

## **Cục ATTP: Lập chiến dịch tuyên truyền VSTP dịp Trung thu**

18:59 10/09/2017

Cho đến thời điểm này, việc đảm bảo chất lượng bánh trung thu vẫn là nỗi lo đối với người tiêu dùng. Cục An toàn thực phẩm đã lập chiến dịch tuyên truyền, tích cực thanh - kiểm tra phát hiện sai phạm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm dịp Trung thu.

Cục An toàn thực phẩm vừa cho biết, sẽ tiến hành 6 đoàn kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trước, trong dịp tết này, qua đó, kịp thời phát hiện và có các biện pháp ngăn chặn, xử lý sớm những sai phạm của tổ chức, cá nhân vi phạm an toàn thực phẩm không để sản phẩm bánh trung thu bán kém chất lượng lưu thông trên thị trường.

Năm nay, thị trường bán bánh trung thu cũng khá đa dạng các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất bánh trung thu đồng loạt đưa ra thị trường nhiều sản phẩm độc đáo, mới lạ để thu hút khách hàng. Điểm nổi bật của thị trường trung thu năm nay là sự đầu tư vào chất lượng bánh ngon, tốt cho sức khỏe với nhiều nguyên liệu mới, cao cấp. Mẫu mã bánh và bao bì rất đa dạng, nhiều màu sắc, tạo nên hộp bánh trung thu độc đáo.

Bên cạnh các loại bánh truyền thống, các nhà sản xuất còn đưa ra thị trường dòng bánh trung thu lạnh, với các loại nhân mới lạ như chocolate, sầu riêng, mè đen. Một số loại bánh còn được sáng tạo theo hương vị bánh châu Âu với các loại nhân như tiramisu (kết hợp giữa cà phê, rượu nhẹ, phô mai), kem lạnh, phô mai, tỏi đen... để đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách.

Xu hướng lựa chọn bánh handmade (bánh làm thủ công) được ưa chuộng hơn bởi quan điểm của người dùng là bánh handmade mang lại sự tươi ngon, không chất bảo quản, ít ngọt hơn và đồ dùng cũng bảo đảm chất lượng. Tuy nhiên, một nhược điểm của nhiều cơ sở kinh doanh bánh handmade là chưa chú trọng về nhãn mác, nên phần lớn bánh thường chỉ được mua để dùng trong gia đình chứ rất khó mang biếu.



*Cục ATTP sẽ quy trách nhiệm cho người đứng đầu nếu để xảy ra mất ATVSTP*

Tới đây, các đoàn kiểm tra thuộc Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ tiến hành kiểm tra tại 12 tỉnh, thành phố từ ngày 11 đến 30/9, nhằm đánh giá thực trạng chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống.

Theo Cục ATTP, các sản phẩm bánh trung thu tự làm tại nhà, rồi lưu thông trên thị trường mà không qua kiểm định của cơ quan chức năng, nên mức độ rủi ro về an toàn thực phẩm khi sử dụng các sản phẩm này là khá cao và nếu có vấn đề gì xảy ra như sự cố ngộ độc khi ăn vào hay ảnh hưởng tiêu cực đến sức khỏe... thì chính người tiêu dùng chịu thiệt.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng, Cục ATTP đã có công văn số 4120/ATTP-ND đề nghị giám đốc sở y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương và Trưởng ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu.

Qua công văn từ Cục ATTP, Cục đã đề nghị các đơn vị chủ động xây dựng thông điệp và phối hợp với các cơ quan truyền thông tăng cường tuyên truyền, giáo dục để nâng cao nhận thức và thực hành cho người sản xuất, người kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm trong dịp Tết Trung thu.

Tuyên truyền các quy định về điều kiện vệ sinh nơi bán sản phẩm, quy định về nhập khẩu sản phẩm thực phẩm, quy định công bố sản phẩm phù hợp quy định an toàn sản phẩm thực phẩm, quy định về vệ sinh cá nhân người kinh doanh thực phẩm. Các cơ sở kinh doanh bán trung thu cần kinh doanh và bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để bánh trực tiếp dưới ánh nắng, không để gần hàng hóa có mùi lạ. Tuyệt đối không được bán bánh quá hạn sử dụng, bánh bị mốc, hỏng.

Đồng thời, “thực hiện nghiêm Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 9.5.2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, trách nhiệm của người đứng đầu về an toàn thực phẩm. Kết thúc chiến dịch, yêu cầu tổng hợp kết quả triển khai, gửi báo cáo về Cục ATTP để tổng hợp báo cáo lãnh đạo Bộ Y tế” - thông tin từ Cục ATTP nhấn mạnh.

**Ngọc Linh**