

Khuyến cáo: Dịch vụ nấu cỗ lưu động tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất ATTP

15:49 28/06/2018

Theo Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế, các cơ sở dịch vụ nấu cỗ lưu động phải được kiểm soát về an toàn thực phẩm và phải chấp hành các quy định về điều kiện sản xuất, chế biến thực phẩm theo Thông tư 15 và 16 của Bộ Y tế.



Nấu cỗ di động tiềm ẩn nhiều nguy cơ rủi ro

Đặc thù của dịch vụ nấu cỗ lưu động là không có địa điểm cố định, các cơ sở này thường sơ chế nguyên liệu trước khi vận chuyển đến nơi tổ chức đám tiệc, trong quá trình vận chuyển thực phẩm rất dễ bị nhiễm bẩn do thực phẩm sống chín để lẫn lộn, dụng cụ bảo quản không đảm bảo vệ sinh và không được che đậy kín, nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm khó kiểm soát.

Nấu cỗ lưu động là loại hình bếp ăn tập thể, phục vụ nhiều người cùng một lúc nên rất khó tránh khỏi nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm tập thể. Ngoài ra, đây

cũng là loại hình chủ yếu được thành lập theo mùa vụ khi nhu cầu của người dân gia tăng nên các cơ quan chức năng khó quản lý. Hầu hết người trực tiếp chế biến, phục vụ đều là hợp đồng thời vụ nên không được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm.

Vì vậy, nhằm phòng tránh ngộ độc thực phẩm, nhất là trong dịp hè, Cục An toàn thực phẩm tiếp tục tham mưu cho Ban chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm chỉ đạo UBND các cấp tăng cường kiểm tra, kiểm soát và xử lý vi phạm đối với dịch vụ nấu cỗ lưu động không đáp ứng theo các điều kiện quy định. Đồng thời, tuyên truyền tới các cơ sở cũng như người tiêu dùng về cách lựa chọn, chế biến và sử dụng thực phẩm an toàn.

Về phía người tiêu dùng cũng cần phát huy vai trò, nâng cao ý thức, trách nhiệm không chỉ lựa chọn các cơ sở dịch vụ uy tín, được cấp phép và quản lý hoạt động mà còn tích cực giám sát, phát hiện và tố giác những trường hợp vi phạm để bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng.

Linh Tuệ