

UBND TỈNH KHÁNH HOÀ
BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH VỀ
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: /BCĐLNVSATTP

Khánh Hòa, ngày tháng 3 năm 2024

V/v điều tra, xử lý vụ NĐTP và tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa NĐTP

Kính gửi:

- Sở Y tế;
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Sở Công Thương;
- Công an tỉnh;
- UBND các huyện, thị xã, thành phố.

Ngày 11-12/3/2024, trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm (NĐTP) làm 60 người mắc (tính đến 15h20 phút ngày 13/3/2024) với triệu chứng ban đầu: đau bụng, buồn nôn, nôn, đi cầu phân lỏng, sốt, mệt lả. Điều tra ban đầu ghi nhận cơ sở nguyên nhân gây ra vụ NĐTP là quán cơm gà Trâm Anh, số 10 Bà Triệu, phường Phương Sài, thành phố Nha Trang (Đính kèm Báo cáo số 292/BC-TTYT ngày 13/3/2024 của Trung tâm Y tế thành phố Nha Trang về Báo cáo Ban đầu vụ ngộ độc thực phẩm).

Thực hiện Công văn số 2552/UBND-KGVX ngày 14/3/2024 của UBND tỉnh Khánh Hòa về vụ việc ngộ độc thực phẩm tại quán ăn trên địa bàn thành phố Nha Trang; để sớm tìm ra nguyên nhân gây ra vụ NĐTP, đồng thời chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng; Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa đề nghị các cơ quan, đơn vị triển khai các nội dung được phân công 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 “Phương án ứng phó với ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa”; đặc biệt chú trọng các nội dung sau:

1. Các sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương

- Căn cứ chức năng, nhiệm vụ được phân công, phân cấp quản lý chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm; đặc biệt chú trọng đến việc truy xuất nguồn gốc của thức ăn nghi ngờ gây ra vụ ngộ độc thực phẩm (Com, gà nướng, gà luộc xé, đồ chua, rau răm, sốt trứng).

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

- Tổ chức các hoạt động truyền thông về an toàn thực phẩm và phòng chống NĐTP theo ngành, lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Công an tỉnh

Chỉ đạo các đơn vị trực thuộc:

- Phối hợp với ngành Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, UBND các huyện, thị xã, thành phố điều tra các vụ NĐTP, truy xét nguồn gốc thực phẩm.

- Xác minh, điều tra, xử lý theo quy định của pháp luật đối với các vụ NĐTP có dấu hiệu tội phạm.

3. UBND các huyện, thị xã, thành phố

- Chỉ đạo Phòng Y tế hoặc Văn phòng HĐND và UBND phối hợp với Trung tâm Y tế và các đơn vị liên quan:

+ Tăng cường kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý theo phân công, phân cấp tại Quyết định số 1427/QĐ-UBND ngày 23/6/2023 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy định phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa. Trong quá trình kiểm tra, thực hiện truyền thông trực tiếp đối với các cơ sở và lấy mẫu giám sát đánh giá nguy cơ ô nhiễm thực phẩm; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm và công bố trên phương tiện thông tin truyền thông để cảnh báo cho người tiêu dùng.

+ Tăng cường tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền quản lý theo phân công, phân cấp.

+ Chuẩn bị sẵn sàng nhân lực, thuốc, vật tư, trang thiết bị y tế, phương tiện,... để kịp thời cấp cứu bệnh nhân và điều tra nguyên nhân khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Chỉ đạo Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao xây dựng bản tin tuyên truyền phòng, chống ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, người tiêu dùng và phát trên đài phát thanh địa phương (*theo nội dung truyền thông đính kèm*).

- Chỉ đạo UBND các xã, phường, thị trấn:

+ Triển khai công tác kiểm tra ATTP đối với cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý, chú trọng các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Xử lý nghiêm các trường hợp có vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường công tác truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm trên hệ thống loa phát thanh của xã, phường, thị trấn (*theo nội dung truyền thông đính kèm*).

4. UBND thành phố Nha Trang

Chỉ đạo các phòng ban chuyên môn phối hợp với Trung tâm Y tế, các cơ quan, đơn vị liên quan khẩn trương thực hiện các nội dung sau:

- Tiếp tục điều tra, báo cáo vụ ngộ độc thực phẩm theo quy định tại Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm” và Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế.

- Đình chỉ hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, kiên quyết xử lý các hành vi vi phạm đối với cơ sở gây ra vụ ngộ độc thực phẩm, bảo đảm nghiêm minh kịp thời công khai theo đúng theo quy định của pháp luật.

- Yêu cầu cơ sở gây ra vụ ngộ độc thực phẩm khắc phục hậu quả của vụ ngộ độc thực phẩm theo quy định của pháp luật.

5. Sở Y tế

- Chỉ đạo các cơ quan, đơn vị trực thuộc thực hiện công tác tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị NĐTP nhằm giảm thiểu đến mức thấp nhất ảnh hưởng đến sức khỏe người dân do ngộ độc thực phẩm gây ra.

- Hỗ trợ các địa phương về chuyên môn trong công tác điều tra nguyên nhân, xử lý, khắc phục vụ ngộ độc thực phẩm.

- Thường xuyên cập nhật tình hình, diễn biến vụ ngộ độc thực phẩm để tham mưu Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm triển khai các biện pháp ứng phó kịp thời.

- Hướng dẫn, đôn đốc việc thực hiện tại các đơn vị; tổng hợp, báo cáo kết quả điều tra ngộ độc thực phẩm theo đúng quy định tại Điều 5, Quy định ban hành kèm theo Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020 của Bộ Y tế về việc ban hành Quy định chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế.

Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa đề nghị các cơ quan, đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận: (VBĐT)

- Như trên;
- Cục ATTP;
- Viện Pasteur Nha Trang;
- UBND tỉnh (b/c);
- PYT, TTYT các H, TX, TP;
- Lưu: VT, CCATVSTP.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Nguyễn Đình Thoan**

Phụ lục
NỘI DUNG TRUYỀN THÔNG AN TOÀN THỰC PHẨM
(Kèm theo Công văn số /BCĐLNVSATTP ngày /3/2024
của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hoà)

I. TRUYỀN THÔNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

1. Không sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.
2. Không sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm.
3. Không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép để chế biến thực phẩm.
4. Không sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến thực phẩm.
5. Không sử dụng thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu để chế biến thực phẩm.
6. Không sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.
7. Khu vực chế biến thức ăn, khu vực ăn uống không được gần khu vực gây ô nhiễm, hóa chất độc hại; chống được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập.
8. Bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
9. Không sử dụng chung dụng cụ chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín.
10. Vệ sinh cơ sở và trang thiết bị dụng cụ sạch sẽ sau khi chế biến xong thức ăn.
11. Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm: Phải đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; **sử dụng găng tay dùng 01 lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay**; Tuyệt đối không tham gia chế biến thực phẩm khi bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, lao phổi, tiêu chảy

cấp, viêm da nhiễm trùng (vết thương ở trên cơ thể có biểu hiện mưng mủ đặc biệt vết thương trên tay).

12. Thực hiện ăn chín, uống chín; ăn ngay sau khi chế biến (không quá 2 giờ sau khi chế biến khi bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phòng).

II. TRUYỀN THÔNG ĐỐI VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG

1. Chọn thực phẩm an toàn, tươi ngon, có nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

2. Nấu kĩ thức ăn: Các thực phẩm sống như thịt gia súc, gia cầm, trứng... cần được đun nấu kĩ trước khi ăn.

3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín: Thực phẩm nấu chín nguội dần khi để ở nhiệt độ thường sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho các vi khuẩn phát triển. An toàn nhất, chúng ta nên ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.

4. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín: Các thức ăn thừa, phải được bảo quản ở điều kiện nhiệt độ nóng (gần hoặc trên 60⁰C), hoặc lạnh (gần hoặc dưới 10⁰C). Đây là nguyên tắc quan trọng nếu bạn muốn bảo quản thực phẩm qua 4 hoặc 5 tiếng.

5. Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn: Đun với nhiệt độ ít nhất là 70⁰C là nguyên tắc tốt nhất để tránh cho vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản thực phẩm.

6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín: Thực phẩm nấu chín có thể bị ô nhiễm qua tiếp xúc với thực phẩm sống. Ví dụ: không nên chế biến thịt sống và sau đó lại dùng chung thớt và dao để thái thịt đã nấu chín. Làm như vậy sẽ tái sản sinh các sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm.

7. Luôn giữ tay sạch sẽ: Rửa tay kĩ trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn dễ gây ô nhiễm khác. Sau khi chế biến thực phẩm sống như cá, thịt, hoặc thịt gia cầm, nên rửa lại tay thật sạch trước khi chế biến các thực phẩm khác. Và nếu tay có vết thương, phải băng và bọc kín vết thương trước khi chế biến thực phẩm.

8. Giữ bề mặt chế biến, luôn khô ráo, sạch sẽ: Thực phẩm rất dễ bị ô nhiễm, bất kì bề mặt nào sử dụng để tiếp xúc thực phẩm phải được giữ sạch sẽ. Khăn lau bát đĩa và các dụng cụ nấu nướng phải được thay và đem luộc thường xuyên trước khi tái sử dụng.

9. Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác: Côn trùng, loài gặm nhấm, các loài động vật... thường chứa các

vi sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm. Cách tốt nhất là nên bảo quản thực phẩm bằng các vật chứa được đóng kín.

10. Sử dụng nguồn nước sạch: Nước sạch là một yếu tố quan trọng đối với việc chế biến thực phẩm và làm đồ uống. Nếu không có nguồn cung cấp nước sạch, bạn có thể đun sôi nước trước khi sử dụng chế biến thực phẩm hoặc làm đá cho các đồ uống. Cần thận với bất kì loại nước dùng để chế biến bữa ăn cho trẻ em.