

Số: /SCT-QLTM

Lai Châu, ngày tháng 5 năm 2024

V/v tăng cường phòng ngừa
ngộ độc thực phẩm

Kính gửi:

- Phòng Kinh tế thành phố;
- Phòng Kinh tế và Hạ tầng các huyện;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương.

Trong thời gian gần đây, trên phạm vi cả nước ghi nhận một số vụ ngộ độc thực phẩm, đặc biệt là vụ ngộ độc xảy ra ở tỉnh Đồng Nai và Vĩnh Phúc. Để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh, Sở Công Thương đề nghị phòng Kinh tế thành phố, phòng Kinh tế và Hạ tầng các huyện, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Phòng Kinh tế thành phố, phòng Kinh tế và Hạ tầng các huyện

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan trên địa bàn tham mưu UBND huyện, thành phố triển khai thực hiện tốt công tác tuyên truyền các văn bản quy phạm pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm; cảnh báo các nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đến chính quyền cấp xã, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Công Thương quản lý, người tiêu dùng thực phẩm.

- Chủ động tham gia các Đoàn kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương, các chợ, siêu thị trên địa bàn, trong đó chú trọng kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu đầu vào, việc sử dụng phụ gia trong chế biến thực phẩm; nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng của thực phẩm;...

- Tăng cường hướng dẫn, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tự tập huấn và cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Khoản 5 Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ.

2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương

- Thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh; không sử dụng hóa chất độc hại, phụ gia

không được phép sử dụng trong chế biến thực phẩm, không sử dụng cồn công nghiệp methanol trong pha chế rượu. Kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo cung cấp nguồn hàng thực phẩm an toàn cho sức khỏe của người tiêu dùng.

- Tích cực ứng dụng công nghệ thông tin, đầu tư trang thiết bị, máy móc tiên tiến vào sản xuất, kinh doanh và hệ thống giám sát thực phẩm; thường xuyên cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, khám sức khỏe định kỳ cho chủ cơ sở và người lao động theo quy định.

- Thường xuyên rà soát các kho hàng, kệ hàng để loại bỏ các sản phẩm thực phẩm đã hết hạn sử dụng, các sản phẩm có bao bì đã bị phồng, bẹp, biến dạng, không còn nguyên vẹn, nhất là các loại thực phẩm có nguy cơ về ngộ độc.

Sở Công Thương đề nghị phòng Kinh tế thành phố, phòng Kinh tế và Hạ tầng các huyện; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Công Thương quản lý triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- BCĐ liên ngành ATTP tỉnh (B/c);
- Lãnh đạo Sở;
- Lưu: VT, QLTM.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Trọng Thức