

Số: 2600 /UBND-YT
V/v tăng cường trách nhiệm quản
lý nhà nước về an toàn thực phẩm
trên địa bàn thành phố

Nha Trang, ngày 06 tháng 4 năm 2024

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế, Kinh tế, Giáo dục và Đào tạo,
Văn hóa và Thông tin thành phố;
- Trung tâm Y tế thành phố;
- Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao thành phố;
- Trạm Chăn nuôi và Thú y thành phố;
- Đội Quản lý thị trường số 1;
- UBND các xã, phường.

Thực hiện Công văn số 1223/BCĐLNVSATTP ngày 29/3/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm; UBND thành phố yêu cầu:

1. Phòng Y tế, Phòng Kinh tế thành phố

- Tăng cường công tác kiểm tra, hậu kiểm về an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc thẩm quyền quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi sai phạm, xử lý nghiêm theo quy định pháp luật.

- Tăng cường kiểm soát ATTP ngay từ yếu tố đầu vào trong sản xuất, kinh doanh; chủ động giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, kịp thời có biện pháp xử lý vi phạm và cảnh báo cho người tiêu dùng biết lựa chọn cơ sở thực phẩm an toàn và chọn mua, sử dụng thực phẩm an toàn.

- Đẩy mạnh công tác truyền thông về công tác bảo đảm ATTP với nhiều hình thức thích hợp phù hợp với từng đối tượng cụ thể nhằm tuyên truyền, giáo dục và nâng cao nhận thức về bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới theo hướng dẫn của các sở, ngành liên quan.

* Phòng Y tế thành phố:

+ Chủ trì, phối hợp với cơ quan, đơn vị liên quan tăng cường công tác kiểm tra, hậu kiểm về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm theo phân cấp quản lý; trong đó tập trung vào các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn bán trú, căng tin, hàng quán tại trường học và khu vực lân cận trường học, thức ăn đường phố; chú ý các biện pháp giám sát, hướng dẫn phù hợp đối với dịch vụ nấu ăn lưu động, các bữa ăn liên hoan, tiệc cưới, đám giỗ đông người trên địa bàn quản lý. Xử lý nghiêm và đình chỉ hoạt động đối với các cơ sở không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở không có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (thuộc đối tượng phải cấp). Công khai các hành vi vi phạm, kết quả xử lý vi phạm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời người sản xuất, kinh doanh và cho cộng đồng.

+ Phối hợp với các sở, ban, ngành và các cơ quan, đơn vị liên quan điều tra, xử lý, khắc phục ngộ độc thực phẩm (NĐTP) theo lĩnh vực được phân công quản lý theo đúng quy định tại Phương án số 2727/PA-BCĐ ngày 23/3/2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa về ứng phó với ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa (sau đây gọi tắt là Phương án số 2727/PABCĐ) và các văn bản pháp luật có liên quan.

+ Tổ chức các lớp truyền thông, tập huấn về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa NĐTP cho các đối tượng kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố và người tiêu dùng.

+ Khẩn trương rà soát, tổng hợp danh sách các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn thành phố. Báo cáo kết quả rà soát (theo mẫu đính kèm) về UBND thành phố trước ngày **10/4/2024**.

*** Phòng Kinh tế thành phố:**

+ Thực hiện kiểm tra, giám sát, triển khai các giải pháp kiểm soát ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh các sản phẩm nông sản, lâm sản, thủy sản và muối;

+ Khẩn trương tham mưu xây dựng kế hoạch kiểm tra các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc xuất xứ, chất lượng của nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm chế biến từ gia súc, gia cầm, các điểm giết mổ và các cơ sở sơ chế, chế biến, đóng gói, kinh doanh sản phẩm động vật tươi sống và đông lạnh, trong đó chú trọng sản phẩm đông lạnh nhập khẩu; xử lý các cơ sở giết mổ tự phát, không bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y. **Hoàn thành trước 10/4/2024**.

+ Khẩn trương rà soát, tổng hợp danh sách các cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm từ gia súc gia cầm, các điểm giết mổ và các cơ sở sơ chế, chế biến, đóng gói, kinh doanh sản phẩm động vật tươi sống và đông lạnh. Báo cáo kết quả rà soát (theo mẫu đính kèm) gửi về UBND thành phố (thông qua Phòng Y tế) trước ngày **10/4/2024**.

+ Phối hợp với Trạm Chăn nuôi và Thú y thành phố, các cơ quan, đơn vị liên quan triển khai thực hiện công tác phòng, chống dịch bệnh cúm gia cầm theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

+ Phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, chú trọng các cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu nhỏ lẻ, đặc biệt là các cơ sở nấu rượu thủ công, ngăn chặn kịp thời việc lưu thông trên thị trường các loại rượu sản xuất, pha chế không đảm bảo an toàn, rượu không rõ nguồn gốc, không có nhãn mác.

+ Tiếp tục tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại các chợ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm trên địa bàn thành phố.

+ Chủ trì trong việc truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc lĩnh vực được phân công quản lý và thực hiện các nhiệm vụ được phân công theo Phương án số 2727/PA-BCĐ.

2. Phòng Giáo dục và Đào tạo thành phố

- Tăng cường công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cán bộ quản lý giáo dục (nhấn mạnh vai trò, trách nhiệm người đứng đầu cơ sở giáo dục), giáo viên, nhân viên nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh về việc bảo đảm vệ sinh, an toàn

thực phẩm, phòng chống các dịch bệnh lây truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm; trong đó chú trọng tuyên truyền, giáo dục học sinh không sử dụng các sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, hết hạn sử dụng, không đảm bảo an toàn được bày bán tại khu vực lân cận trường học và mua trên các trang mạng điện tử.

- Phối hợp với các cơ quan chức năng trên địa bàn trong công tác kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định pháp luật về ATTP đối với các bếp ăn bán trú, căng tin trong trường học.

- Kịp thời và chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng xử lý sự cố về ATTP, ngộ độc thực phẩm trong các trường học thuộc trách nhiệm quản lý theo Phương án số 2727/PA-BCĐ.

3. Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao thành phố

Tăng cường tin, bài về công tác bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm; các thông tin, cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm; tuyên truyền về kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm (*theo nội dung truyền thông đính kèm*).

4. Trạm Chăn nuôi và Thú y thành phố

- Chủ trì, phối hợp với các địa phương, cơ quan, đơn vị liên quan triển khai các giải pháp về kiểm dịch động vật, nhất là công tác phòng, chống dịch bệnh cúm gia cầm theo đúng quy định; chủ động giám sát dịch bệnh, phát hiện sớm các trường hợp nghi ngờ mắc bệnh cúm gia cầm, xử lý khoanh vùng, hạn chế lây lan.

- Phối hợp với Phòng Kinh tế thành phố và các cơ quan, đơn vị liên quan trong công tác kiểm tra việc chấp hành các điều kiện vệ sinh thú y, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố.

- Tăng cường thông tin, tuyên truyền, hướng dẫn người dân: chủ động giám sát gia cầm có biểu hiện bị bệnh, nghi bị bệnh, chết bất thường ..., kịp thời phát hiện, báo cáo chính quyền, cơ quan thú y và triển khai các giải pháp phòng, chống dịch bệnh; tuyệt đối không buôn bán, giết mổ, tiêu thụ gia cầm mắc bệnh, gia cầm chết, gia cầm không rõ nguồn gốc, nhập lậu; không ăn tiết canh, thức ăn còn sống, tái được chế biến từ gia súc, gia cầm...

5. Trung tâm Y tế thành phố:

- Chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng, thuốc men và trang thiết bị để triển khai hiệu quả các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, ngộ độc thực phẩm. 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.

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan điều tra, xử lý, khắc phục ngộ độc thực phẩm theo lĩnh vực được phân công quản lý theo đúng quy định tại Phương án số 2727/PABCĐ và các văn bản pháp luật có liên quan.

6. Đội Quản lý thị trường số 1:

Đẩy mạnh công tác kiểm tra, kiểm soát, phát hiện và xử lý nghiêm việc kinh doanh các loại sản phẩm thực phẩm giả, nhập lậu, không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không đảm bảo ATTP, trong đó chú trọng kiểm soát đối với mặt hàng thực phẩm đông lạnh nhập khẩu; quản lý chặt chẽ hoạt động kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trên các trang thương mại điện tử.

7. UBND các xã, phường

- Tăng cường sự lãnh đạo, chỉ đạo về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, gắn kết trách nhiệm của người đứng đầu cơ quan, tổ chức trong triển khai, thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm; đưa tiêu chí bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm vào kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội hàng năm.

- Chủ động tổ chức truyền thông, tập huấn về đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa NĐTP cho các đối tượng là người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; kinh doanh dịch vụ ăn uống; kinh doanh thức ăn đường phố và người tiêu dùng; chú trọng việc tuyên truyền trên hệ thống truyền thanh cơ sở về các thông tin, cảnh báo nguy cơ mất an toàn thực phẩm trên địa bàn.

- Khi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn, UBND xã, phường chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng trong công tác điều tra, xử lý theo quy định.

- Chủ tịch UBND xã, phường chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm như ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm; thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm tại địa phương.

- Khẩn trương rà soát, tổng hợp danh sách các cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm từ gia súc gia cầm, các điểm giết mổ và các cơ sở sơ chế, chế biến, đóng gói, kinh doanh sản phẩm động vật tươi sống và đông lạnh tại địa phương (*theo Phụ lục 1 và Phụ lục 2 đính kèm*) và báo cáo kết quả về **Phòng Kinh tế** thành phố. Thời hạn hoàn thành **trước ngày 09/4/2024**.

- Khẩn trương rà soát, tổng hợp danh sách các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố tại địa phương (*theo Phụ lục 3 và Phụ lục 4 đính kèm*) và báo cáo kết quả về **Phòng Y tế** thành phố. Thời hạn hoàn thành **trước ngày 09/4/2024**.

UBND thành Nha Trang đề nghị Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và Chủ tịch UBND các xã, phường khẩn trương triển khai thực hiện./.

(*Đính kèm Phụ lục nội dung truyền thông an toàn thực phẩm và các biểu mẫu đính kèm*).

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế Khánh Hòa;
- Chủ tịch, các Phó CT;
- Thường trực HĐND và UBND thành phố;
- Lưu VT.

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



Nguyễn Văn Minh

Phụ lục
NỘI DUNG TRUYỀN THÔNG AN TOÀN THỰC PHẨM
(Kèm theo Công văn số 2600 / UBND-YT ngày 06/4/2024 của UBND thành phố
Nha Trang)

1. Tiếp tục truyền thông về an toàn thực phẩm theo Phụ lục đính kèm Công văn số 937/BCĐLNVSATTP ngày 14/3/2024 của Ban Chỉ đạo về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa về việc điều tra, xử lý vụ ngộ độc thực phẩm và tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm (đính kèm Công văn số 937/BCĐLNVSATTP ngày 14/3/2024)

2. Các cơ quan, đơn vị tham khảo tài liệu truyền thông về an toàn thực phẩm trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế, điển hình như:

2.1. Phòng, chống ngộ độc do Clostridium botulinum <https://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/vi-khuan-clostridium-botulinumva-cach-phong-tranh-ngo-doc-thuc-pham-do-doc-to-cua-clostridium-botulinumgay-ra.html>.

2.2. Đề phòng ngộ độc cá nóc <https://vfa.gov.vn/kien-thuc/de-phong-ngo-doc-canonoc.html> 2.3. Phòng chống ngộ độc do độc tố của ốc biển <https://vfa.gov.vn/kien-thuc/phong-chong-ngo-doc-do-doc-to-cua-ocbien.html>.

2.4. Phòng tránh ngộ độc do ăn trứng sò biển <https://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/phong-tranh-ngo-doc-do-an-trungso-bien.html>.

2.5. Các loại nấm độc thường gặp ở Việt Nam <https://vfa.gov.vn/kien-thuc/cac-loai-nam-doc-thuong-gap-o-vietnam.html>

2.6. Phòng chống bệnh truyền qua thực phẩm do ký sinh trùng <https://vfa.gov.vn/kien-thuc/mua-he-phong-chong-benh-truyen-qua-thucpham-do-ky-sinh-trung.html>

2.7. Các nguyên tắc phòng chống ngộ độc rượu <https://vfa.gov.vn/ngo-doc-thuc-pham/cac-nguyen-tac-phong-chong-ngodoc-ruou.html>

2.8. Tránh lây nhiễm chéo khi bảo quản thực phẩm <https://vfa.gov.vn/kien-thuc/bi-quyet-tranh-lay-nhiem-cheo-khi-bao-quan-thuc-pham.html>

Phụ lục 1**TỔNG HỢP SỐ LƯỢNG CƠ SỞ GIẾT MỔ, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN,
KINH DOANH GSGC, SẢN PHẨM TỪ GSGC TẠI ĐỊA PHƯƠNG**

STT	Cơ sở	Số lượng cơ sở theo từng đối tượng			
		Heo	Bò	Gà	Khác
1	Cơ sở giết mổ GSGC				
2	Cơ sở sơ chế GSGC/ sản phẩm từ GSGC				
3	Cơ sở chế biến GSGC/ sản phẩm từ GSGC				
4	Cơ sở kinh doanh GSGC/ sản phẩm từ GSGC				
TỔNG CỘNG					

Phụ lục 2**DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC GIA CẦM
TẠI ĐỊA PHƯƠNG**

STT	Tên cơ sở giết mổ GSGC	Địa điểm giết mổ GSGC		Đối tượng (heo, gà, bò,...)	Số GCN ĐKKD giết mổ GSGC (nếu có)	Ghi chú
		Địa chỉ (Số nhà, thôn, tổ)	Xã, phường			
1						
2						
3						
...						

Phụ lục 3
TỔNG HỢP SỐ LƯỢNG CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRÊN
TẠI ĐỊA PHƯƠNG

STT	Cơ sở	Số lượng cơ sở theo từng đối tượng		
		Số cơ sở có GCN	Số cơ sở không có GCN	Ghi chú
1	Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP			
2	Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP			
TỔNG CỘNG				

Phụ lục 4
TỔNG HỢP DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
TẠI ĐỊA PHƯƠNG

STT	Tên cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	Địa điểm kinh doanh DVAU		Đối tượng cụ thể (phở, bún, cơm, cà phê, giải khát...)	Số GCN ĐKKD	Số GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP	Số điện thoại
		Địa chỉ (Số nhà, thôn, tổ)	Xã, phường				
1							
2							
3							
...							