TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Xử phạt hành chính hơn 4 tỷ đồng về an toàn thực phẩm trong 09 tháng

15:32 09/11/2022

Theo báo cáo của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội, hiện thành phố có 70.779 cơ sở thực phẩm. Trong 09 tháng năm 2022, toàn thành phố đã tiến hành kiểm tra được 20.688 cơ sở, trong đó có 16.985 cơ sở đạt tiêu chuẩn (chiếm tỷ lệ 82,1%) và 3.618 cơ sở vi phạm.

Trong 09 tháng của năm 2022, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội cũng đã tiến hành thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho 1.117 cơ sở; trong đó có 1.059 cơ sở đạt, 32 cơ sở không đạt và 26 cơ sở chờ hoàn thiện.Cơ quan chức năng đã xử phạt vi phạm hành chính hơn 600 cơ sở với số tiền hơn 4 tỷ đồng. Ngoài ra, có 46 cơ sở bị tịch thu giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và 58 cơ sở bị đình chỉ. Cùng với đó, cơ quan chức năng đã nhắc nhở tại chỗ những lỗi tồn tại của người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, như: Đeo khẩu trang trong suốt quá trình tiếp xúc với thực phẩm chưa đúng, không cắt móng tay…



> Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm của thành phố Hà Nội kiểm tra một cửa hàng kinh doanh ăn uống trên địa bàn quận Hai Bà Trưng.

Đối với công tác xét nghiệm an toàn thực phẩm 09 tháng của năm 2022, qua xét nghiệm tại labo 377 mẫu (gồm: Thịt, sản phẩm thịt, trái cây, rau, củ, nước đá dùng liền, phụ gia thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm dinh dưỡng…) phát hiện 1 mẫu sản phẩm thịt phát hiện chỉ tiêu vi sinh vật tổng số vi sinh vật hiếu khí, 1 mẫu rau phát hiện hoạt chất bảo vệ thực vật cấm sử dụng Haptachlor, Leucomalachite green. Ngoài ra, xét nghiệm nhanh dụng cụ chế biến thực phẩm, tinh bột, nước sôi; thực phẩm, dấm, phẩm màu, hàn the, foocmon đạt 95.556/104.776 mẫu (tỷ lệ đạt 91,2%).

Cùng với đó, ngành y tế thành phố cũng đã xây dựng kế hoạch và triển khai 2 hoạt động chương trình an toàn thực phẩm, bao gồm: Hoạt động tăng cường năng lực hệ thống kiểm nghiệm chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm và hoạt động phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Đồng thời, tiếp tục hoạt động tuyên truyền, phổ biến kiến thức, kiểm tra giám sát, nhằm nâng cao ý thức tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học tại 20 trường tiểu học thuộc 10 quận, huyện; triển khai thí điểm mô hình kiểm soát an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể cấp tiểu học tại 10 quận, huyện.

Bên cạnh việc tăng cường vai trò quản lý, giám sát việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm, theo ông Đặng Thanh Phong, các ngành chức năng tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền bằng nhiều hình thức trong dịp cuối năm. Cụ thể, phối hợp chặt chẽ với các cơ quan truyền thông kịp thời thông tin tuyên truyền về các văn bản mới và thực trạng an toàn thực phẩm trên địa bàn. Cùng với đó, tôn vinh, quảng bá, khuyến khích các tổ chức, cá nhân sản xuất các sản phẩm, chuỗi thực phẩm an toàn. Qua đó, nâng cao ý thức cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, phân phối trong lĩnh vực thực phẩm cũng như trang bị kiến thức cho người dân để tự bảo vệ mình.

Đối với người tiêu dùng, nên quan tâm nhiều hơn đến chất lượng thực phẩm, cần thận trọng trong lựa chọn thực phẩm, chỉ mua sản phẩm rõ nguồn gốc, bảo đảm an toàn thực phẩm. Nói “không” với thực phẩm “bẩn” là cách mà người tiêu dùng góp phần loại bỏ những cơ sở làm ăn gian dối và tự bảo vệ sức khỏe cho chính bản thân và gia đình mình.

PV