TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn Hà Nội

16:32 30/03/2025

Để tiếp tục tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế vừa đề nghị Sở Y tế Hà Nội triển khai các giải pháp tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn.



Lực lượng chức năng Hà Nội tăng cường kiểm tra công tác an toàn thực phẩm

Theo Cục An toàn thực phẩm, hiện nay các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố ngày càng phổ biến với các hình thức đa dạng, đặc biệt tại các thành phố lớn, trong đó có Hà Nội - nơi tập trung nhiều loại hình dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, các món ăn rất đa dạng như: thịt nướng, xiên que, đồ ăn nhanh... thu hút đông đảo người dân và du khách, tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn thực phẩm do điều kiện bảo quản, chế biến chưa đảm bảo, sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, cũng như nguy cơ nhiễm vi sinh vật, hóa chất độc hại.

Để tiếp tục tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, Cục An toàn thực phẩm đề nghị Sở Y tế Hà Nội triển khai các giải pháp:

Chủ động phối hợp với các đơn vị chức năng trên địa bàn tăng cường giám sát, triển khai các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm; tổ chức kiểm tra, giám sát việc tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm tại, kiểm soát chặt chẽ nguồn nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, dầu mỡ chiên rán thực phẩm, đặc biệt đối với các mặt hàng thịt nướng, xiên que, đồ ăn nhanh... tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, thức ăn xung quanh trường học, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; huy động sự tham gia của các cấp chính quyền, đoàn thể và các tổ chức chính trị - xã hội trên địa bàn;

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm, các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm cho chủ cơ sở, người kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố;

Tuyên truyền cho người tiêu dùng đặc biệt là học sinh tiểu học, trung học cơ sở lựa chọn quán ăn sạch sẽ: ưu tiên những nơi có khu vực nướng sạch, nhân viên dùng bao tay, tránh các hàng quán có xiên nướng màu sắc bất thường, mùi hôi, hoặc dầu chiên đen sậm, nhiều cặn, hạn chế ăn tại các khu vực bụi bặm, nơi có nhiều xe cộ, khói bụi, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

Tiếp tục thực hiện nghiêm các chỉ đạo tại Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 3/5/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm của Thủ tướng Chính phủ; Công văn số 271/ATTP-NĐTT ngày 18/2/2025 của Cục An toàn thực phẩm về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn năm 2025.

Nguyễn Kiên