

Hà Nội tăng cường kiểm tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm

15:17 04/10/2025

Theo báo cáo của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội – đơn vị thường trực công tác an toàn thực phẩm của Sở Y tế, đồng thời là thành viên Ban Chỉ đạo 389 thành phố, trong tháng 9, các đoàn công tác đã tiến hành nhiều đợt kiểm tra định kỳ và đột xuất. Tổng số 55 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm được kiểm tra, trong đó có 17 cơ sở thuộc diện kiểm tra đột xuất.



Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội kiểm tra cơ sở sản xuất bánh trung thu

Kiểm tra diện rộng, xử lý nghiêm vi phạm

Theo đó, tháng 9, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội triển khai nhiều đợt thanh tra, kiểm tra nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa

bàn, nhất là trong dịp cao điểm Tết Trung thu.

Kết quả cho thấy, cơ quan chức năng đã tiến hành kiểm tra 55 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và xử phạt vi phạm hành chính đối với 4 cơ sở không đáp ứng quy định. Hoạt động này không chỉ góp phần ngăn chặn hành vi vi phạm mà còn nâng cao ý thức chấp hành pháp luật của các tổ chức, cá nhân, bảo vệ quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng.

Các cơ sở này gồm 6 cơ sở kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe, 1 công ty sản xuất và kinh doanh sản phẩm dinh dưỡng, cùng 10 khách sạn có hoạt động sản xuất, kinh doanh bánh trung thu. Tại đây, đoàn kiểm tra đã lấy 3 mẫu thực phẩm bảo vệ sức khỏe và sản phẩm dinh dưỡng gửi cơ quan chuyên môn để kiểm nghiệm. Kết quả đã phát hiện một cơ sở vi phạm và xử lý theo quy định.

Song song đó, Chi cục cũng tiến hành kiểm tra định kỳ 29 nhà hàng, trong đó phát hiện và xử phạt hành chính 3 trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm. Ngoài ra, trong số 9 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được kiểm tra, có 8 cơ sở đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn, còn 1 cơ sở đang trong quá trình hoàn tất thủ tục giải thể.

Ông Đặng Thanh Phong, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội cho biết: Công tác thanh tra, kiểm tra dịp Tết Trung thu là hoạt động thường niên, nhằm đảm bảo sức khỏe cộng đồng trước thời điểm nhu cầu tiêu thụ bánh kẹo, thực phẩm chế biến tăng cao.

Năm 2025 có khoảng 20 khách sạn 5 sao trên địa bàn tham gia sản xuất, kinh doanh bánh trung thu, trong đó 19 khách sạn có dây chuyền sản xuất bánh nướng. Đây là điểm mới, thể hiện sự mở rộng của thị trường bánh trung thu cao cấp, đòi hỏi cơ quan chức năng phải tăng cường giám sát chặt chẽ để đảm bảo sản phẩm đạt chuẩn chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng.

Kết quả kiểm tra tại các khách sạn cho thấy, đa số cơ sở tuân thủ nghiêm ngặt quy trình sản xuất, bảo quản và phân phối sản phẩm. Các tiêu chí về nguồn nguyên liệu, nhãn mác, bao bì, vệ sinh cơ sở sản xuất đều được chú trọng. Điều này góp phần tạo dựng niềm tin của khách hàng, đồng thời nâng cao hình ảnh Thủ đô là điểm đến văn minh, hiện đại.



Lực lượng chức năng Hà Nội tăng cường kiểm tra thị trường hàng hóa

Xây dựng môi trường kinh doanh bền vững

Không chỉ dừng lại ở việc phát hiện và xử lý vi phạm, công tác kiểm tra an toàn thực phẩm còn hướng tới mục tiêu quan trọng hơn: Nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất, kinh doanh. Việc tuân thủ nghiêm quy định pháp luật về an toàn thực phẩm không chỉ giúp bảo vệ sức khỏe cộng đồng mà còn bảo vệ chính thương hiệu và uy tín của doanh nghiệp.

Trong bối cảnh hội nhập và phát triển, khi người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến chất lượng, nguồn gốc và độ an toàn của thực phẩm, các doanh nghiệp càng cần đặt yếu tố “an toàn – minh bạch – bền vững” lên hàng đầu. Mỗi vi phạm, dù nhỏ, đều có thể ảnh hưởng lớn đến lòng tin của khách hàng và uy tín ngành thực phẩm nói chung.

Hoạt động kiểm tra trong tháng 9 một lần nữa khẳng định quyết tâm của thành phố Hà Nội trong việc siết chặt quản lý, không để thực phẩm không an toàn ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng. Đây cũng là thông điệp rõ ràng gửi đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh: Mọi hành vi vi phạm đều sẽ bị phát hiện và xử lý nghiêm minh.

Trong thời gian tới, bên cạnh việc kiểm tra, xử phạt, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội sẽ tiếp tục đẩy mạnh công tác tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở kinh doanh thực hiện đúng quy định pháp luật; đồng thời khuyến khích áp dụng các quy trình quản lý chất lượng tiên tiến, thân thiện với môi trường. Đây là nền tảng để xây dựng một ngành thực phẩm phát triển bền vững, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của xã hội.

Với sự vào cuộc quyết liệt của cơ quan chức năng, sự hợp tác của doanh nghiệp và ý thức cảnh giác của người tiêu dùng, Tết Trung thu 2025 tại Hà Nội được kỳ vọng sẽ là một mùa lễ hội an toàn, trọn vẹn và giàu ý nghĩa.

Nguyễn Kiên