

SỞ Y TẾ NINH THUẬN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: /ATTP-NV

Ninh Thuận, ngày tháng năm 2024

V/v Tuyên truyền bảo đảm an
toàn thực phẩm phục vụ kỳ thi
Tuyển sinh lớp 10 THPT và kỳ thi
Tốt nghiệp THPT năm 2024.

Kính gửi: Trung tâm Y tế huyện, thành phố.

Thực hiện Công văn số 2167/SYT-KHNVTC ngày 24/5/2024 của Sở Y tế về việc đảm bảo công tác y tế phục vụ kỳ thi Tuyển sinh lớp 10 THPT và kỳ thi Tốt nghiệp THPT năm 2024.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm phục vụ kỳ thi Tuyển sinh lớp 10 THPT diễn ra từ ngày 30/5 đến hết ngày 03/6/2024 và kỳ thi Tốt nghiệp THPT năm 2024 từ ngày 25/6 đến hết ngày 28/6/2024, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cung cấp nội dung tuyên truyền và đề nghị Trung tâm Y tế huyện, thành phố tăng cường công tác tuyên truyền, khuyến cáo các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các quán ăn gần các điểm thi, cụm thi; khuyến cáo người dân, đặc biệt phụ huynh, học sinh thực hiện các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong thời gian diễn ra kỳ thi.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Trung tâm Y tế huyện, thành phố chủ động tổ chức triển khai thực hiện./.

(Đính kèm nội dung tuyên truyền)

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (báo cáo);
- UBND huyện, thành phố (để biết);
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG

Lê Trọng Lưu

NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /ATTP-NV ngày / /2024
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

Hiện nay, do thời tiết nắng nóng kéo dài nên nhiều địa phương trên địa bàn tỉnh có nguy cơ thiếu nước sạch; người dân gia tăng sử dụng nước đá; thức ăn chế biến không gia nhiệt kỹ, nấu xong không ăn ngay hoặc không đun lại sau khi bảo quản thức ăn quá 2 giờ, trang thiết bị bảo quản thực phẩm chưa đảm bảo... dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cao, nhất là thức ăn được chế biến có nguồn gốc động vật và các loại thực phẩm có nhiều dầu, đạm như thịt, cá, hải sản, sữa...

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng tránh được ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm:

Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống: Cần tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm, kiểm soát nguyên liệu để sản xuất, kinh doanh thực phẩm chất lượng, an toàn; sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm; người sản xuất, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm, kinh doanh mặt hàng ăn uống phải có trách nhiệm cao, đạo đức trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Đối với người tiêu dùng, đặc biệt là phụ huynh, học sinh: Chỉ mua và sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc, xuất xứ; không mua thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh không bảo đảm an toàn; không mua sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng; khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc thực phẩm./.