trung tâm Y tế huyện:

- Đảm bảo trực cấp cứu 24/24, chỉ đạo cán bộ kịp thời theo dõi nếu có ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn phải báo cáo ngay về UBND huyện (*qua Văn phòng HĐND&UBND*) để chỉ đạo kịp thời. Sẵn sàng phương án, lực lượng và trang thiết bị để triển khai, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố ATTP, ngộ độc thực phẩm;

- Chỉ đạo trạm Y tế các xã, thị trấn tham mưu cho cấp ủy, chính quyền địa phương tăng cường công tác đảm bảo chất lượng ATTP.



8. Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị; các tổ chức đoàn thể trên địa bàn

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được phân công có trách nhiệm phối hợp với các phòng ban, cơ quan liên quan tăng cường triển khai công tác đảm bảo ATTP; đề xuất UBND huyện chỉ đạo, triển khai các giải pháp phù hợp để góp phần nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về ATTP;

- Tuyên truyền đến toàn thể cán bộ, công chức, viên chức trong đơn vị về công tác đảm bảo ATTP, để mỗi cán bộ, công chức hiểu rõ được mối nguy hại của thực phẩm không an toàn ảnh hưởng lớn đến sức khỏe cho toàn thể cộng đồng, chủ động tích cực tham gia, phát hiện, báo cáo đề xuất kịp thời các cơ sở không đảm bảo ATTP.

9. Chủ tịch UBND các xã, thị trấn

- Tăng cường công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP; phổ biến, khuyến cáo cho nhân dân phải ăn chín, uống sôi, vệ sinh sạch sẽ, lựa chọn nguyên liệu an toàn, thực hiện các quy định đảm bảo ATTP;

- Tuyên truyền cho người dân, đặc biệt là các gia đình có tổ chức tiệc cưới và các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu nướng, cung cấp cỗ cưới vệ sinh sạch sẽ khu vực sơ, chế biến và nơi bày tiệc, tổ chức phun thuốc diệt côn trùng gây hại, đảm bảo đủ nước sạch phục vụ chế biến; sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc, xuất xứ, còn hạn sử dụng; hạn chế sử dụng sản phẩm thủ công (như bánh giầy, bún); khi sử dụng phải lựa chọn sản phẩm của cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc, đặc biệt ngộ độc do vi khuẩn; chú trọng tuyên truyền, giáo dục kiến thức đảm bảo ATTP đến các hộ gia đình khi sản xuất, kinh doanh sản phẩm thủ công phải đảm bảo ATTP;


- Tăng cường quản lý, kiểm soát, thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thủ công, giết mổ, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố trên địa bàn theo phân cấp quản lý. Chịu trách nhiệm về bảo đảm ATTP trên địa bàn quản lý;

Khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn phải báo cáo ngay về UBND huyện (qua Văn phòng HĐND&UBND) để kịp thời chỉ đạo.

UBND huyện yêu cầu Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị, Chủ tịch UBND các xã, thị trấn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- TT Huyện ủy, TT HĐND huyện (b/c);
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND huyện;
- CVP, các PCVP;
- Trung tâm VH-TT-TT (đ/t);
- Như Kính gửi;
- Lưu: VT.



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



Lê Chí Thái