

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ ĐẮK TƠ LUNG**

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

Số: /UBND
V/v tăng cường công tác đảm
bảo ATTP và phòng chống
ngộ độc thực phẩm nông lâm
thủy sản trên địa bàn xã

Đắk Tô Lung, ngày tháng năm 2024

Kính gửi:

- Các ban ngành, đoàn thể xã;
- Trạm Y tế xã;
- Thôn trưởng các thôn.

Thực hiện công văn số 89/PNN ngày 29/3/2024 của Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Kon Rẫy về việc tăng cường công tác đảm bảo ATTP và phòng chống ngộ độc thực phẩm nông lâm thủy sản.

Nhằm tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm nông thủy sản trong quá trình chế biến, bảo quản, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm. Ủy ban nhân dân xã đề nghị các cơ quan, đơn vị, thôn trưởng các thôn phối hợp triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Trạm Y tế xã

- Tăng cường công tác tuyên truyền, cảnh báo nguy cơ ngộ độc thực phẩm, tổ chức thực hiện các giải pháp giúp người dân nâng cao kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do các loại vi khuẩn Salmonella, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum gây ra, nhằm nâng cao ý thức cảnh giác, thay đổi hành vi, thói quen trong lựa chọn và sử dụng thực phẩm bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Khuyến cáo người dân trên địa bàn thực hiện ăn chín, uống chín; không mua và sử dụng các sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, sản phẩm có dấu hiệu hư hỏng, đã hết hạn sử dụng và không đầy đủ thông tin trên nhãn sản phẩm. Không mua và sử dụng các sản phẩm từ rau, củ, quả, thịt, hải sản lên men, đóng hộp thủy tinh đóng kín không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm đều có nguy cơ bị nhiễm độc tố.

- Thông tin, tuyên truyền và hướng dẫn người dân, cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng động, thực vật có chứa độc tố tự nhiên như nấm độc, côn trùng lạ, độc, ốc lạ, rau quả lạ...; sử dụng nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm bảo đảm an toàn, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuân thủ đúng yêu cầu, quy định về vệ sinh trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh và sử dụng thực phẩm.

- Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể,... 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.

2. Các cơ quan, đơn vị có liên quan căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao tăng cường quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản năm 2024; kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm (*tập trung kiểm soát các chỉ tiêu: Vi khuẩn E.coli (Escherichia coli); vi khuẩn Tụ cầu vàng (Staphylococcus aureus); Salmonella; Bacillus cereus*), cảnh báo đối với việc sản xuất, kinh doanh, bảo quản, sử dụng các thực phẩm rau củ quả, thực phẩm đóng hộp, thực phẩm hun khói, thực phẩm lên men yếm khí, thực phẩm bảo quản trong môi trường yếm khí và các loại động vật, thực vật có chứa độc tố vi khuẩn; chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng thực hiện điều tra, truy xuất nguồn gốc và xử lý, khắc phục khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Đề nghị các cơ quan, đơn vị, các thôn phối hợp triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Đào Thanh Sang