TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Lâm Đồng tăng cường kiểm tra an toàn thực phẩm mùa giao mùa

09:32 28/05/2026

Trước nguy cơ mất an toàn thực phẩm gia tăng trong thời điểm giao mùa, các ngành chức năng tỉnh Lâm Đồng đang đồng loạt triển khai nhiều biện pháp kiểm tra, giám sát tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc, bảo vệ sức khỏe và quyền lợi người tiêu dùng.



Lực lượng Quản lý thị trường tỉnh Lâm Đồng kiểm tra nguồn gốc sản phẩm các mặt hàng thiết yếu. Ảnh: Hữu Phúc

Theo ghi nhận, thời tiết nắng nóng kéo dài khiến thực phẩm rất dễ ôi thiu, biến chất hoặc nhiễm vi sinh vật gây hại nếu không được bảo quản đúng quy định. Đặc biệt, các loại thực phẩm chế biến sẵn, thức ăn đường phố, bánh mì thịt, cơm hộp hay thực phẩm bày bán tại chợ dân sinh luôn tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn nếu nguyên liệu đầu vào, quy trình chế biến và bảo quản không được kiểm soát chặt chẽ.

Là lao động phổ thông thường xuyên phải ăn uống bên ngoài, bà Lê Thị Doanh, ngụ tại xã Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng cho biết, vào mùa nắng nóng, việc lựa chọn thực phẩm cần cẩn trọng hơn. “Do đi làm xa nên nhiều khi phải mua bánh mì hoặc cơm hộp ăn nhanh. Tôi ưu tiên chọn những quán sạch sẽ, thức ăn chế biến trong ngày để hạn chế nguy cơ đau bụng hoặc ngộ độc thực phẩm”, bà Doanh chia sẻ.

Siết chặt kiểm tra từ khâu nguyên liệu đến chế biến

Trước nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong mùa nắng nóng, Sở Công thương tỉnh Lâm Đồng yêu cầu các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, đặc biệt là các cơ sở bánh mì đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, phải nghiêm túc thực hiện đầy đủ các quy định pháp luật trong toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến và kinh doanh.

Các cơ sở được yêu cầu tăng cường kiểm soát nguồn nguyên liệu đầu vào, chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; tuyệt đối không sử dụng nguyên liệu kém chất lượng hoặc quá hạn sử dụng. Việc sử dụng phụ gia thực phẩm cũng phải đúng danh mục cho phép và đúng liều lượng theo quy định.

Bên cạnh đó, điều kiện vệ sinh tại cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ chế biến và quy trình bảo quản thực phẩm phải được thực hiện nghiêm ngặt, đặc biệt trong điều kiện thời tiết nắng nóng kéo dài. Các cơ sở còn được yêu cầu lưu mẫu thực phẩm, chủ động kiểm tra chất lượng sản phẩm trước khi đưa ra thị trường nhằm kịp thời phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Chủ động giám sát, xử lý vi phạm

Không chỉ dừng lại ở việc chấp hành quy định, ngành chức năng còn khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh tăng cường tự kiểm tra, giám sát chất lượng sản phẩm, chủ động khắc phục những tồn tại, hạn chế nếu có. Trường hợp phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn, các cơ sở phải kịp thời thu hồi, ngừng kinh doanh và báo cáo cơ quan chức năng theo quy định.

Song song đó, chính quyền các địa phương trên địa bàn tỉnh cũng tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm theo phân cấp; rà soát, quản lý chặt chẽ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; đẩy mạnh hướng dẫn, kiểm tra việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, nhất là tại các cơ sở sản xuất bánh mì, thực phẩm chế biến sẵn và các chợ dân sinh.

Theo bà Cao Thị Thanh – Phó Giám đốc Sở Công thương tỉnh Lâm Đồng, thời điểm giao mùa là giai đoạn nguy cơ mất an toàn thực phẩm tăng cao nếu các cơ sở lơ là trong khâu bảo quản và chế biến.

“Ngành chức năng đang tăng cường kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, điều kiện chế biến, bảo quản, vệ sinh cơ sở cũng như việc lưu mẫu thực phẩm. Đồng thời, sẽ kiên quyết phát hiện và xử lý các trường hợp vi phạm, phối hợp với địa phương xử lý ngay khi có dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm nhằm hạn chế thấp nhất rủi ro cho người dân”, bà Thanh cho biết.

Nâng cao trách nhiệm vì môi trường tiêu dùng an toàn

Việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong thời điểm giao mùa không chỉ góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng mà còn nâng cao ý thức, trách nhiệm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong việc tuân thủ quy định pháp luật.

Qua đó, từng bước xây dựng môi trường tiêu dùng an toàn, lành mạnh, tạo niềm tin cho người dân đối với chất lượng thực phẩm trên thị trường.

Theo thống kê đến đầu tháng 5/2026, toàn tỉnh Lâm Đồng đã cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho 3.389/3.737 cơ sở thuộc diện quản lý. Đáng chú ý, trong kỳ không phát sinh trường hợp bị thu hồi giấy chứng nhận, cho thấy ý thức tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của các cơ sở ngày càng được nâng cao.

Hoàng Phương