TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đà Nẵng: Đảm bảo an toàn thực phẩm dịp lễ 30/4 và 1/5.

18:01 19/04/2024

Dự kiến, dịp lễ 30/4 và 1/5, lượng khách đến thành phố Đà Nẵng tăng mạnh. Ban Quản lý An toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng thành lập 3 đoàn kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh ăn uống, nhà hàng, khách sạn. Đặc biệt, chợ truyền thống trên địa bàn toàn thành phố.



Khu vực ăn uống bố trí bàn ghế rộng rãi để người dân, du khách có thể thoái mái thư giãn, trải nghiệm hương vị ẩm thực bên bờ biển

Tại Chợ Cồn, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng, bình quân mỗi ngày có khoảng 3.000 - 4.000 lượt khách đến. mua sắm. Hiện nay, chợ Cồn đã đầu tư cải tạo khu vực kinh doanh ăn uống, ẩm thực theo tiêu chí chợ an toàn văn minh.

Ông Phan Thành Thoại, Trưởng Ban Quản Lý chợ Cồn TP. Đà Nẵng cho biết:Hàng thực phẩm sơ chế, chế biến sẵn được kiểm tra thường xuyên: “Trong

dịp lễ 30/4 và 1/5, dự kiến khách du lịch đến Đà Nẵng rất đông. Ban Quản lý Chợ Cồn phối hợp với các đơn vị kiểm tra định kỳ và đột xuất về các sản phẩm, thực phẩm ăn ảnh hưởng trực tiếp đến sức khoẻ người tiêu dùng, chủ yếu các mặt hàng ăn uống, nem chả, tôm cá, mực khô. Chúng tôi bắt buộc hộ kinh doanh phải ghi nhãn mác theo hướng dẫn để đảm bảo quyền lợi người tiêu dùng, tất cả ngành hàng đều niêm yết giá trên sản phẩm".

Hiện nay TP. Đà Nẵng có 70 chợ truyền thống và hơn 3.000 cơ sở sản xuất kinh doanh ăn, uống. Dịp lễ 30/4 và 1/5, lượng khách thập phương đến Đà Nẵng tăng mạnh, nhu cầu mua bán, ăn uống tại các chợ, nhà hàng tăng cao.

Được biết, Ban Quản lý An toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng thành lập 3 đoàn thanh tra, kiểm tra, giám sát tại các cơ sở kinh doanh ăn uống, nhà hàng khách sạn và chợ truyền thống. Sở Công Thương TP. Đà Nẵng triển khai dán tem



Không gian Lễ hội ẩm thực với hàng chục quầy hàng và rất nhiều món ăn, trong đó có các món ăn được nấu chín tại chỗ như thịt nướng, hải sản nướng, bánh tráng nướng,...

Khu ẩm thực chợ Cồn là địa điểm của khách thập phương yêu thích khi đến với TP. biển Đà Nẵng. Tại đây, khách thập phương có thể trải nghiệm ẩm thực địa phương với rất món ăn quen thuộc như: Bún chả cá, mì quảng, bánh bột lọc, bánh tráng cuốn thịt heo, các loại chè,...

Quầy hàng của chị Huyền Quyên (tiểu thương chợ Cồn) bày bán nhiều loại nem, chả heo, chả bò tự sản xuất và có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

Ông Nguyễn Tấn Hải, Trưởng Ban Quản lý An toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng cho biết: “Dự kiến dịp lễ 30/4 và 1/5, khách du lịch đến Đà Nẵng tăng cao. Chúng tôi cũng với các sở, ban ngành khác thanh tra, kiểm tra những cơ sở sản xuất và chế biến lớn trên địa bàn. Cụ thể là các nhà hàng, quán ăn, dịch vụ ăn uống để đảm bảo an toàn thực phẩm cho người dân. Đơn vị cùng phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn kiểm tra chặt các lò mổ, cùng Ban quản lý các chợ, Sở Công Thương kiểm tra quầy bán thịt cũng như lương thực, thực phẩm tại các chợ đảm bảo nguồn gốc xuất xứ”.



Ăn sáng món lươn đặc sản Nghệ An tại Nhà hàng Thảo Lâm Viên Khu Đô thị Eco Charm



Nhà hàng Thảo Lâm Viên Khu Đô thị Eco Charm khâu bếp núc rất sạch sẽ, hấp dẫn và bắt mắt thực khách.

Qua ghi nhận của Phóng viên Thương hiệu & Công Luận: Một số điểm tại quận Liên Chiểu. các thực phẩm được bày trí khá băt măt và sạch sẽ. Người bán mang bao tay, khẩu trang khi chế biến. Đối với những khách hàng mua mang đi thì thực phẩm được cho vào hộp, đậy năp đây đủ. Khu vực ăn uống bố trí bàn ghế rộng rãi để người dân, khách thập phương có thể thoái mái thư giãn, trải nghiệm hương vị ẩm thực.



Ăn sáng với vị trí thoải mái, thoáng đãng...



Phóng viên đã có chuyến đi thực địa đến Nhà hàng Thảo Lâm Viên khu Đô thị Eco Charm tọa lạc tại Thủy Tú, thuộc phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu. Đây là khu đô thị sinh thái Nhà hàng phục vụ điểm tâm sáng và cà phê giải

khát.





Khu vực dàng riêng để uống cà phê và giải khát

Nhìn chung, từ khâu pha chế cà phê, giải khát… đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ trong các thức uống…Riêng món ăn sáng đặc sản lươn Nghệ An tại đây Nhà hàng rất chú trọng khâu an toàn vệ sinh thực phẩm. Anh Lê Ngọc Hùng chủ nhà hàng cho hay: “Nhà hàng chúng tôi xem khâu vệ sinh và an toàn toàn thực phẩm là tiêu chí hàng đầu, sau đó thức uống và thức ăn phải ngon, giá thành phải

chăng, không tăng giá trong các dịp lễ. Đặc biệt, sắp đến là lễ 30/4 và 1/5 lượng khách sẽ tập trung về đông. Đó là cách để tồn tại Nhà hàng lâu dài và tạo được thương hiệu cho chính mình về sau này".



Nhằm thông tin các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng đến người dân và khách thập phương, Ban quản lý ATTP thành phố đẩy mạnh việc triển khai mã QR-Code - truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo chiều rộng với sự tham gia của hơn 3.600 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố. Các cơ sở này đều được gắn bảng QR-Code định danh, cập nhật vị trí nhà hàng, cửa hàng ăn uống trên bản đồ an toàn thực phẩm của thành phố để người tiêu dùng và khách du lịch được biết để lựa chọn.



“Với mục tiêu xây dựng Đà Nẵng trở thành điểm đến an toàn thực phẩm, thành phố đã triển khai truy xuất nguồn gốc thực phẩm trên cơ sở số hóa bằng hệ thống điện tử, để không chỉ người dân mà du khách khi đến với thành phố cũng có thể trải nghiệm ứng dụng “truy xuất nguồn gốc thực phẩm Đà Nẵng”. Ban Quản lý ATTP mong muốn nhận sự chung tay, tích cực hưởng ứng của các cơ sở thực phẩm, người dân và cả khách thập phương để chọn lựa được những cơ sở kinh doanh chất lượng, chọn mua được các sản phẩm yêu thích”, ông Nguyễn Tấn Hải - Trưởng Ban quản lý ATTP thành phố cho hay.

Qua đó, khách thập phương chọn đến Đà Nẵng không vì biển xanh, cát trăng, nắng vàng mà còn biết tới Đà Nẵng là điểm đến an toàn thực phẩm, ẩm thực đặc sắc.

Hoàng Hữu Quyết