

Hà Nội: Triển khai nhiều mô hình thực phẩm sạch để phòng chống ngộ độc thực phẩm

11:05 26/10/2020

Hà Nội đã xây dựng và triển khai nhiều mô hình điểm về phòng chống ngộ độc thực phẩm như: Quản lý ATTP bếp ăn tập thể, hướng dẫn quy trình giám sát



Lãnh

đạo Sở Y tế Hà Nội kiểm tra an toàn thực phẩm trong mùa dịch Covid-19

Với số cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm liên tục tăng vọt, từ 59.109 cơ sở vào năm 2016 lên 83.712 cơ sở vào năm 2020, Hà Nội là một trong 2 địa phương đứng đầu cả nước. Lẽ dĩ nhiên, với số lượng lớn lại tăng nhanh như vậy thì nguy cơ mất ATTP luôn hiện hữu và gia tăng theo.

Cách đây vài năm, tình trạng “thực phẩm bẩn” ở mức hết sức nghiêm trọng, là vấn đề nhức nhối, gây nhiều bức xúc trong xã hội. Trước thực trạng đó, bước vào giai đoạn 2016-2020, cùng với việc tăng cường công tác kiểm tra, xử lý vi phạm, ngành y tế Thủ đô đã xây dựng và triển khai 2 chương trình, hoạt động để kiểm soát ATTP. Đó là tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm chất lượng

thực phẩm.

Đặc biệt, Hà Nội đã xây dựng và triển khai nhiều mô hình điểm về phòng chống ngộ độc thực phẩm như: Quản lý ATTP bếp ăn tập thể, hướng dẫn quy trình giám sát ATTP và xử lý ngộ độc thực phẩm tại trường học, kiểm soát ATTP tại bữa cỗ tập trung đông người, xây dựng tuyến phố ATTP có kiểm soát...

Nhìn lại kết quả triển khai công tác ATTP của Thủ đô 5 năm qua, có những con số đạt được rất ấn tượng. Toàn thành phố đã kiểm tra được 520.506 lượt cơ sở, xử phạt 31.065 cơ sở vi phạm với tổng số tiền hơn 134,8 tỷ đồng, trong đó khởi tố 12 vụ với 14 bị can về hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, kém chất lượng...

Quan trọng hơn, với phương châm “xây” thực phẩm sạch để chống thực phẩm “bẩn”, bức tranh ATTP của thành phố đã chuyển biến tích cực. Hơn 2 năm trở lại đây, mô hình “Tuyến phố ATTP có kiểm soát” đã hình thành và ngày càng nhân rộng. Từ khi được gắn biển “Tuyến phố ATTP có kiểm soát”, diện mạo của những tuyến phố như Duy Tân (phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy); phố Nguyễn Sơn, chợ ẩm thực Ngọc Lâm (phường Ngọc Lâm, quận Long Biên); phố Hàm Nghi (phường Cầu Diễn, quận Nam Từ Liêm)... thay đổi rõ rệt.

Theo Chi cục ATVSTP Hà Nội, trong năm 2020, thành phố phấn đấu triển khai mô hình kiểm soát ATTP bữa cỗ tập trung đông người tại 240 xã, phường thuộc 20 quận, huyện, thị xã.

Ngoài ra, cũng không thể không nhắc đến một điểm sáng trong công tác đảm bảo ATTP của Hà Nội vài năm gần đây là quận Nam Từ Liêm. Phó Chủ tịch UBND quận Nam Từ Liêm Trần Thanh Long cho biết, từ 2016 đến nay, quận đã triển khai được 14 trạm xét nghiệm nhanh ATTP tại các chợ, đồng thời triển khai Đề án xét nghiệm thực phẩm giai đoạn 2019-2020, tăng cường xét nghiệm chuyên sâu định lượng nhằm đánh giá chất lượng thực phẩm...

Trên cơ sở những kết quả đã đạt được, Phó Chủ tịch Thường trực UBND TP Nguyễn Văn Sửu đề nghị, phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” của thành phố trong 5 năm tới (giai đoạn 2021-2025) cần tiếp tục tập trung vào 7 nhiệm vụ chính.

Với những kết quả đã đạt được, đồng chí Nguyễn Văn Sửu chỉ đạo, phong trào thi đua “An toàn thực phẩm” trong 5 năm tới (giai đoạn 2021-2025) sẽ tiếp tục tập trung vào 7 nhiệm vụ chính.

Cụ thể, thi đua thực hiện tốt công tác quản lý nhà nước của các ngành, các cấp thuộc thành phố; thực hiện tốt công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm; tăng

cường công tác truyền thông về an toàn thực phẩm; phát triển các vùng sản xuất, kết nối tiêu thụ các thực phẩm an toàn; kiểm soát thực phẩm đầu vào; nghiên cứu, thực hiện thí điểm một số quy chuẩn, tiêu chuẩn quốc gia về thực phẩm tiêu dùng cũng như thực phẩm xuất khẩu; đẩy mạnh cải cách hành chính, ứng dụng công nghệ, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm an toàn.

Linh Tuệ