

UBND HUYỆN BẠCH THÔNG
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Bạch Thông, ngày tháng 3 năm 2024

Số: /CV-BCĐ
V/v phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
trong dịp giao mùa Xuân - Hè

Kính gửi:

- Các Thành viên BCĐ liên ngành ATTP huyện;
- Ban chỉ đạo liên ngành ATTP các xã, thị trấn;
- Trung tâm Y tế huyện.

Thực hiện Văn bản số 771/BCĐ-ATTP ngày 18/3/2024 của Ban Chỉ đạo ATTP tỉnh Bắc Kạn về phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịp giao mùa Xuân - Hè.

Hiện nay đang trong thời tiết giao mùa giữa mùa Xuân và mùa Hè, thời tiết chuyển từ mát sang nóng, thuận lợi cho sự phát triển của nấm rùng có độc tố, vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm.

Qua theo dõi nhiều năm, trên địa bàn các huyện, thành phố các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra theo 1 trong 2 đặc điểm dịch tễ như sau:

- ✓ Vụ ngộ độc thực phẩm do nguyên nhân sử dụng nấm rùng có lẫn nấm độc vào mùa Xuân với số người mắc ít nhưng tỷ lệ tử vong cao;
- ✓ Vụ ngộ độc thực phẩm có số người mắc lớn, nguyên nhân do độc tố vi sinh vật, ví dụ ở xã Cao Tân, xảy ra vào ngày 26/02/2021 ở điều kiện nhiệt độ môi trường khoảng 25⁰C (không có tử vong).

Vì vậy tại thời điểm này công tác quản lý an toàn thực phẩm của Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm các cấp cần phải được tăng cường mạnh mẽ.

Ban chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm huyện đề nghị các đơn vị, các Thành viên BCĐ về ATTP huyện; BCĐ liên ngành về ATTP xã, thị trấn tăng cường chỉ đạo thực hiện một số công việc sau:

1. Tăng cường truyền thông cho Nhân dân các dân tộc trên địa bàn huyện về lựa chọn, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, các thông điệp đã được ngành y tế gửi các đơn vị theo khuyến cáo của Cục An toàn thực phẩm. Không sử dụng nấm rùng hoặc các loại củ quả có độc tố (VD củ Ấu tàu, củ Thương lục v.v) trong chế biến thức ăn. Sử dụng tủ lạnh đúng cách để bảo quản thực phẩm tránh bị ôi thiu, gây ngộ độc thực phẩm.

2. Các thành viên BCD liên ngành huyện, xã (*Y tế, Nông nghiệp, Công Thương, Giáo dục và Đào tạo, MTTQ và các tổ chức đoàn thể...*) cần phối hợp tốt trong truyền tải các thông điệp đảm bảo an toàn thực phẩm đến các nhóm đối tượng đích.

3. Tăng cường giáo dục, yêu cầu các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở phục vụ bữa cỗ đông người chấp hành tốt quy định về an toàn thực phẩm để hạn chế tối đa xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm đông người. Thực hiện nghiêm Chi thị số 09 ngày 07/12/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh về việc đảm bảo an toàn thực phẩm đối với bữa ăn đông người “Cỗ đặt” trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn.

4. Thực hiện tốt công tác giám sát, phát hiện sớm vụ ngộ độc thực phẩm đông người để có phương án ứng phó kịp thời. Trưởng Ban chỉ đạo liên ngành an toàn thực phẩm có trách nhiệm chỉ đạo xử lý vụ ngộ độc thực phẩm tại cấp của mình theo hướng dẫn được ban hành tại Quyết định số 2007/QĐ-SYT ngày 28/11/2023; đồng thời báo cáo khẩn cho Trung tâm Y tế huyện để được hỗ trợ kịp thời.

5. Trung tâm Y tế huyện: Chuẩn bị tốt về vật tư, thuốc, hóa chất và nhân lực để tiếp nhận, điều trị cấp cứu người mắc ngộ độc thực phẩm, điều tra, xử lý vụ ngộ độc thực phẩm đúng quy trình đã được hướng dẫn.

Trên đây là một số nội dung về phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịp giao mùa Xuân - Hè. Đề nghị các cơ quan, đơn vị; các Thành viên BCD ATTP huyện, xã triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

Gửi bản điện tử:

- Như trên;
- Các thành viên BCD LN ATTP huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN
Nguyễn Duy Luân**