

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH BÌNH DƯƠNG**
Số: 1897 /UBND-VX

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

Bình Dương, ngày 15 tháng 6 năm 2015

V/v Tăng cường triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống dịch cúm gia cầm trên địa bàn tỉnh.

Kính gửi:

- Sở Y tế;
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Sở Thông tin và Truyền thông;
- Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố.

Căn cứ công văn số 13/BCĐTUVSATTP ngày 19/5/2015 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về Vệ sinh an toàn thực phẩm về việc tăng cường triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống dịch cúm gia cầm trên địa bàn, Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh có ý kiến như sau:

Giao Sở Y tế chủ trì, phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Thông tin và Truyền thông, Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố và các ngành có liên quan triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Tăng cường thông tin, tuyên truyền về an toàn thực phẩm (ATTP), phòng, chống ngộ độc thực phẩm; phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP để nâng cao trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng thực phẩm. Lồng ghép nội dung thông tin, tuyên truyền, giáo dục về các biện pháp phòng, chống có hiệu quả đối với cúm gia cầm A/H7N9, A/H5N6 và các loại cúm gia cầm khác cho cộng đồng; Đặc biệt chú ý các biện pháp bảo đảm ATTP như:

- Tuyệt đối không giết mổ và ăn thịt gia cầm ốm bệnh, gia cầm chết, gia cầm không rõ nguồn gốc, nhập lậu; không ăn tiết canh, thức ăn còn sống, tái, được chế biến từ gia súc, gia cầm.

- Rửa tay bằng xà phòng khi chế biến thức ăn, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; hạn chế tiếp xúc với gia cầm, đặc biệt không tiếp xúc với gia cầm và người nhiễm bệnh khi không có nhiệm vụ, không cho trẻ em tiếp xúc hoặc chơi ở khu vực chăn nuôi, nhốt giữ gia cầm.

- Thực hiện, duy trì tốt vệ sinh môi trường, vệ sinh chuồng trại và khu vực chăn thả gia súc, gia cầm; sử dụng thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y an toàn theo quy định.

- Bảo đảm vệ sinh trước, trong và sau khi giết mổ; sử dụng thớt riêng để sơ chế, chế biến thịt sống và thịt chín; đeo khẩu trang, găng tay khi phải tiếp xúc với

gia cầm nghi ngờ bị bệnh; rửa tay bằng xà phòng và thay sử dụng trang phục bảo hộ lao động sau khi tiếp xúc với gia cầm.

2. Tăng cường kiểm soát ATTP đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể và kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn theo hướng dẫn tại Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về quy định điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố; Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và nội dung Công văn số 06/BCĐTUVSATTP ngày 11/3/2015 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về Vệ sinh ATTP.

3. Tăng cường hoạt động thanh tra, kiểm tra liên ngành các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn; việc chấp hành các quy định về ATTP trong chăn nuôi, giết mổ, vận chuyển, kinh doanh gia cầm và các sản phẩm gia cầm tại các bếp ăn tập trung, cơ sở chế biến suất ăn sẵn tại khu công nghiệp, khu chế xuất, trường học, trường mẫu giáo, trường mầm non. Phát hiện, xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật và công khai các hành vi, các cơ sở và sản phẩm vi phạm quy định ATTP trên các phương tiện thông tin, truyền thông.

4. Tăng cường công tác giám sát, thông tin về ATTP, ngộ độc thực phẩm và dịch bệnh trên gia cầm tại cộng đồng. Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, hóa chất, vật tư để phối hợp tham gia phòng chống ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh cúm gia cầm khi xảy ra./.

Nơi nhận:

- CT, PCT. UBND tỉnh;
- Như trên;
- LĐVP, Thái, TH; VT (Thanh, Web);
- Lưu: VT. Trần Văn Nam.

CHỦ TỊCH



Trần Văn Nam