

Khánh Hòa: Siết chặt quản lý, hướng tới mục tiêu giảm thiểu ngộ độc thực phẩm năm 2026

19:55 25/02/2026

Nhằm kiểm soát chặt chẽ chất lượng thực phẩm và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, UBND tỉnh Khánh Hòa vừa ban hành Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2026. Mục tiêu trọng tâm là hạn chế tối đa các vụ ngộ độc, đồng thời nâng cao trách nhiệm quản lý nhà nước từ cấp tỉnh đến cơ sở.

Xác định rõ các chỉ tiêu trọng tâm

Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm năm 2026 của tỉnh Khánh Hòa đề ra hệ thống chỉ tiêu cụ thể nhằm lượng hóa kết quả thực hiện. Theo đó, tỉnh phấn đấu đạt tỷ lệ 100% cán bộ lãnh đạo, quản lý và 91% người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được trang bị kiến thức và thực hành đúng các quy định về an toàn thực phẩm.

Về công tác thanh tra, kiểm tra, địa phương đặt mục tiêu 91% cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống trên địa bàn đạt yêu cầu khi được cơ quan chức năng kiểm tra. Đồng thời, 91% các cơ sở thuộc diện bắt buộc phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm sẽ được cấp giấy phép hoạt động theo quy định.

Đặc biệt, Kế hoạch nhấn mạnh mục tiêu y tế công cộng quan trọng là kiểm soát tỷ lệ bệnh nhân ngộ độc thực phẩm được ghi nhận ở mức dưới 7 ca trên 100.000 dân.



Đoàn kiểm tra thuộc Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Khánh Hòa kiểm tra tại một nhà hàng trên địa bàn phường Nha Trang

Đồng bộ các giải pháp giám sát và ứng dụng công nghệ

Để hiện thực hóa các chỉ tiêu đã đề ra, UBND tỉnh Khánh Hòa yêu cầu các sở, ban, ngành và chính quyền địa phương các cấp phải đề cao vai trò lãnh đạo, đặc biệt gắn với trách nhiệm của người đứng đầu cơ quan, đơn vị trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

Công tác thanh tra, kiểm tra và hậu kiểm sẽ được đẩy mạnh thường xuyên nhằm kịp thời phát hiện và ngăn chặn các hành vi vi phạm pháp luật trong lĩnh vực sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm. Lực lượng chức năng có trách nhiệm kiểm soát hiệu quả tình trạng gian lận thương mại, buôn lậu, kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng và kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm. Trọng tâm giám sát được chỉ định hướng đến là hệ thống các bếp ăn tập thể tại trường học, khu công nghiệp, khu kinh tế và các điểm phục vụ khách du lịch.

Bên cạnh các biện pháp hành chính, công tác truyền thông tiếp tục được chú trọng nhằm nâng cao nhận thức của cơ quan quản lý, chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh và cộng đồng người tiêu dùng. Mục tiêu dài hạn là từng bước hình thành thói quen lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn một cách tự giác trong cộng đồng.

Đáng chú ý, trong năm 2026, tỉnh Khánh Hòa sẽ đẩy mạnh công tác cải cách thủ tục hành chính và ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý an toàn thực phẩm. Địa phương định hướng xây dựng cơ chế liên thông dữ liệu và thiết lập hệ thống phản ứng nhanh liên ngành trên nền tảng số hóa. Việc tăng cường giám sát các mối nguy ô nhiễm thực phẩm và chủ động xây dựng phương án ứng phó khi xảy ra sự cố cũng được yêu cầu thực hiện nghiêm ngặt, nhằm hạn chế đến mức thấp nhất thiệt hại do ngộ độc thực phẩm gây ra.

Về công tác tổ chức thực hiện, UBND tỉnh giao Sở Y tế đảm nhiệm vai trò là cơ quan thường trực. Sở Y tế có trách nhiệm chủ trì tham mưu, đôn đốc các đơn vị liên quan và tổng hợp số liệu để báo cáo định kỳ. Căn cứ vào chức năng, nhiệm vụ được giao, các sở, ngành và địa phương chủ động xây dựng kế hoạch chi tiết để triển khai đồng bộ và hiệu quả Kế hoạch chung của toàn tỉnh.

Thành Nam (t/h)