

Số: /KH-UBND

Ia H'Drai, ngày tháng năm 2024

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn thực phẩm mùa hè, mùa bão lụt
trên địa bàn huyện năm 2024

Căn cứ Công văn số 3649/SYT-ATTP ngày 11/9/2024 của Sở Y tế tỉnh Kon Tum về việc tăng cường công tác đảm bảo 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 Ia H'Drai xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm mùa hè, mùa bão lụt trên địa bàn huyện năm 2024 cụ thể, như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt; phòng chống ngộ độc do Clostridium botulinum; phòng, chống ngộ độc do độc tố tự nhiên.

2. Yêu cầu

- Hạn chế các nguy cơ ngộ độc thực phẩm, sử dụng thực phẩm không bảo đảm chất lượng.

- 100% người dân, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện được giám sát, tuyên truyền pháp luật về an toàn thực phẩm (ATTP).

- Không để xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện.

- Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm.

II. Nội dung thực hiện

1. Tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các cơ sở kinh doanh nước giải khát, nước đá, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học, 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.

2. Tăng cường giám sát, 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).

3. Tăng cường 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 chuyên đổi hành vi mất an toàn thực phẩm, tập trung vào một số nội dung sau:

+ 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.

+ 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, bẹp, 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, khu dân cư,... 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.

4. 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.

5. Phối hợp giữa các cơ sở y tế dự phòng, các cơ sở điều trị và các đơn vị liên quan tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Phối hợp các cơ quan chức năng của địa phương 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 nhằm bảo đảm không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng... đến tay người dân.

6. 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.

7. 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. Trong trường hợp cần thiết cần kết nối hội chẩn liên viện, bệnh viện tuyến trên để nhận được sự hỗ trợ kịp thời.

III. Kinh phí

- Sử dụng nguồn kinh phí chi thường xuyên đã giao dự toán đầu năm 2023 của các đơn vị, địa phương theo phân cấp.

- Nguồn kinh phí hỗ trợ từ các tổ chức, cá nhân và các nguồn huy động hợp pháp khác (nếu có).

IV. Tổ chức thực hiện

1. Văn phòng HĐND và UBND huyện

Chủ trì phối hợp chặt chẽ với Trung tâm Y tế huyện và các đơn vị, địa phương liên quan tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm, tập trung vào các cơ sở kinh doanh nước giải khát, nước đá, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện, 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.

2. Trung tâm Y tế huyện

- Tăng cường 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 chuyên đôi hành vi mất an toàn thực phẩm, tập trung vào một số nội dung sau:

+ 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 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, bẹp, 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 tại các trường học, bệnh viện, nông trường, ... 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 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 giữa các cơ sở y tế dự phòng, các cơ sở điều trị và các đơn vị liên quan tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Phối hợp các cơ quan chức năng của địa phương 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 nhằm bảo đảm không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng... đến tay người dân.

- 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.

- 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. Trong trường hợp cần thiết cần kết nối hội chẩn liên viện, bệnh viện tuyến trên để nhận được sự hỗ trợ kịp thời.

3. Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Phối hợp với các ban, ngành đoàn thể trên địa bàn tăng cường giám sát, 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).

- 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, bẹp, 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.

4. Các Phòng chuyên môn thuộc UBND huyện: Theo chức năng nhiệm vụ được giao tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm mùa hè, mùa bão lụt trên địa bàn huyện nhằm Hạn chế các nguy cơ ngộ độc thực phẩm, sử dụng thực phẩm không bảo đảm chất lượng.

5. Trung tâm Văn hóa - Thể thao - Du lịch và Truyền thông

Theo chức năng, nhiệm vụ được giao tăng cường 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.

6. Ủy ban nhân dân các xã

Khẩn trương xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm 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, tập trung vào các cơ sở kinh doanh nước giải khát, nước đá, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học, bệnh viện, 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./.

Trên đây là Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm mùa hè, mùa bão lụt trên địa bàn huyện năm 2024./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế tỉnh Kon Tum (b/c);
- Thường trực Huyện ủy (b/c);
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện;
- Các đơn vị tại mục IV;
- Lưu VT-LT.

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

Nguyễn Tiến Dũng