

SỞ Y TẾ THANH HOÁ
TTYT THIỆU HOÁ

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

Số: HH TTYT- CV

V/v tăng cường công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm và phòng chống
ngộ độc thực phẩm trong mùa hè

Thiệu Hoá, ngày 08 tháng 6 năm 2018

Kính gửi: Trưởng trạm Y tế các xã, Thị trấn.

Thực hiện công văn số 181/ATTP-TTTT ngày 24/5/2018 của Giám đốc chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm Thanh Hóa về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè.

Giám đốc Trung tâm Y tế yêu cầu trạm Y tế xã, thị trấn thực hiện hiệu quả nội dung sau:

1. Tăng cường công tác truyền thông về kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để nâng cao trách nhiệm trong vệ sinh an toàn thực phẩm, cần tập trung:

- Phổ biến quy định bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể bệnh viện, bếp ăn tập thể của các xí nghiệp, bếp ăn bán trú tại các trường học. Yêu cầu tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu không có nguồn gốc rõ ràng, quá hạn sử dụng, thực phẩm bị ôi thiu, nấm mốc, đưa vào sản xuất, chế biến, kinh doanh.

- Thực hiện ăn chín, uống sôi, rửa tay sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh và sau khi giết mổ, phân phối, chế biến gia cầm, thủy cầm, tiệt trùng các dụng cụ, bát đĩa trước khi ăn uống, hướng dẫn lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn.

- Tuyên truyền để người dân tuyệt đối không sản xuất, thu hái, chế biến, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các chất độc hại và những trái cây, động thực vật như nấm độc, cá nóc, ốc lạ, quả lạ.

2. Chủ động thực hiện kế hoạch bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đối với cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh như rau, củ, quả, bánh kẹo, rượu, thực phẩm ăn ngay, nước giải khát, nước đá, cơ sở giết mổ, cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, phát hiện sớm sử lý nghiêm các trường hợp vi phạm các quy định an toàn vệ sinh thực phẩm và thông báo công khai những hộ vi phạm trên thông tin đại chúng cho cộng đồng biết.

3. Rà soát lại các cơ sở giải khát, bia, kem, sản xuất kinh doanh đá lạnh, dịch vụ ăn uống (Theo mẫu sau), xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, tăng cường các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè.

4. Trạm Y tế xã, thị trấn có kế hoạch truyền thông, kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương mình, chuẩn bị sẵn sàng phương

án, lực lượng, phương tiện, thuốc, hóa chất, vật tư phục vụ cho phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Nhận được công văn này yêu cầu. Trưởng trạm Y tế xã, thị trấn triển khai thực hiện có hiệu quả.

Trong quá trình triển khai thực hiện có gì vướng mắc báo về khoa vệ sinh an toàn thực phẩm theo số điện thoại 0985851962 để cùng giải quyết./.

Nơi nhận

- Như trên.
- Chỉ cục vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Lưu văn thư và khoa.



Trịnh Thị Huyền

BÁO CÁO THỐNG KÊ
(HỘ SX. KINH DOANH & CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG ĐỊA BÀN XÃ)

STT	HỌ TÊN CHỦ HỘ	THÔN, XÓM	LOẠI HÌNH KINH DOANH, SX CHẾ BIẾN & BẢO QUẢN THỰC PHẨM.				Được tập huấn và khám SK định kì	
			Lò giết mổ	Chế biến thực phẩm	Nhà hàng, quán ăn	Kinh doanh tạp hóa: bánh kẹo, nước giải khát, sản xuất đá lạnh...	Có	Không
1	Nguyễn Văn A	Thôn B						

Ghi chú:

- Thống kê đầy đủ tất cả các cơ sở, hộ kinh doanh sản xuất chế biến liên quan đến VSATTP.
- Chế biến và sản xuất loại thực phẩm ghi rõ. Ví dụ: Thủy hải sản, Đậu phụ, Nước mắm, Nem giò chả, bánh, bia rượu, nước giải khát, bánh sinh nhật, bánh mỳ, sản xuất đá lạnh.....
- Lò giết mổ : gia xúc, gia cầm ...
- Đề nghị các Trưởng Trạm Y tế thống kê đầy đủ (Ghi chi tiết kinh doanh loại gì) và gửi về khoa ATTP trước ngày 30/ 06/ 2018.

Thịệu , ngày tháng năm 2018
Trạm Y tế