TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

TP. Hồ Chí Minh tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu 2024

09:13 28/08/2024

Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh vừa có văn bản gửi các sở, ban, ngành, UBND TP. Thủ Đức và các quận huyện về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu 2024.

Xử lý nghiêm các hành vi vi phạm

Theo đó, ngoài công tác phối hợp, cơ quan này đề nghị các đơn vị, địa phương tăng kiểm tra việc chấp hành quy định pháp luật về an toàn thực phẩm của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, tập trung cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh trung thu, bánh kẹo, nước giải khát; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; kịp thời truy xuất, thu hồi các sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm.

Truy xuất và thu hồi các sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm, xử lý nghiêm các hành vi vi phạm và công khai tên cơ sở, địa chỉ, loại sản phẩm vi phạm trên các phương tiện thông tin đại chúng. Nếu có dấu hiệu hình sự đề nghị chuyển cơ quan công an để xử lý theo quy định của pháp luật.

Đồng thời, tăng cường tuyên truyền về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu. Với cơ sở sản xuất, buôn bán thực phẩm, bánh trung thu cần thực hiện đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm, quy định về nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm...



Ảnh minh họa (Ảnh: QLTT)

Với người tiêu dùng, cần tuyên truyền việc lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, chỉ mua và sử dụng thực phẩm, bánh trung thu có nhãn mác đầy đủ, nguồn gốc rõ ràng...

Cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm của TP. Hồ Chí Minh cũng đề nghị UBND các quận, huyện và TP. Thủ Đức chỉ đạo các đơn vị y tế trên địa bàn chuẩn bị phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất để sẵn sàng cấp cứu và điều trị cho bệnh nhân khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm (nếu có), xác định nguyên nhân gây ngộ độc, thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

Lưu ý khi lựa chọn và bảo quản bánh Trung thu

Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế cho biết, trên thị trường hiện này, bên cạnh những cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất theo quy định, trên thị trường vẫn còn xuất hiện rất nhiều cơ sở không tuân thủ các quy định, quy trình sản xuất bánh Trung thu đảm bảo chất lượng. Một số cơ sở sản xuất tự phát, hoạt động không phép, không đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất.

Vì vậy, người tiêu dùng khi lựa chọn bánh Trung thu cần trang bị cho mình kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm với các tiêu chí sau:

Sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng: có tên của nhà sản xuất, địa chỉ nơi sản xuất, có hướng dẫn sử dụng, bảo quản... chỉ mua, sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm có nhãn mác đầy đủ, nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục, không đúng đối tượng, liều lượng theo quy định.

Người tiêu dùng nên lựa chọn các nhà sản xuất đáp ứng được các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm. Sản phẩm phải ghi ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và còn hạn sử dụng. Sản phẩm được bày bán ở những địa điểm kinh doanh xác định, đáp ứng các yêu cầu về điều kiện kinh doanh thực phẩm như: có đủ trang thiết bị che đậy tránh bụi bẩn, mưa nắng, côn trùng xâm nhập, bảo quản đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất.

Bên cạnh đó, cần sử dụng cảm quan để đánh giá bảo đảm sản phẩm không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có màu sắc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ. Tuyệt đối không lựa chọn, mua sản phẩm trôi nổi, không có nguồn gốc, hàng hết hạn sử dụng, bao bì rách nát, sản phẩm biến dạng, hàng lậu.

Cách bảo quản và sử dụng bánh trung thu: Bánh cần được bảo quản và sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất được ghi trên bao bì của sản phẩm và lưu ý một số khuyến cáo của nhà sản xuất như: Đối tượng sử dụng và một số lưu ý khi sử dụng (nếu có). Bảo quản ở nơi sạch sẽ, được che đậy tránh bụi bẩn, mưa năng, côn trùng xâm nhập, bảo quản theo đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất.

Người dân chỉ ăn bánh còn hạn sử dụng, không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có màu sắc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ.

Ngoài ra, không nên ăn quá nhiều bánh và các thực phẩm giàu đạm, mỡ, đường trong khẩu phần ăn để tránh rối loạn hấp thu thực phẩm. Khi có những bất thường về sức khỏe liên quan đến thực phẩm, cần nhanh chóng đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, trợ giúp kịp thời về chuyên môn.

Hoàng Bách *(t/h)*