

**SỞ Y TẾ AN GIANG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM**

Số: 674/CCATVSTP

V/v tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống NĐ đối với các sản phẩm bánh chế biến sẵn

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

An Giang, ngày 19 tháng 12 năm 2016

Kính gửi:

- Phòng Y tế huyện, thị xã, thành phố;
- Trung tâm Y tế huyện, thị xã, thành phố.

Thực hiện công văn số 7476/ATTP-NĐ Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế đã về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống NĐ đối với các sản phẩm bánh chế biến sẵn;

Từ đầu năm 2016 đến nay, toàn quốc đã ghi nhận tổng số 08 vụ ngộ độc thực phẩm nguyên nhân do sử dụng các loại bánh truyền thống (bánh dày, bánh ướt...) bị ô nhiễm tụ cầu vàng (*Staphylococcus aureus*) có liên quan đến việc vệ sinh trong quá trình sản xuất, kinh doanh không đảm bảo an toàn thực phẩm làm hàng trăm người mắc và nhập viện.

Trong thời gian tới, nhu cầu sử dụng các sản phẩm bánh truyền thống có khả năng gia tăng, liên quan tới thời điểm cưới hỏi, giỗ chạp, lễ tết... dẫn đến nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm liên quan đến các sản phẩm nêu trên. Đề tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Phòng Y tế và Trung tâm Y tế tham mưu với Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường thông tin, tuyên truyền các biện kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm để nâng cao trách nhiệm, lương tâm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm. tuyên truyền phổ biến các biện pháp vệ sinh trong cơ sở sản xuất, chế biến các loại bánh, thực hiện nghiêm túc các quy định vệ sinh cá nhân, tuyệt đối không để người bị xước sát tay; viêm nhiễm, da tay... tiếp xúc với các loại bánh làm thủ công bằng tay không gia nhiệt; chỉ sử dụng các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng đảm bảo an toàn theo quy định.

2. Tổ chức thanh tra, kiểm tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở sản xuất sản phẩm bánh truyền thống có nguy cơ cao về an toàn thực phẩm. Phát hiện sớm và kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định của pháp luật và công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cộng đồng.

3. Báo cáo kết quả triển khai về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp báo cáo về Cục An toàn thực phẩm trước ngày 31/12/2016./.

Trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, P.TTTT&QLNĐ.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Chi Công