

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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

Số: 3945 /UBND-VX

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 8 năm 2013

Về việc tăng cường các biện pháp
bảo đảm an toàn thực phẩm,
phòng chống ngộ độc thực phẩm
và bệnh truyền qua thực phẩm

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
Số: 688
ĐẾN: Giám đốc 2 phòng 8
Năm 2013
Chuyên:

Kính gửi:

- Sở Y tế;
- Sở Công Thương;
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Sở Thông tin và Truyền thông;
- Công an thành phố;
- Ủy ban nhân dân các quận, huyện.

CHI CỤC THỦ Y TP.HCM
CV.ĐẾN SỐ: 1800
Ngày 07 tháng 8 năm 2013

Thực hiện ý kiến của Bộ Y tế tại Công văn số 4462/BYT-ATTP ngày 23 tháng 7 năm 2013 về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm;

Ủy ban nhân dân thành phố chỉ đạo như sau:

Giao Sở Y tế phối hợp với các sở - ngành liên quan và Ủy ban nhân dân các quận, huyện thực hiện theo đúng chỉ đạo của Bộ Y tế tại văn bản nêu trên, nhằm tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn thành phố./.

Nơi nhận:

Sở: - A Kiên, A Dũng, A Mạnh
- P144TC, P144VTS, P144, T144
- cc BTV, cc TY,
- cc P144 BNV L TS

ATTP
(t)



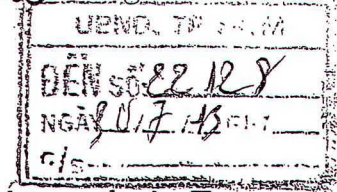
Hứa Ngọc Thuận

Sau khi báo D/S 02/8/13, T144
- P144VTS P144 BNV L TS
Cung 3 địa chỉ để xử lý
Phụ D/144 5-8-13
Hua

Số: 446.2/BYT-ATTP

Hà Nội, ngày 23 tháng 7 năm 2013

V/v Tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.



Kính gửi: Đồng chí Chủ tịch UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

Trong thời gian qua, tình hình ngộ độc thực phẩm cấp tính diễn biến phức tạp ở cả bếp ăn tập thể, bữa ăn đông người, thức ăn đường phố, bếp ăn gia đình trên phạm vi cả nước. Nguyên nhân chính là do sử dụng thực phẩm bị ô nhiễm từ nguyên liệu, trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm, sử dụng thực phẩm có độc như nấm độc, cóc, cá nóc, rượu có hàm lượng methanol cao... Ngoài ra còn do những thói quen ăn uống không bảo đảm vệ sinh như ăn tiết canh, ăn tái, ăn gỏi, ăn sống. Bên cạnh đó ngộ độc thực phẩm có chiều hướng gia tăng trong thời gian mùa hè do thời tiết nóng ẩm, thiếu nước sạch, bảo quản thực phẩm không đúng quy định.

Để chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm có hiệu quả, Bộ Y tế đề nghị đồng chí Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố chỉ đạo UBND các cấp, các cơ quan chức năng thuộc quyền quản lý tập trung, khẩn trương chỉ đạo triển khai các nội dung sau:

1. Tăng cường và nâng cao chất lượng, hiệu quả của công tác thông tin, tuyên truyền về kiến thức an toàn thực phẩm, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm để nâng cao trách nhiệm, lương tâm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Tập trung tuyên truyền, vận động người dân thực hiện vệ sinh ăn uống, vệ sinh cá nhân, không ăn tiết canh, ăn sống, ăn gỏi, ăn tái, không sử dụng cá nóc và những thực phẩm không biết rõ, thực phẩm nghi ngờ có độc không chế biến thức ăn (các loại lá, quả, nấm tự nhiên, cóc...).

2. Chủ động xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm cho các đối tượng có nguy cơ cao trong địa bàn quản lý; tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt tập trung các cơ sở dịch ăn uống, thức ăn đường phố, khu du lịch, lễ hội, bữa ăn tập trung đông người. Triển khai đồng bộ các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm và các quy định theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 25/12/2012 về việc quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố.

3. Tăng cường thanh tra, kiểm tra liên ngành bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở sản xuất thực

phẩm ăn ngay, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh nước giải khát, kem, bia, nước đá, cơ sở thức ăn đường phố. Phát hiện sớm và kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; trong kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định của pháp luật; công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

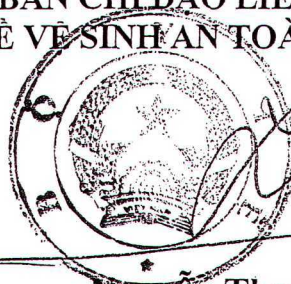
4. Chỉ đạo ngành y tế xây dựng kế hoạch, chuẩn bị sẵn sàng lực lượng, trang thiết bị chuyên môn, tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời, đảm bảo giảm thiểu tối đa tỷ lệ tử vong trong các vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn quản lý.

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- PTTg Nguyễn Thiện Nhân (để báo cáo);
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để báo cáo);
- Sở Y tế các tỉnh, TP (để thực hiện);
- Thanh tra Bộ Y tế (để phối hợp);
- Các Viện: KNATVSTPQG; VSDT TƯ; VSDT Tây Nguyên; Dinh dưỡng; Pasteur Nha Trang, Pasteur TP. Hồ Chí Minh, VSYTCC Hồ Chí Minh;
- Chi Cục ATVSTP tỉnh/TP. (để thực hiện);
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG - ỦY VIÊN THƯỜNG TRỰC
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH TW
VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**



Nguyễn Thanh Long