

Bắc Ninh: Chủ động kiểm soát an toàn thực phẩm dịp Tết, lễ hội Xuân Ất Tỵ 2025

11:47 20/01/2025

Để phục vụ nhân dân đón Tết, vui Xuân an toàn, đảm bảo phát triển và cạnh tranh lành mạnh giữa các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, từ ngày 7/1/2025, các đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) tiến hành kiểm tra các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống tại 8 huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh Bắc Ninh.



Phó Trưởng Ban Quản lý ATTP tỉnh Nguyễn Văn Thường (Trưởng Đoàn kiểm tra liên ngành số 2) cùng các thành viên trong đoàn kiểm tra tại Siêu thị Huy Hùng

Thực hiện Kế hoạch số 09/KH-BCĐLNATTP của Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh về việc triển khai công tác bảo đảm ATTP Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025, từ tháng 12/2024, Ban Quản lý ATTP tỉnh đã chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị, địa phương đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền, giáo dục, phổ biến các nội dung của Luật ATTP, các văn bản quy phạm pháp luật của Chính phủ, Bộ Y tế, các Bộ, ngành và UBND các cấp về ATTP, các tiêu chuẩn,

quy chuẩn, quy định điều kiện ATTP và kiến thức khoa học về ATTP.

Cùng với hoạt động tuyên truyền, Ban Quản lý ATTP tỉnh đã thành lập 2 đoàn kiểm tra liên ngành của tỉnh do các Phó Trưởng Ban Quản lý ATTP tỉnh làm trưởng đoàn, các thành viên thuộc các cơ quan, đơn vị: Ban Quản lý ATTP tỉnh, Công an tỉnh, Cục Quản lý thị trường tỉnh, Ủy ban MTTQ tỉnh, Cổng Thông tin điện tử tỉnh, Báo Bắc Ninh, Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh, để tiến hành thanh tra, kiểm tra tại các huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh. Song song với đoàn liên ngành tỉnh, tuyến huyện đã thành lập 9 đoàn, tuyến xã thành lập 122 đoàn để thanh, kiểm tra tại các xã, phường, thị trấn theo phân cấp.



Đoàn kiểm tra liên ngành số 2 của tỉnh kiểm tra tại Siêu thị Dabaco Từ Sơn.

Từ ngày 7/1/2025, các đoàn kiểm tra liên ngành đã đồng loạt ra quân kiểm tra việc chấp hành các quy định pháp luật về bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Trong đó, tập trung vào những cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết và lễ hội như: thịt và các sản phẩm từ thịt, bia, rượu, nước giải khát, bánh, mứt, kẹo, rau, củ, quả, phụ gia thực phẩm... và các cơ sở dịch vụ ăn uống. Nội dung kiểm tra tập trung vào việc chấp hành pháp luật về ATTP; chú trọng kiểm tra về điều kiện của cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; điều kiện ATTP của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; chất lượng, an toàn của sản phẩm thực phẩm; nguồn gốc, xuất xứ; đăng ký bản công bố/tự công bố sản phẩm; ghi nhãn; quảng cáo...

Tính đến hết ngày 13/1/2025, toàn tỉnh đã thanh tra, kiểm tra tại 76 cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống; trong đó có 68 cơ sở đạt (chiếm gần 90%), nhắc nhở 3 cơ sở chưa đạt, 5 cơ sở vi phạm đang chờ xử lý.

Ông Nguyễn Mạnh Khang, Trưởng phòng Thanh tra (Ban Quản lý ATTP tỉnh), Phó Trưởng Đoàn kiểm tra liên ngành số 2 của tỉnh cho biết, hiện nay tại các trung tâm thương mại, siêu thị và các cơ sở kinh doanh tổng hợp đã chuẩn bị số lượng hàng hóa khá đa dạng, chủ yếu là hàng hóa sản xuất trong nước, đặc biệt là các sản phẩm bánh kẹo, các mặt hàng ngoại đã giảm, điều này chứng tỏ chất lượng hàng hóa trong nước đã được nâng lên.

Qua thời gian đầu kiểm tra cho thấy, nhận thức của các cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm được nâng cao, các điều kiện về ATTP cơ bản đảm bảo; một số cơ sở phục vụ suất ăn công nghiệp cũng chấp hành khá tốt các quy định về đảm bảo ATTP, qua kiểm tra chưa phát hiện vi phạm. Trong quá trình kiểm tra, các đoàn kiểm tra kết hợp thực hiện tốt công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao kiến thức pháp luật về đảm bảo ATTP để nâng cao ý thức của người sản xuất, kinh doanh, sử dụng thực phẩm, với mục đích cao nhất là đảm bảo sức khỏe và quyền lợi cho nhân dân.

Đến kiểm tra đột xuất tại Công ty TNHH Hải Hà – Kotobuki (KCN Tiên Sơn), Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP số 2 của tỉnh đã tiến hành kiểm tra hồ sơ pháp lý thủ tục liên quan đến sản xuất các sản phẩm bánh kẹo của nhà máy; kiểm tra trực tiếp quy trình sản xuất và các điều kiện sản xuất thực tế; đối chiếu hồ sơ tự công bố, nguồn gốc xuất xứ các nguồn nguyên liệu thực phẩm. Đồng thời hướng dẫn nhà máy thực hiện một số nội dung nhằm đảm bảo thực hiện tốt hơn các quy định của pháp luật về ATTP.

Ông Phạm Minh Trí, Quản đốc phân xưởng nhà máy Công ty TNHH Hải Hà – Kotobuki (KCN Tiên Sơn) cho biết, việc tuân thủ quy định về đảm bảo ATTP luôn là vấn đề ưu tiên và duy trì thường xuyên tại nhà máy. Từ khâu tuyển dụng lao động, công ty đã khám tuyển sức khỏe và tập huấn về an toàn lao động, vệ sinh ATTP cho người lao động. Đối với nguồn nguyên liệu, công ty ký hợp đồng với các công ty lớn, uy tín. Trong quá trình sản xuất, đều có bộ phận giám sát chặt chẽ đảm bảo thực hiện và kiểm soát chặt chẽ từng khâu; thiết bị máy móc được vệ sinh hàng ngày, nhằm đảm bảo các điều kiện về ATTP.



Đoàn kiểm tra liên ngành số 2 của tỉnh kiểm tra tại Công ty cổ phần PTK VIET NAM

Công ty cổ phần PTK VIET NAM (thị trấn Lim, huyện Tiên Du) là doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực cung cấp thực phẩm sạch; hiện đang sản xuất 4 sản phẩm: Mắm tép chưng thịt PTK, Thịt xào mắm ruốc PTK, Heo khô sợi PTK, Trâu khô sợi PTK.

Bà Nguyễn Thị Huyền, Phó Tổng Giám đốc Công ty cho biết, mục tiêu của PTK VIETNAM hướng tới cung cấp cho người tiêu dùng sản phẩm có chất lượng cao, giá cả phù hợp và có khả năng truy xuất nguồn gốc. Nguyên liệu sản xuất các sản phẩm của PTK VIETNAM đều được lấy từ thịt của CP, Meat Deli; quy trình sản xuất thực hiện theo quy trình khép kín đạt tiêu chuẩn ISO 22000:2018, tiêu chuẩn vệ sinh ATTP quốc tế. Sản phẩm của PTK VIETNAM đạt OCOP 4 sao, đạt chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu tỉnh Bắc Ninh...

Đến kiểm tra điều kiện thực tế và hồ sơ pháp lý liên quan, Đoàn liên ngành số 2 của tỉnh ghi nhận cơ sở đã cơ bản thực hiện tốt quy định về ATTP; nhắc nhở và hướng dẫn Công ty thực hiện theo đúng quy định về hồ sơ tự công bố sản phẩm.

Theo kế hoạch, từ nay đến ngày 20/3, các đoàn kiểm tra liên ngành từ tuyến tỉnh đến tuyến xã sẽ tiếp tục kiểm tra đột xuất các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, nhằm kiểm soát đảm bảo ATTP trước, trong và sau Tết Nguyên đán Ất Ty

và mùa Lễ hội Xuân 2025, đặc biệt là các sản phẩm, nhóm sản phẩm sử dụng nhiều trong dịp Tết Nguyên đán và trong các lễ hội.

Nhằm đảm bảo sức khỏe cho bản thân và gia đình, cùng với sự vào cuộc của các cơ quan chức năng, người tiêu dùng cần lựa chọn thực phẩm ở những địa điểm bán hàng uy tín, chất lượng và bảo quản thực phẩm đúng cách; không mua thực phẩm tại các cơ sở không đảm bảo an toàn. Đặc biệt, không nên mua, tích trữ quá nhiều thực phẩm trong ngày Tết, để tránh sử dụng sản phẩm không tươi, mất dinh dưỡng hoặc mốc hỏng.

PV