

Số: **86**/KH-TTYT

Đồng Văn, ngày **05** tháng 4 năm 2018

KẾ HOẠCH

Truyền thông “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018

Thực hiện Kế hoạch số 128/KH-BCĐ ngày 03 tháng 4 năm 2018 của Ban chỉ đạo Chăm sóc sức khỏe nhân dân huyện Đồng Văn, về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018;

Trung tâm Y tế huyện Đồng Văn xây dựng Kế hoạch truyền thông “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” huyện Đồng Văn năm 2018 cụ thể như sau:

Chủ đề của “Tháng hành động” năm 2018: **Tăng cường trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm.**

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

- Tăng cường giáo dục, truyền thông, thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện, có trách nhiệm, trung thực các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm. Đề cao vai trò trách nhiệm của các cơ sở trong việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm.
- Giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.
- Ngoài các mục tiêu trên các xã, thị trấn cần thường xuyên tập trung chỉ đạo quyết liệt công tác bảo đảm an toàn thực tại các hộ gia đình tổ chức bữa ăn đông người (đám hiếu, đám hỷ, mừng tân gia), bếp ăn tập thể trường học, ngộ độc thực phẩm do bánh ngô mốc, nấm độc, rau, quả rừng, ...

2. Mục tiêu cụ thể

- Trên 85% toàn dân được Truyền thông trực tiếp, gián tiếp về ATTP và Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2018.
- Phối hợp với các Cơ quan, ban ngành đoàn thể huyện, xã, thị trấn tổ chức truyền thông qua các phương tiện thông tin đại chúng, trực tiếp truyền thông qua các buổi họp thôn, Trường học, các chợ phiên.

II. NỘI DUNG

1. Đối tượng ưu tiên truyền thông

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Chính quyền các cấp.
- Người tiêu dùng thực phẩm.

2. Nội dung truyền thông

- Tuyên truyền, hướng dẫn sản xuất, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm, nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Đưa tin tuyên truyền về các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện.

- Biểu dương các tổ chức cá nhân tích cực tham gia các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm, đồng thời phê phán, đưa tin các tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Chỉ rõ các vấn đề bức xúc nhất hiện nay trong công tác quản lý an toàn thực phẩm, nêu rõ trách nhiệm của các nhà quản lý, các cấp chính quyền, các ban ngành đoàn thể và từng cá nhân, tập thể trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm, rượu tại các sự việc cụ thể. Thắng thắn chỉ rõ những vấn đề tồn đọng trong công tác quản lý ATTP của các nhà quản lý, lãnh đạo, các ban ngành đoàn thể, các cấp chính quyền.

- Quảng bá danh sách "địa chỉ xanh, nông sản sạch" đến người tiêu dùng.

- Tập trung tuyên truyền đến các nhóm đối tượng ưu tiên cụ thể như sau:

*** Đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

- Tuyên truyền, phổ biến các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Tuyên truyền, phổ biến, tăng cường nhận thức, làm rõ trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh nông sản thực phẩm nhỏ lẻ theo quy định của pháp luật.

- Tuyên truyền sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Tuyên truyền phổ biến các mô hình sản xuất, kinh doanh các sản phẩm chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm truyền thống của địa phương, nhằm quảng bá, kích lệ sản xuất sản phẩm thực phẩm an toàn, mang đậm nét truyền thống, đặc sản của địa phương.

- Tuyên truyền, phổ biến các quy định về vệ sinh cá nhân trong chế biến phục vụ khách.

- Tuyên truyền cách chế biến và bảo quản thực phẩm an toàn.

*** Đối với chính quyền các cấp**

- Nêu cao vai trò trách nhiệm của chính quyền các cấp, người đứng đầu các cơ quan, đơn vị trong việc quản lý an toàn thực phẩm tại địa phương cơ sở.

- Đưa tin tuyên truyền về các hoạt động kiểm tra, xử lý vi phạm và công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện

- Hàng tuần công khai các cơ sở, cá nhân bị xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, nhằm cảnh cáo, răn đe, ngăn chặn các hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm trái pháp luật.

- Tuyên truyền phổ biến các sản phẩm, chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm truyền thống của địa phương, nhằm quảng bá, kích lệ sản xuất sản phẩm thực phẩm an toàn, mang đậm nét truyền thống, đặc sản của địa phương,...

- Tuyên truyền các văn bản pháp luật, chỉ đạo của Chính phủ, các văn bản liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật mới của Trung ương, của tỉnh.

*** Đối với người tiêu dùng thực phẩm**

- Tuyên truyền cho người tiêu dùng hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của mình trong bảo đảm an toàn thực phẩm. Đặc biệt là quyền khiếu nại, trách nhiệm khai báo, tố giác các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn. Hướng dẫn đọc nhãn mác sản phẩm thực phẩm.

- Tuyên truyền để người tiêu dùng có thói quen từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm; không tiêu thụ những sản phẩm không rõ nguồn gốc hoặc dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng. Khai báo kịp thời khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Tuyên truyền để người tiêu dùng hiểu rõ tác hại của việc sử dụng rượu, đặc biệt là rượu pha bằng hóa chất, cồn công nghiệp, rượu có chứa hàm lượng Methanol cao.

- Kịp thời công khai tên, địa chỉ các cơ sở, cá nhân vi phạm về an toàn thực phẩm; thông tin danh sách, địa chỉ sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

c) Các hình thức truyền thông

- **Truyền thông đại chúng:** Đài Truyền thanh - Truyền hình huyện dành nhiều thời gian, thời lượng phát sóng tuyên truyền về an toàn thực phẩm. Đặc biệt phát huy hệ thống đài truyền thanh ở xã, thị trấn, khu phố để tập trung chuyển tải thông điệp “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018 với chủ đề ***“Tăng cường trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm”***.

- **Truyền thông trực tiếp:** Tăng cường truyền thông trực tiếp về an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm, thông qua đội ngũ cán bộ Y tế cơ sở, giáo dục, nông nghiệp phát triển nông thôn, các ban ngành đoàn thể như: Mặt trận tổ quốc, Hội chữ thập đỏ, Phụ nữ, Đoàn thanh niên, các lực lượng vũ trang, các cộng tác viên, nhân viên y tế thôn bản, cộng tác viên VSATTP, trưởng thôn bản,... với các hình thức dễ tiếp thu như hướng dẫn thực hành theo nhóm, nói chuyện,... Tập trung công tác truyền thông tại các phiên chợ, khu tập trung dân cư, lễ hội, diễu hành,...

- **Truyền thông khác:** Treo băng zôn, khẩu hiệu trên các trục đường chính, nơi tập trung dân cư. Khẩu hiệu tuyên truyền trên các đường phố của huyện xã, thị trấn về “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018 với nội dung như sau:

+ ***Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018.***

+ ***Chính quyền các cấp, các cơ quan chức năng quyết tâm ngăn chặn thực phẩm rau, thịt, thủy sản tươi sống không an toàn.***

+ ***Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp nhập lậu, vận chuyển, kinh doanh, sử dụng thực phẩm không an toàn.***

+ ***Không sử dụng cồn công nghiệp để pha và sản xuất rượu cho người tiêu dùng.***

+ ***Vì sức khỏe người tiêu dùng, hãy đảm bảo thời gian cách ly sau khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật.***

+ ***Vì sức khỏe người tiêu dùng, tuyệt đối không sử dụng hóa chất, kháng sinh ngoài danh mục, chất cấm trong chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản.***

+ ***Tuyệt đối không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.***

- + *Vì sức khỏe bản thân, vì an sinh xã hội, không lạm dụng rượu bia.*
- + *Lựa chọn rau, thịt, thủy sản tươi sống sạch, rõ nguồn gốc xuất xứ cho bữa ăn ngon, an toàn sức khỏe.*
- + *Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống sôi, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng.*

III. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM

1. Thời gian: Từ ngày 15/4/2018 đến ngày 15/5/2018.
2. Địa điểm: Tại 19/19 xã, thị trấn.

* Tổ chức Lễ phát động

a. Cấp huyện: Ban chỉ đạo CSSKND huyện hướng dẫn Ban chỉ đạo CSSKND thị trấn Đồng Văn tổ chức Lễ phát động hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018.

- Địa điểm: Tại thị trấn Đồng Văn, huyện Đồng Văn
- Thời gian: Ngày 18/4/2018.

b. Cấp xã, thị trấn: Tùy theo điều kiện thực tế, các xã tổ chức Lễ phát động tại xã trong khoảng thời gian từ 15/4/2018 - 15/5/2018.

IV. KINH PHÍ

Tuyển huyện kinh phí truyền thông lồng ghép các chương trình mục tiêu Y tế Quốc gia năm 2018 (nếu có) và hỗ trợ của đơn vị.

Các xã, thị trấn xây dựng kế hoạch xin kinh phí hỗ trợ của UBND xã, thị trấn.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Giao cho Phòng truyền thông GDSK Trung tâm Y tế huyện phối hợp với Khoa VSATTP chuẩn bị các nội dung bài truyền thông, tài liệu truyền thông. Cử cán bộ tham gia Lễ phát động huyện và các buổi truyền thông tại xã, thị trấn. Báo cáo sau khi kết thúc các đợt truyền thông, các Trạm Y tế xã, thị trấn gửi báo cáo về Trung tâm Y tế huyện (Phòng truyền thông GDSK) trước ngày 20/5/2018 để tổng hợp báo cáo gửi Chi cục ATVSTP tỉnh.

Trên đây là Kế hoạch truyền thông “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2018. Trung tâm Y tế huyện Đồng Văn yêu cầu các Khoa, Phòng liên quan, các Trạm Y tế xã, thị trấn tổ chức thực hiện theo đúng tiến độ. *Nue*

Nơi nhận:

- Chi cục ATVSTP;
- Trung tâm KSBT;
- Ban Giám đốc TTYT;
- Trạm Y tế các xã, TT, PKĐKKV;
- Lưu: VT.

GIÁM ĐỐC



Sân Văn Cường

Những điều cần biết về an toàn thực phẩm

Hiện nay, an toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề đang báo động được toàn xã hội quan tâm, vì nó có tác động trực tiếp thường xuyên đến sức khỏe, thậm chí đến tính mạng của người tiêu dùng, ảnh hưởng đến phát triển kinh tế thương mại, du lịch và an sinh xã hội, về lâu dài còn ảnh hưởng đến phát triển nòi giống dân tộc.

Thực phẩm và sử dụng thực phẩm là nhu cầu thiết yếu của mọi người, mọi nhà, mọi lúc, mọi nơi, mọi thời đại. Đặc biệt bảo đảm an toàn thực tại các hộ gia đình tổ chức bữa ăn đông người (đám hiếu, đám hỷ, mừng tân gia), bếp ăn tập thể trường học, nhu cầu tiêu dùng thực phẩm của người dân tăng lên rất nhiều và đi liền với đó là nỗi lo về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Vì vậy để bảo vệ sức khỏe của chính mình, gia đình và xã hội thì người tiêu dùng có thể vận dụng một số nguyên tắc bảo đảm ATTP như: Thường xuyên tìm hiểu những kiến thức và kỹ thuật chọn các loại thực phẩm có giá trị dinh dưỡng, giá cả phải chăng, bảo đảm vệ sinh an toàn; Chọn các loại rau quả tươi, thịt, cá tươi, trứng tươi, ngũ cốc không bị mốc, chú ý thời hạn sử dụng khi mua các thực phẩm chế biến sẵn hoặc đóng hộp. Sử dụng nước sạch, an toàn để chế biến thức ăn, đồ uống và rửa dụng cụ. Các đồ dùng để nấu nướng và ăn uống phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, không dùng khăn ẩm mốc để lau khô chén đĩa. Nấu chín kỹ thực phẩm thịt, cá để bị ô nhiễm bởi vi sinh vật gây bệnh và ăn ngay sau khi nấu. Thức ăn nấu chín để quá 4 giờ và nhất là để cách đêm nhất thiết phải đun nấu chín lại. Không để lẫn lộn thực phẩm chín với thực phẩm sống khi bảo quản. Không dùng thớt cho thịt chín chung với thịt sống. Giữ gìn vệ sinh cá nhân người nấu ăn thông qua việc rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch khi bắt tay vào chế biến thức ăn. Cắt ngắn móng tay, không dùng tay để bốc và chia thức ăn. Không tham gia chế biến thực phẩm hoặc phục vụ ăn uống khi đang bị đau bụng, tiêu chảy, sốt, nôn ói, nhiễm trùng ngoài da hoặc các bệnh lây truyền khác. Giữ gìn vệ sinh thật tốt nơi ăn uống và chế biến thực phẩm như phải cách xa khu chăn nuôi gia súc, nhà vệ sinh, bãi rác thải, cống rãnh ô nhiễm. Nơi ăn phải sạch sẽ thoáng mát, có bàn ăn cao tránh bụi bẩn, thức ăn sẵn phải có lồng bàn che đậy phòng ruồi nhặng. Phải có đủ nước sạch, có vòi nước, rửa tay trước khi ăn. Ngoài ra, người tiêu dùng cũng nên tìm hiểu để biết cách lựa chọn những thực phẩm tươi mới, một số cách lựa chọn thực phẩm an toàn như:

- Rau, quả: Không mua rau đã héo úa, dập nát hay có mùi lạ, có dấu hiệu bất thường như "quá mập", "quá phồng", "quá xanh đậm". Khi

sử dụng, cần nhặt tách riêng từng lá và cọng rau, ngâm ngập trong nước sạch 15-20 phút để hòa tan thuốc bảo vệ thực vật (nếu có). Sau đó, rửa trôi 2-3 lần trước vùi nước chảy hoặc trong chậu nước đầy. Nếu là quả thì nên gọt bỏ vỏ, loại những quả dập nát.

- Thịt tươi: Chọn thịt có màng ngoài khô, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, óng ả, vết cắt có màu sắc bình thường, sáng, khô. Tránh thịt có màu hơi xanh nhạt hoặc hơi thâm, thậm chí đen, không bóng, màng ngoài nhớt. Thịt tươi, ngon phải có độ rắn chắc, đàn hồi cao, lấy ngón tay ấn vào thịt, không để lại vết lõm khi bỏ ngón tay ra và không bị dính.

- Thịt gia cầm: Có màu sắc tự nhiên, từ trắng ngà đến vàng tươi, mắt sáng. Thịt gia cầm hồng có màu vàng thẫm, vàng tím hoặc vàng tối sẫm, mắt vẫn đục. Da kín, lạnh lặn, không có vết bẩn, vết bầm, mốc meo hoặc vết lạ. Với thịt chế biến sẵn phải thận trọng, chỉ nên mua ở những cơ sở có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo vệ sinh. Không mua thịt bán ở các sạp, rổ để sát đất vì dễ lây vi khuẩn nhiễm độc thịt.

- Thịt thủy sản: có màu sắc tự nhiên, sáng, có độ đàn hồi cao. Ngoài ra còn có một số loài thủy sản không tươi có độc tố nguy hiểm như: Độc tố Histamin trong cá biển (nhiều nhất trong cá ngừ, cá thu, cá bạc má, cá ngán...). Độc tố **Tetrodotoxin** trong cá nóc, bạch tuộc và mực đốm xanh nên khi sử dụng phải chọn thủy sản tươi. Để đảm bảo các nguồn thực phẩm an toàn, chất lượng phục vụ người dân trong đó chú ý đến các tiêu chuẩn chất lượng như nguồn gốc, xuất xứ, nhãn mác, điều kiện sản xuất và quan trọng là vấn đề tự ý và đề cao đạo đức của những người sản xuất, kinh doanh là yếu tố vô cùng quan trọng quyết định đến chất lượng thực phẩm. Nếu mọi người cùng đồng lòng "tẩy chay" các loại thực phẩm kém chất lượng, lựa chọn các thực phẩm tại các cơ sở có uy tín, có nguồn gốc rõ ràng, thực phẩm đã được kiểm định thì sức khỏe của người dân sẽ được đảm bảo, an toàn hơn.

Trần Nhị - TTYT Đồng Văn