TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Quảng Ninh bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm sau bão số 3

10:41 12/09/2024

Quảng Ninh đã triển khai các giải pháp đồng bộ trong đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường và phòng chống dịch bệnh sau bão...

Nhằm tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm sau cơn bão số 3, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Ninh đã có công văn chỉ đạo, hướng dẫn và tổ chức tập huấn cho đội ngũ cán bộ y tế phụ trách công tác an toàn thực phẩm từ cấp huyện đến các Trạm Y tế xã, phường, thị trấn... để triển khai các giải pháp đồng bộ trong đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường và phòng chống dịch bệnh sau bão... Đồng thời, thành lập Đoàn giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm tại một số cơ sở cung cấp suất ăn trong các bệnh viện trên địa bàn: TP. Hạ Long, TP. Cẩm Phả và huyện Vân Đồn.

Đoàn đã triển khai giám sát, nắm bắt tình hình bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở cung cấp suất ăn tại 8 đơn vị y tế, gồm: Bệnh viện Bãi Cháy, Bệnh viện Sản nhi, Bệnh viện Phổi, Bệnh viện Lão khoa và Phục hồi chức năng, Bệnh viện Đa khoa tỉnh, Bệnh viện Đa khoa khu vực Cẩm Phả, Bệnh viện Đa khoa Cẩm Phả và Trung tâm Y tế huyện Vân Đồn.

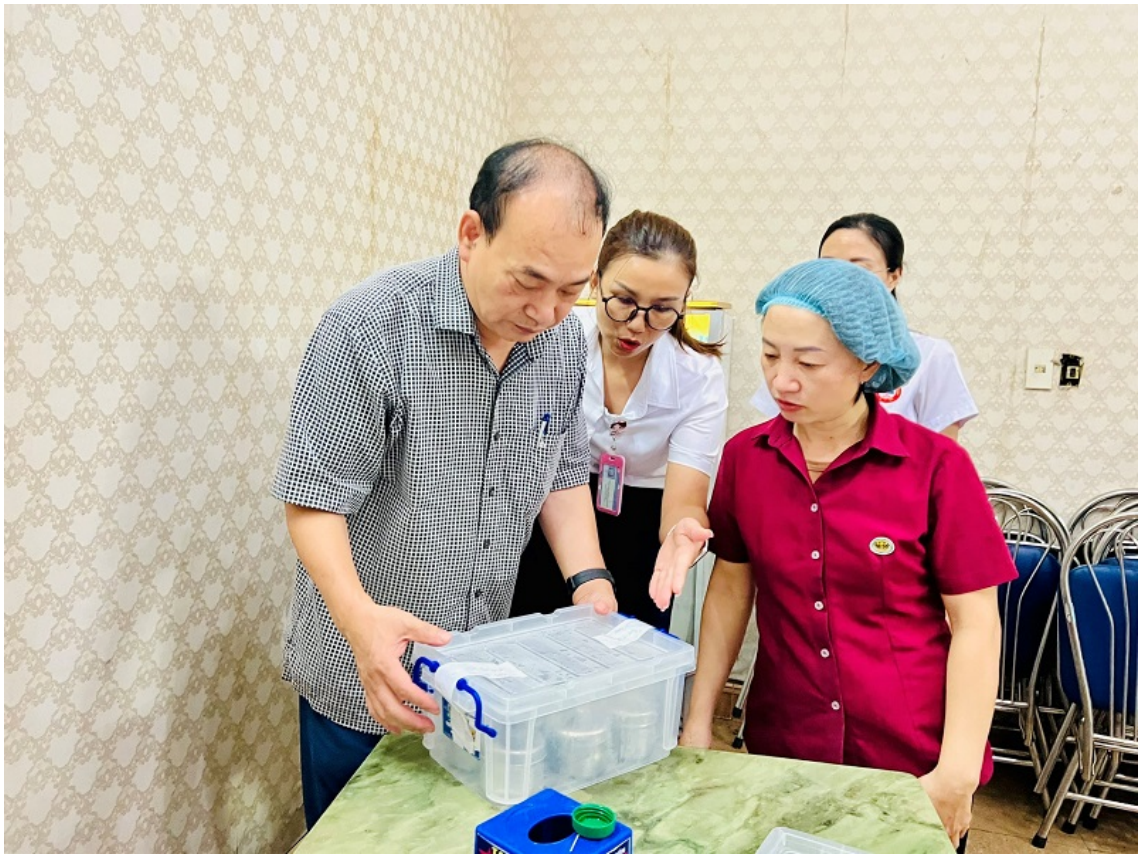
Qua giám sát cho thấy:

Quy mô cung cấp suất ăn/ngày tại các đơn vị y tế: từ 100-120 xuất ăn (Trung tâm Y tế Vân Đồn), 130-160 suất ăn (Bệnh viện Đa khoa khu vực Cẩm Phả và Đa khoa Cẩm Phả, Bệnh viện Phổi), 500-700 suất ăn (Bv Sản Nhi và Bệnh viện Lão khoa - Phục hồi chức năng) đến 1.000 suất ăn (Bệnh viện Đa khoa tỉnh và Bệnh viện Bãi Cháy). Các đơn vị Y tế đều cung cấp dịch vụ ăn uống 3 bữa (sáng, trưa, tối) trong ngày, riêng Bệnh viện Bãi Cháy và Bệnh viện Đa khoa tỉnh còn đáp ứng các suất ăn đặc biệt phục vụ bệnh nhân theo chỉ định của các bác sĩ điều trị.



Các điều kiện cơ sở vật chất (cơ sở chế biến, phòng ăn...) của một số cơ sở y tế bị hỏng sau bão (như Bệnh viện Sản Nhi, Bệnh viện Lão khoa - Phục hồi chức năng, Bệnh viện Đa khoa khu vực Cẩm Phả...) nhưng cơ bản đã được khắc phục và đáp ứng được các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm; Các dụng cụ, thiết bị dùng để chế biến thực phẩm đều đầy đủ và đảm bảo. Các đơn vị y tế đều bố trí đầy đủ điện và nước sạch phục vụ cho chế biến thực phẩm; nguồn gốc thực phẩm đa dạng, xuất xứ rõ ràng và an toàn...

Các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống đều thực hiện tốt công tác kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn và chế biến thực phẩm... theo đúng quy định của Bộ Y tế.



Đoàn giám sát đã chia sẽ khó khăn với lãnh đạo các đơn vị y tế bị thiệt hại về cơ sở vật chất, đồng thời chỉ đạo sớm khắc phục cơ sở hạ tầng phục vụ tại khu vực chế biến, ăn uống tại đơn vị, đảm bảo đủ điện, nước sạch và nguồn thực phẩm an toàn...Yêu cầu và hướng dẫn các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống cam kết, tuân thủ đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định.



Đoàn giám sát cùng lãnh đạo đơn vị đã động viên các bệnh nhân tại phòng ăn yên tâm điều trị, yên tâm trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong bệnh viện và chia sẻ khó khăn với đơn vị sau cơn bão số 3 này.

Minh Anh *(t/h)*