

Số: /KH-UBND

Ngọc Hồi, ngày tháng năm 2023

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 trên địa bàn huyện Ngọc Hồi năm 2023

Căn cứ Căn cứ Công văn số 1281/ATTP-NĐTT ngày 07/6 /2023 của Cục An toàn thực phẩm tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt;

Thực hiện Công văn số 1939/SYT-NVYD ngày 22/6/2023 của Sở Y tế tỉnh Kon Tum về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn tỉnh.

Ủy ban nhân dân huyện Ngọc Hồi ban hành Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa mưa bão, lụt trên địa bàn huyện Ngọc Hồi năm 2023 như sau:

I. MỤC TIÊU

- Tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; phòng, chống ngộ độc do Clostridium botulinum; phòng, chống ngộ độc do độc tố tự nhiên trong mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn huyện.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền các văn bản pháp luật về An toàn thực phẩm (ATTP), kiến thức ATTP; nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của người lãnh đạo, quản lý và người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và người tiêu dùng về ATTP. Nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi của mỗi người dân và cộng đồng để chủ động dự phòng các yếu tố nguy cơ phổ biến đối với sức khỏe nhằm phòng tránh bệnh tật, bảo vệ sức khỏe cho cá nhân, gia đình và cộng đồng.

- Sẵn sàng phương án xử lý, khắc phục khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra, không để lan rộng trong cộng đồng.

II. CÁC HOẠT ĐỘNG TRIỂN KHAI

1. Nội dung thực hiện

1.1. Hoạt động truyền thông

- Đẩy mạnh tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng, trang mạng xã hội, kết hợp với tuyên truyền trực quan qua pano, băng rôn, tờ rơi, tập huấn, phổ biến kiến thức... về an toàn thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt, phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên và do Clostridium botulinum.

- Các hoạt động thông tin, tuyên truyền, phổ biến phải cụ thể thiết thực, hiệu quả, phù hợp với từng đối tượng; Thông tin phải đảm bảo tính chính xác, kịp thời nhằm ngăn ngừa, hạn chế các hành vi vi phạm về an toàn vệ sinh thực phẩm, đồng thời không làm ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

- Nội dung thông tin, tuyên truyền kiến thức an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để nâng cao trách nhiệm chuyển đổi hành vi mất an toàn thực phẩm:

+ Tuyên truyền, hướng dẫn người dân trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn. Đối với các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của bão, lụt cao cần theo dõi các dự báo, diễn biến tình hình bão, lụt trên địa bàn và chủ động kế hoạch dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, thuốc men, các hoá chất sát khuẩn của ngành y tế.

+ Tuyên truyền để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm chết do bệnh, chết không rõ nguyên nhân làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm; thực hiện ăn chín, uống chín, nước sử dụng để ăn uống, chế biến thực phẩm phải khử trùng, đặc biệt là trong thời gian bão, lụt xảy ra.

+ Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên cho cộng đồng, khuyến cáo người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động, thực vật độc, các thực vật lạ, có nguy cơ gây ngộ độc như nấm rừng, cây, củ, quả rừng lạ, côn trùng lạ, độc,...; chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến bảo đảm an toàn đối với các sản phẩm mang tính truyền thống hoặc tập quán của địa phương (bảo đảm an toàn trong chế biến và sử dụng thịt cóc,...). Tập trung chú trọng đối với các đối tượng là đồng bào dân tộc thiểu số ở vùng sâu, vùng xa. Sử dụng các vật liệu truyền thông bằng cả tiếng Kinh và tiếng dân tộc thiểu số.

+ Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn *Clostridium botulinum* cho cộng đồng; đặc biệt chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến, bảo quản bảo đảm an toàn đối với các thực phẩm truyền thống hoặc theo tập quán của địa phương nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm. Chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, sẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường. Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không đông đá.

+ Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố tại các trường học, bệnh viện, ... 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.

- Hướng dẫn, phổ biến người dân đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.

1.2. Hoạt động kiểm tra, kiểm soát an toàn thực phẩm mùa Hè

- Thành lập đoàn kiểm tra liên ngành, chuyên ngành ATTP huyện, tiến hành các đợt kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tập trung vào các cơ sở chế biến thực phẩm ăn ngay, cơ sở kinh doanh nước giải khát, sản xuất nước đá, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện,trên địa bàn.

- Tăng cường công tác giám sát an toàn thực phẩm; giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Triển khai các giải pháp kiểm soát an toàn thực phẩm trong sử dụng, tiêu dùng sản phẩm nông sản, sử dụng các loại nấm, cây, củ quả rừng tự nhiên làm thực phẩm, đặc biệt đối với các đối tượng nguy cơ cao hoặc đặc điểm vùng miền (dễ xảy ra ngộ độc).

- Cung cấp thông tin về các tổ chức, cá nhân thực hiện tốt và không thực hiện tốt quy định về bảo đảm ATTP để kịp thời đăng tải trên các phương tiện thông tin đại chúng, qua đó biểu dương các tổ chức, cá nhân thực hiện tốt và phê phán những trường hợp vi phạm.

1.3. Hoạt động dự phòng và bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong và sau khi xảy ra mưa lũ

1.3.1. Trước khi có bão, lũ

- Tuyên truyền hướng dẫn người tiêu dùng (đặc biệt là các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của bão, lũ cao) 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 y tế.

- Sẵn sàng chuẩn bị hóa chất, phương tiện, nhân lực xử lý, khắc phục khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra.

1.3.2. Trong khi có bão, lũ

- Tuyên truyền các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm 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; thực hiện ăn chín, uống chín.

- Hướng dẫn các vùng không đủ nước sạch (nếu có) có thể sử dụng các loại hoá chất sát khuẩn theo hướng dẫn của ngành y tế.

- Tăng cường công tác kiểm tra, xử lý nghiêm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lợi dụng tình trạng khan hiếm thực phẩm để đưa ra thị trường các loại thực phẩm không bảo đảm an toàn, vệ sinh.

1.3.3. Sau khi bão, lũ rút

- Hướng dẫn người sản xuất, kinh doanh, người tiêu dùng vệ sinh môi trường, tu sửa, tổng vệ sinh nguồn nước dùng cho ăn uống.
- Kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh để bảo đảm không xảy ra tình trạng thực phẩm không bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm lưu thông trên thị trường.
- Kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm các loại lương thực, thực phẩm, nước uống do các tổ chức, cá nhân hỗ trợ đồng bào vùng lũ lụt (nếu có) nhằm bảo đảm không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng... đến tay người dân.

2. Thời gian thực hiện: Triển khai thực hiện trong mùa hè và mùa bão, lụt năm 2023.

3. Chế độ thông tin, báo cáo

- Thực hiện báo cáo ca/vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố khẩn cấp về An toàn thực phẩm (nếu có).
- Báo cáo kết quả triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa Hè và mùa bão, lụt trên địa bàn huyện theo đề nghị của cấp có thẩm quyền.

III. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Phòng Y tế

- Chủ trì, phối hợp các cơ quan, đơn vị liên quan trên địa bàn huyện triển khai công tác bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn huyện; tổng hợp, tham mưu UBND huyện báo cáo UBND Tỉnh, Sở Y tế theo quy định.

- Phối hợp các cơ quan, đơn vị có liên quan tham mưu UBND huyện thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm, xây dựng kế hoạch và tiến hành kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện.

- Phối hợp các cơ quan, ban, ngành và UBND các xã, thị trấn tổ chức tuyên truyền các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, tuyên truyền phòng, chống ngộ độc thực phẩm do chứa độc tố tự nhiên, độc tố botulinum,.. cho gia đình, những người ở nương rẫy, ở sâu trong rừng; kết hợp tuyên truyền cho học sinh ở các trường học; huy động nguồn lực, hệ thống truyền thanh tham gia truyền thông, tuyên truyền kiến thức và các quy định của pháp luật về ATTP cho người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

2. Trung tâm Y tế

- Tăng cường chỉ đạo các khoa, phòng, các trạm Y tế xã, thị trấn về công tác giám sát an toàn thực phẩm; giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua

thực phẩm tại cộng đồng; Thực hiện báo cáo ca/vụ ngộ độc thực phẩm, sự cố khẩn cấp về An toàn thực phẩm (nếu có).

- Chủ động dự trữ thuốc, vật tư, hoá chất, phương tiện, nhân lực, lực lượng thường trực, phương án sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý, khắc phục kịp thời khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra, không để lan rộng trong cộng đồng, giảm thiểu ảnh hưởng khi có ngộ độc xảy ra.

- Chủ trì, phối hợp các cơ quan truyền thông và các cơ quan, đơn vị liên quan đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền, phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt, các quy định của pháp luật về ATTP cho người sản xuất, kinh doanh, người tiêu dùng thực phẩm, học sinh tại các trường học.

- Hướng dẫn người dân đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.

3. Bệnh viện Đa khoa khu vực huyện Ngọc Hồi: Xây dựng phương án tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời đối với các bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm, điều tra xác định nguyên nhân vụ ngộ độc theo quy định và công khai kết quả để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

4. Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: Phối hợp với các đơn vị chức năng trên địa bàn tăng cường giám sát, triển khai các giải pháp kiểm soát an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý đối với việc sử dụng, tiêu dùng sản phẩm nông sản, sử dụng các loại nấm, cây, củ quả rừng tự nhiên làm thực phẩm, đặc biệt đối với các đối tượng nguy cơ cao hoặc đặc điểm vùng miền (dễ xảy ra ngộ độc).

5. Trung tâm Văn hóa - Thể thao - Du lịch và Truyền thông, Trang Thông tin điện tử huyện: Phối hợp với các cơ quan, đơn vị, địa phương đẩy mạnh công tác tuyên truyền bảo đảm ATTP; kịp thời cảnh báo nguy cơ mất ATTP trong mùa Hè và mùa bão, lụt cho người dân trên địa bàn huyện. Kịp thời công khai tổ chức, cá nhân thực hiện tốt và không thực hiện tốt quy định về bảo đảm ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng, qua đó biểu dương các tổ chức, cá nhân thực hiện tốt và phê phán những trường hợp vi phạm.

6. Phòng Kinh tế và Hạ tầng, Đội Quản lý thị trường số 3: Theo chức năng, nhiệm vụ tăng cường kiểm tra, kiểm soát hàng hóa lưu thông, tiêu thụ trên thị trường nhất là thực phẩm đóng hộp: thịt hộp, cá hộp, thịt ba tê, sản phẩm chay đóng hộp....

7. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

- Căn cứ Kế hoạch này, khẩn trương xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt trên địa bàn quản lý. Tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm. Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định an toàn thực phẩm và công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

- Thành lập Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn; lưu ý cần có sự phối hợp với Đoàn kiểm tra chuyên ngành an toàn thực phẩm tuyến trên khi kiểm tra tại địa phương để tránh chồng chéo trong hoạt động kiểm tra.

Trên đây là 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 trên địa bàn huyện Ngọc Hồi năm 2023. Yêu cầu các đơn vị, địa phương nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- TT Huyện ủy;
- TT HĐND huyện;
- CT, các PCT UBND huyện;
- Chi cục vệ sinh ATTP tỉnh;
- Các cơ quan, đơn vị, địa phương theo Mục III Kế hoạch;
- CVP, các PCVP;
- Trang Thông tin điện tử huyện;
- Lưu: VT, TH.

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

Y Lan