

Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh làm việc tại thành phố Nam Định

Thực hiện Kế hoạch số 46/KH-UBND ngày 06/04/2022 của UBND tỉnh về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2022, sáng 22/04/2022, Đoàn kiểm tra liên ngành số 01 về an toàn thực phẩm của UBND tỉnh do đồng chí Trần Huy Đoàn – Phó Giám đốc Sở Y tế làm trưởng đoàn đã tổ chức kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa bàn thành phố Nam Định.

Tiếp đoàn có đồng chí Nguyễn Thị Như - Ủy viên BTV Thành ủy, Phó Chủ tịch Thường trực UBND thành phố, Phó Trưởng ban Thường trực Ban chỉ đạo ATTP thành phố; đồng chí Trần Văn Mùi – Trưởng phòng Y tế, Phó Trưởng Ban chỉ đạo ATTP thành phố; cán bộ Trung tâm y tế, phòng kinh tế, công an thành phố, Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao thành phố...



Các đại biểu tham dự buổi làm việc

Nhằm đảm bảo công tác vệ sinh ATTP trên địa bàn, thành phố Nam Định đã kiện toàn BCĐ liên ngành vệ sinh ATTP thành phố, phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên; ban hành kế hoạch triển khai "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" năm 2022; thành lập 02 đoàn kiểm tra gồm đoàn kiểm tra của BCĐ thành phố và đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh ATTP thành phố. Đồng thời chỉ đạo Ban quản lý chợ thành phố, UBND các phường, xã, phòng Giáo dục – Đào tạo, Trung tâm Phát triển cụm công nghiệp tổ chức thực hiện ký cam kết với các trường học, các doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, các tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn đảm bảo quy định về vệ sinh ATTP. Dự kiến, từ ngày 25/04/2022, đoàn kiểm tra liên ngành

ATTP thành phố sẽ tiến hành kiểm tra một số cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm, tập trung vào các cơ sở theo chủ đề của tháng hành động năm 2022 và tại các phường, xã nơi diễn ra các hoạt động của Seagame 31.



Đồng chí Trần Văn Mùi – Trưởng phòng Y tế, Phó Trưởng Ban chỉ đạo ATTP thành phố báo cáo triển khai Tháng hành động vì ATTP trên địa bàn thành phố

Tại buổi làm việc, BCD an toàn thực phẩm thành phố Nam Định đã đề xuất, kiến nghị với tỉnh một số nội dung như: tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát ATTP. Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về ATTP; giới thiệu, tuyên truyền các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đảm bảo an toàn; công khai cơ sở vi phạm. Đồng thời đề nghị Chi cục vệ sinh thực phẩm tỉnh tăng cường tổ chức các lớp đào tạo nghiệp vụ kiểm tra, kỹ thuật kiểm soát ATTP, nâng cao năng lực cho cán bộ chuyên trách ATTP tại các địa phương.



***Đồng chí Trần Huy Đoàn – Phó Giám đốc Sở Y tế,
Trưởng đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh ATTP tỉnh phát biểu
tại buổi làm việc***

Kết luận buổi làm việc, Đoàn kiểm tra của tỉnh đã ghi nhận và đánh giá cao các hoạt động của thành phố trong công tác chuẩn bị và triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2022. Đồng thời đề nghị thành phố phối hợp với ngành Y tế, Công an giám sát chặt chẽ điều kiện sản xuất, kinh doanh của cơ sở để đảm bảo ATTP cho người dân. Bên cạnh đó, trên tinh thần chỉ đạo của UBND tỉnh, Ban chỉ đạo ATTP tỉnh, thành phố xây dựng Kế hoạch, tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền, kiểm tra đột xuất các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nhằm kịp thời phát hiện, ngăn chặn xử lý các trường vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo quyền lợi cho người tiêu dùng, đặc biệt trong thời gian diễn ra các hoạt động của Seagame 31.



Đồng chí Nguyễn Thị Như - Ủy viên BTV Thành ủy, Phó Chủ tịch Thường trực UBND thành phố, Phó Trưởng ban Thường trực Ban chỉ đạo ATTP thành phố phát biểu tại buổi làm việc

Ngay sau buổi làm việc, Đoàn kiểm tra liên ngành của tỉnh đã tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh Nhà hàng hải sản Cửa Biển trên địa bàn thành phố. Tại đây Đoàn đã kiểm tra về giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận sức khỏe, kinh doanh đúng ngành nghề đăng ký, điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP; nguồn gốc, xuất xứ các mặt hàng thực phẩm... Qua kiểm tra cho thấy, nhà hàng đã tuân thủ tốt các quy định về ATTP, các khâu chế biến thực phẩm đã có sự quan tâm đầu tư, nâng cấp cơ sở hạ tầng, mua sắm trang thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn và duy trì tốt điều kiện vệ sinh tại cơ sở,... đáp ứng quy định về điều kiện ATTP. Các nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; nhãn hàng hóa, công bố chất lượng sản phẩm đúng quy định. Tuy nhiên cần chú ý dán giấy ghi chú, tem nhãn đối với các sản phẩm phụ gia thực phẩm; tránh bảo quản chung đồ tươi sống với thực phẩm đã nấu chín, một số sản phẩm nhập khẩu không có nhãn phụ...



Đoàn kiểm tra liên ngành vệ sinh ATTP tỉnh kiểm tra các điều kiện kinh doanh tại Nhà hàng hải sản Cửa Biển (thành phố Nam Định)

Thông qua buổi kiểm tra nhằm tuyên truyền, nhắc nhở cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống các quy định về vệ sinh ATTP nhằm đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng, tránh để xảy ra các trường hợp đáng tiếc về ngộ độc thực phẩm đối với người dân./.

Nguồn: thanhpho.namdinh.gov.vn