TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Thanh Hóa đảm bảo an toàn thực phẩm trong mùa du lịch biển 2023

16:29 28/05/2023

Bước vào mùa du lịch biển 2023, vấn đề an toàn thực phẩm - luôn được tỉnh Thanh Hóa quan tâm, nhằm đảm bảo môi trường du lịch an toàn, văn minh, thân thiện, hấp dẫn du khách trong và ngoài nước.



Ảnh minh họa

Đến thời điểm hiện nay, tất cả các khu du lịch biển trên địa bàn tỉnh như Sầm Sơn (TP. Sầm Sơn), Hải Tiến (huyện Hoằng Hóa), Tiên Trang (huyện Quảng Xương); Hải Hòa, Bãi Đông (TX. Nghi Sơn)... đã được triển khai nhiều hoạt động nhằm đảm bảo môi trường du lịch an toàn, văn minh, thân thiện, hấp dẫn du khách trong và ngoài nước.

Tại Sầm Sơn, nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và xử lý các vi phạm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực

phẩm, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, kém chất lượng, không đảm bảo an toàn; hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm và để đảm bảo an toàn thực phẩm mùa du lịch biển 2023, thành phố đã ban hành Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm mùa du lịch biển 2023; kế hoạch kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn năm 2023...

Theo đó, thành phố sẽ thành lập các đoàn tập trung kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ khách du lịch, tại địa bàn các phường Trường Sơn, Bắc Sơn, Trung Sơn và Quảng Cư; dự kiến, thời gian kiểm tra trong tháng 6 và 7.

Được biết, năm 2022, TP. Sầm Sơn đã tổ chức 4 đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm, các xã, phường mỗi xã, phường tổ chức 1 đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm. Qua kiểm tra, xử lý vi phạm 18 cơ sở, xử phạt hành chính 32 triệu đồng, tiêu hủy sản phẩm giá trị tương ứng trên 2 triệu đồng.

Tại TX. Nghi Sơn, lượng khách đến biển Hải Hòa, Bãi Đông tham quan và nghỉ dưỡng ngày một đông. Đảm bảo an toàn thực phẩm mùa du lịch, TX. Nghi Sơn đã tăng cường công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức của người sản xuất, chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng thực phẩm.

Lực lượng chức năng trên địa bàn tỉnh đang tổ chức những đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành để kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các khách sạn, nhà hàng phục vụ khách du lịch.

Trong đó, lực lượng chức năng yêu cầu các khách sạn, nhà hàng cam kết thực hiện các quy định đã đề ra như về nguồn nguyên liệu thực phẩm bảo đảm chất lượng, có nguồn gốc xuất xứ, được bảo quản tại cơ sở an toàn; khi chế biến thực phẩm phải có tủ lưu mẫu thức ăn, vệ sinh nhà bếp, tập huấn cho đối tượng chế biến thực phẩm tại bếp ăn và khám sức khỏe định kỳ...

Hoài Thu