

Số: 5249/BYT - ATTP

Hà Nội, ngày 26 tháng 8 năm 2013

V/v phối hợp kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất bún

Kính gửi: Bộ trưởng Bộ Công thương

Trong thời gian cuối tháng 6/2013 đến nay, kết quả giám sát an toàn thực phẩm đối với bún, bánh phở, bánh canh tươi ở thành phố Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh và một số địa phương cho thấy “có hiện tượng một số chủ cơ sở sản xuất bún gian dối, có sử dụng chất cấm Tinopal trong sản xuất bún ở một số tỉnh, thành phố khu vực miền Nam, tập trung tại địa bàn thành phố Hồ Chí Minh”. Bộ Y tế đã chủ động chỉ đạo các đơn vị chức năng tại Trung ương và địa phương phối hợp liên ngành triển khai các biện pháp giám sát, kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh bún tại các địa phương trong toàn quốc. Các biện pháp tập trung vào việc giám sát phát hiện ô nhiễm Tinopal trong các sản phẩm truyền thống như bún, bánh phở, bánh canh... trên phạm vi toàn quốc; thông tin, truyền thông và hướng dẫn việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh bún, bánh phở, bánh canh...; thanh tra phát hiện và xử lý hành vi vi phạm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh bún, bánh phở, bánh canh... và công khai các thông tin vi phạm trên các phương tiện truyền thông để cảnh báo cho cộng đồng... Để tăng cường hiệu quả công tác liên ngành trong quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột, Bộ Y tế đề nghị với Bộ Công thương chỉ đạo các đơn vị chức năng từ Trung ương đến các địa phương quyết liệt triển khai các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột với các nội dung như sau:

1. Tăng cường thông tin, tuyên truyền và hướng dẫn sử dụng phụ gia thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm, tập trung đối tượng sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột (Các quy định tại Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012), đặc biệt những hành vi bị nghiêm cấm trong sản xuất, kinh doanh bún, bánh phở, bánh canh tươi... để nâng cao trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với sức khỏe người tiêu dùng, an sinh xã hội.

2. Tăng cường kiểm tra, giám sát, lấy mẫu kiểm nghiệm các sản phẩm chế biến bột, tinh bột truyền thống như bún, bánh phở, bánh canh tươi... để đánh giá

thực trạng việc sử dụng hóa chất cấm hoặc phụ gia thực phẩm vượt giới hạn cho phép, cảnh báo kịp thời cho cơ quan chức năng, người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng nhằm ổn định nhanh chóng dư luận xã hội và phát triển sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột, đặc biệt các sản phẩm truyền thống như bún, bánh phở, bánh canh...

3. Tăng cường công tác thanh tra đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột truyền thống như bún, bánh phở, bánh canh tươi... Phát hiện sớm và xử lý nghiêm, triệt để các hành vi vi phạm quy định về an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm chế biến bột, tinh bột và công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo kịp thời cho cộng đồng.

4. Tổng hợp báo cáo kết quả về Ban chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm Trung ương theo quy định.

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Phó Thủ tướng. Nguyễn Thiện Nhân (để báo cáo);
- Bộ Nông nghiệp và PTNT (để phối hợp);
- Lưu: VT, ATTP.

BỘ TRƯỞNG



Nguyễn Thị Kim Tiến