

UBND TỈNH KHÁNH HÒA
SỞ CÔNG THƯƠNG

Số: /SCT-QLCNMT

V/v tăng cường đảm bảo an
toàn thực phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Khánh Hòa, ngày tháng 5 năm 2024

Kính gửi:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ngành công thương;
- Các doanh nghiệp trong cụm công nghiệp.

Thực hiện Công văn số 4860/UBND-KGVX ngày 09/5/2024 về triển khai Công điện số 44/CD-TTg ngày 03/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ và Công văn số 5298/UBND-KGVX ngày 20/5/2024 của UBND tỉnh về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp hè, Sở Công Thương đề nghị:

- Xây dựng kế hoạch, phương án phối hợp với ngành y tế và các cơ quan chức năng sẵn sàng ứng phó khi xảy ra ngộ độc thực phẩm xảy ra tại đơn vị đề chủ động trong mọi tình huống, hạn chế đến mức thấp nhất ảnh hưởng tín mạng, sức khỏe người lao động và hoạt động sản xuất, kinh doanh; bố trí địa điểm đáp ứng cơ bản những yêu cầu về tiếp nhận, cấp cứu, điều trị người bệnh tại chỗ cho ngành y tế khi cần thiết,... theo Phương án số 2727/PA-BCĐ ngày 23/3/2023 của Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm về ứng phó với ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm như quy định về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ trong sản xuất, kinh doanh; yêu cầu về kiến thức, thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm; thực hiện đúng các quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; đăng ký bản công bố, tự công bố sản phẩm, cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, cam kết sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn, cấp phép sản xuất, kinh doanh rượu; tuân thủ các quy định về sử dụng phẩm màu, hương liệu, phụ gia thực phẩm,..; tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm,...

- Đối với các trung tâm thương mại, siêu thị, cơ sở thực phẩm và các doanh nghiệp trong cụm công nghiệp có thực hiện công đoạn chế biến, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn hoặc có bếp ăn tập thể hoặc có hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn, ngoài việc thực hiện các nội dung nêu trên cần tăng cường giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động chế biến thực phẩm tại cơ sở, bếp ăn tập thể, các cơ sở hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn; tuyệt đối không

được hợp đồng với các cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm để chế biến, cung cấp thức ăn, chú trọng các nội dung cụ thể như sau:

+ Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm và tại khoản 2 Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

+ 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 trên cơ thể có biểu hiện mưng mủ đặc biệt vết thương trên tay).

+ Thực hiện ăn chín, uống chín; ăn ngay sau khi chế biến (không quá 02 giờ sau khi chế biến nếu bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phòng).

+ Thực hiện nghiêm túc việc lưu mẫu thực phẩm.

+ Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng của thực phẩm, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm ,... trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Quản trị mạng (đăng tin) (VBĐT);
- Lưu: VT, CNMT, DT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Sanh Dương