

Số: **694** /SYT-ATTP

Hà giang, ngày **23** tháng 4 năm 2020

V/v Tăng cường công tác bảo đảm  
ATTP, phòng chống ngộ độc thực  
phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt

Kính gửi:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố.

Theo dự báo thời tiết, mùa hè năm nay cũng là mùa bão, lụt; thời gian tới nắng nóng gia tăng, hạn hán cục bộ nghiêm trọng ở nhiều địa phương, có khả năng xuất hiện 14 đến 16 cơn áp thấp nhiệt đới. Ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm có thể tăng do bị ô nhiễm vi sinh vật gây bệnh và do độc tố tự nhiên, ở Hà Giang là nấm độc, quả và rau rừng, bột ngô mốc, cóc... Nguyên nhân chính là do điều kiện thời tiết thuận lợi cho sự phát triển của động, thực vật chứa độc tố tự nhiên; ô nhiễm môi trường, thiếu nước sạch để chế biến, vệ sinh dụng cụ; nhu cầu sử dụng các thực phẩm tươi sống, thực phẩm không qua gia nhiệt, thức ăn đường phố, bữa ăn đông người, khu du lịch...

Thực hiện Công văn số 949/ATTP-NĐTP ngày 17/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lũ. Sở Y tế yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện tốt các nội dung sau:

### **1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm**

Tham mưu cho Sở Y tế ban hành Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn tỉnh;

Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tập trung cơ sở sản xuất thực phẩm ăn ngay, kinh doanh nước giải khát, nước đá, kinh doanh dịch vụ ăn, uống, bếp ăn tập thể trường học, bệnh viện, khu công nghiệp, khu du lịch...; phát hiện sớm, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định ATTP và công khai vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

### **2. Trung tâm Kiểm soát bệnh tật**

Xây dựng kế hoạch chuẩn bị sẵn sàng về nhân lực, phương tiện, trang thiết bị, hóa chất... để phục vụ việc xử lý dịch bệnh và các bệnh truyền qua thực phẩm nếu xảy ra, không để lan rộng trong cộng đồng.

### **3. Trung tâm y tế huyện, thành phố**

Chủ trì phối hợp với Phòng Y tế, Bệnh viện đa khoa huyện (BVĐKKV) xây dựng kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt trình Ban Chỉ đạo CSSKND huyện, thành phố phê duyệt và tổ chức thực hiện.

Triển khai các hướng dẫn về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, phòng chống dịch COVID-19 theo công văn số 533/SYT-ATTP V/v bảo đảm ATTP đối với các khu cách ly tập trung trong phòng chống dịch COVID-19 của Sở Y tế, trong khi chưa công bố hết dịch.

**a) Triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè**

Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố tại các trường học, bệnh viện, khu công nghiệp, khu du lịch... Yêu cầu các cơ sở tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đã bị ôi thiu, hỏng, mốc, không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng để chế biến, kinh doanh.

Thực hiện ăn chín uống sôi, rửa tay sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, sau khi giết mổ, phân phối, chế biến thịt 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 thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động thực vật độc như: nấm độc, bột ngô mốc, rau quả rừng lạ và côn trùng lạ, độc (nếu sử dụng côn trùng thông thường phải chế biến, sơ chế bảo đảm ATTP trước khi ăn); Tập trung tuyên truyền tới đối tượng là đồng bào dân tộc thiểu số ở vùng sâu, vùng xa.

**b) Triển khai các hoạt động dự phòng và bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong và sau khi xảy ra mưa lũ**

*\* Triển khai trước khi xảy ra bão, lũ:*

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền về an toàn thực phẩm, hướng dẫn người dân (đặc biệt là các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của lũ quét) trong việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, chủ động dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, các hóa chất sát khuẩn của ngành y tế.

Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất kinh doanh để đảm bảo không xảy ra tình trạng thực phẩm không đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm lưu thông trên thị trường.

Chuẩn bị sẵn sàng về nhân lực, phương tiện, trang thiết bị, hóa chất... để phục vụ việc xử lý dịch bệnh và các bệnh truyền qua thực phẩm nếu xảy ra.

*\* Triển khai trong và sau khi xảy ra bão, lũ:*

Phối hợp với cơ quan chức năng địa phương tăng cường công tác thông tin, truyền thông và hướng dẫn cách lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn trong cộng đồng, trong đó tập trung vào các nội dung:

- Thực hiện vệ sinh cá nhân, nơi ở, vệ sinh ăn uống thực hiện "ăn chín, uống chín"

- Tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm, thủy sản chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân để làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm.

- Bảo quản tốt lương thực thực phẩm tránh ẩm mốc, mối mọt và ngập nước; bảo quản tốt thực phẩm đã chế biến, phòng chống côn trùng, động vật gây bệnh và ruồi nhặng xâm nhập.

- Xử lý nước ăn uống, sinh hoạt trong tình huống đang ngập lụt và sau lũ lụt; các biện pháp lắng, lọc, khử trùng bằng cloraminB theo hướng dẫn của ngành y tế.

Phối hợp với cơ quan chức năng địa phương kiểm soát chất lượng ATTP các loại lương thực, thực phẩm, nước uống do các tổ chức, cá nhân hỗ trợ đồng bào vùng bị lũ quét.

Chủ động hướng dẫn nhân dân vệ sinh môi trường, tu sửa, tổng vệ sinh nguồn nước dùng cho ăn uống và các công trình công cộng sau khi bão lũ rút.

Nhận được công văn, yêu cầu các đơn vị tổ chức triển khai thực hiện và báo cáo kết quả về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp báo cáo Sở Y tế./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- BCĐ CSSKND tỉnh;
- Cục ATTP;
- BCĐ CSSKND huyện, TP;
- Phòng Y tế huyện, TP;
- Lưu VT, ATTP.

**KT.GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Đình Dích**