

Số: 30/KH-TTYT

Kiên Hải, ngày 15 tháng 01 năm 2025

KẾ HOẠCH TRUYỀN THÔNG
Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm
Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân năm 2025

Thực hiện Kế hoạch số 304/KH-BCĐATVSTP, ngày 31/12/2024 của Ban chỉ đạo liên ngành An toàn vệ sinh thực phẩm huyện Kiên Hải về “Triển khai công tác đảm bảo ATTP Tết Nguyên Đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025; Căn cứ vào tình hình thực tế tại đơn vị, Trung tâm Y tế huyện Kiên Hải xây dựng kế hoạch triển khai công tác truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm tết Nguyên Đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025 trên toàn huyện như sau:

I. Mục đích và yêu cầu

Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; huy động người dân tham gia phòng ngừa, đấu tranh với sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, kém chất lượng; phổ biến các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn đến người dân; kịp thời công khai các trường hợp vi phạm quy định an toàn thực phẩm, phổ biến các cơ sở, cá nhân, các địa chỉ nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn cho cộng đồng.

Huy động tối đa các kênh truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP cũng như các kiến thức trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng đến người dân.

Góp phần bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu và sử dụng thực phẩm; đồng thời tăng cường kiểm soát, xử lý việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, kém chất lượng, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025.

II. Các hoạt động

1. Nội dung:

- Phổ biến Kế hoạch số 304/KH-BCĐATVSTP, ngày 31/12/2024 của Ban chỉ đạo liên ngành An toàn vệ sinh thực phẩm huyện Kiên Hải về “Triển khai công tác đảm bảo ATTP Tết Nguyên Đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025”;

- Tuyên truyền, hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và tiêu dùng thực phẩm an toàn, nâng cao vai trò trách nhiệm, tầm quan trọng của việc thực hiện tốt các quy định về vệ sinh cơ sở, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Tuyên truyền, phổ biến, giám sát việc thực hiện điều kiện cơ sở kiến thức và sức khỏe của người trực tiếp chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn trong chế biến, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm góp phần làm việc giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

- Tăng cường 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 vệ sinh thực phẩm, đồng thời phê phán, đưa tin các đơn vị, cá nhân vi phạm các quy định pháp luật về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chỉ rõ các vấn đề bức xúc nhất hiện nay trong công tác quản lý VSATTP, nêu rõ trách nhiệm của các nhà quản lý, của 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 tại các sự việc cụ thể;

- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc rượu trong dịp Tết. Không uống rượu không rõ nguồn gốc xuất xứ; Không lạm dụng rượu, bia trong những ngày Tết; Không uống rượu ngâm với các lá, rễ cây, phủ tạng động vật không rõ độc tính hay rượu ngâm theo kinh nghiệm cá nhân; Không uống rượu khi không được công bố tiêu chuẩn chất lượng, trẻ em dưới 16 tuổi không được uống rượu bia.

- Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc nấm: Tuyệt đối không được ăn các loại nấm lạ, nấm hoang dại.

Ngoài ra quán triệt thực hiện nội dung: Phụ lục 01 về các nội dung tuyên truyền và các văn bản pháp luật (kèm theo Kế hoạch số 304/KH-BCĐATVSTP, ngày 31/12/2024 của Ban chỉ đạo liên ngành An toàn vệ sinh thực phẩm huyện Kiên Hải).

2. Đối tượng truyền thông:

- Người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Người tiêu dùng thực phẩm trên địa bàn toàn huyện.

- Chính quyền các cấp, các nhà quản lý.

3. Hình thức truyền thông:

3.1 Tuyên truyền trên hệ thống thông tin đại chúng (có nội dung kèm theo).

- Phối hợp với Đài Truyền thanh huyện và hệ thống loa Truyền thanh tuyến xã truyền thông theo các nội dung hướng dẫn.

- Cung cấp các tài liệu, băng rôn, tờ rơi, áp phích của chương trình ATVSTP để tuyên truyền, hưởng ứng và huy động sự tham gia của các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp, kinh doanh mua bán thực phẩm thực hiện tốt các quy định về ATTP để đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

3.2 Truyền thông trực tiếp:

Tích cực huy động sự tham gia của các ban, ngành, đoàn thể, các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các ấp, tổ dân phố và hộ gia đình trên địa bàn thông qua hình thức sinh hoạt nhóm, tổ chức nói chuyện sức khỏe, tư vấn... về các quy định, các hướng dẫn về VSATTP góp phần bảo vệ sức khỏe cho người dân.

III. Thời gian và tổ chức thực hiện:

1. Thời gian tổ chức thực hiện

Từ ngày 15/01/2025 đến ngày 15/02/2025

2. Tổ chức thực hiện

2.1/ Phòng DS-TTGD SK phối hợp với Khoa YTCC-ATVSTP:

+ In ấn và phân phối băng rol, tờ rơi, các tờ TT-GDSK các xã thực hiện treo băng rol và phát tờ rơi tuyên truyền đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

+ Đối với các trường hợp có vi phạm thuộc diện phải thông báo rộng rãi, đoàn thanh tra, kiểm tra phải kịp thời thông báo trên các phương tiện thông tin đại chúng theo đúng quy định, tuyệt đối không được che dấu những thông tin hoặc thông báo sai quy định gây hoang mang, mất lòng tin của người tiêu dùng.

2.2/ Phòng Tài chính – Kế toán: Bố trí kinh phí in ấn băng rol và các hoạt động truyền thông như kế hoạch đề ra.

2.3/ Trạm y tế các xã: Phối hợp tổ chức thực hiện các hoạt động truyền thông như Mục II kế hoạch này.

3. Kinh phí:

Kinh phí truyền thông sử dụng nguồn kinh phí địa phương (trong định mức kinh phí Truyền thông GDSK/TTYT do TTYT huyện phân bổ).

IV. Tổng kết, báo cáo:

- Báo cáo kết quả truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025 trước ngày 20/02/2025;

Trên đây là kế hoạch triển khai công tác truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm tết Nguyên Đán Ất Tỵ và mùa lễ hội Xuân 2025 trên toàn huyện của Trung tâm y tế Kiên Hải./.

Nơi nhận:

- Trung tâm KSBT tỉnh (Khoa TTGDSK);
- Văn phòng HU, UBND huyện;
- Ban tuyên giáo huyện ủy;
- BGĐ TTYT huyện;
- Phòng KHNH-ĐD;
- Khoa YTCC, KSBT;
- Phòng DS-TTGDSK;
- Lưu: VT.

GIÁM ĐỐC

PHÓ GIÁM ĐỐC



Nguyễn Văn Cẩn

**KHẨU HIỆU TUYÊN TRUYỀN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM
TẾT NGUYÊN ĐÁN QUÝ MÃO VÀ MÙA LỄ HỘI NĂM 2025**
(Theo KH số: 304/KH-BCĐ, ngày 31/12/2024 của Ban chỉ đạo liên ngành huyện)

1. Vì sức khỏe cộng đồng, hãy sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn;
2. Không sử dụng thực phẩm đã ôi thiu, mốc, hỏng; không rõ nguồn gốc, xuất xứ;
3. Vì quyền lợi người tiêu dùng, hãy đấu tranh với các hành vi vi phạm an toàn thực phẩm;
4. Không lạm dụng rượu, bia để Tết Ất Ty trọn niềm vui;
5. Không uống rượu khi không biết rõ nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm;
6. Đảm bảo an toàn thực phẩm, đảm bảo dinh dưỡng đa dạng để tăng cường sức khỏe;
7. Vì tết Ất Ty an khang thịnh vượng, hãy chung tay đảm bảo an toàn thực phẩm;
8. Người tiêu dùng: Chỉ mua và sử dụng các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, kiểm tra kỹ nhãn mác, bảo quản tốt thực phẩm;
9. Tuyệt đối không sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, không an toàn; không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép để sản xuất, chế biến thực phẩm;
10. Tuyệt đối không ăn nấm lạ, nấm hoang dại, nấm đã bị dập nát, hỏng, không ăn cá Nóc.



NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN LỰA CHỌN SỬ DỤNG THỰC PHẨM TRONG NHỮNG NGÀY TẾT NGUYÊN ĐÁN ẤT TÝ VÀ MÙA LỄ HỘI 2025

1. Đối với rau quả tươi:

Hình dáng bên ngoài phải còn nguyên vẹn, lành lặn, không dập nát trầy xước, thâm nhũn ở núm cuống, cảnh giác loại quá “mập”, “phồng phao”; Có màu sắc tự nhiên của rau quả, không úa, héo (không lựa chọn loại có màu sắc bất thường). Sờ - nắm có cảm giác nặng, chắc tay (một số rau xanh được phun quá nhiều chất kích thích sinh trưởng và hóa chất bảo vệ thực vật cho cảm giác “nhẹ bông”). Không có mùi lạ (nếu lượng hóa chất bảo vệ thực vật tồn dư nhiều có thể ngửi thấy mùi hắc, mùi lạ...), không có dính “chất lạ” trên lá, cuống lá, núm quả, cuống quả... có các vết lấm tẩm hoặc vết trắng; Đối với quả, núm cuống còn tươi, tuyệt đối không được thâm nhũn, hoặc dính hóa chất bảo vệ thực vật khi bóc ra hoặc khi bóc vỏ không được có sự biến màu giữa lớp vỏ và thịt quả...

Rau, quả khi mua về cần phải ngâm rửa trong thau nhiều nước sạch, rửa dưới vòi nước sạch để loại sạch hóa chất bảo vệ thực vật, tạp chất bụi ở lớp vỏ ngoài sau đó gọt hoặc lột vỏ ngoài bỏ; Nếu không rửa kỹ lớp bụi dính vào khi lột hoặc gọt vỏ thì hoá chất bảo vệ thực vật sẽ nhiễm vào tay rồi vào miệng khi ăn.

Tùy các loại rau quả thu hoạch có sử dụng thuốc bảo vệ thực vật nhiều hoặc ít mà quy trình kỹ thuật ngâm, rửa sạch các tạp chất ra khỏi rau quả trước khi dùng để nấu hoặc ăn tươi sống.

- Biện pháp ngâm nước sạch một thời gian ngắn hoặc dài (1/2 hoặc 1-2 giờ) để loại các chất bụi, đất cát, hóa chất bảo vệ thực vật, trứng của ký sinh trùng.

- Rửa rau dưới vòi nước chảy 3-5 phút hoặc bằng nước sạch nhiều lần.

- Rửa rau bằng các loại chất tẩy rửa rau quả đã được đăng ký và được phép sử dụng của Cục quản lý chất lượng thực phẩm - Bộ Y tế.

- Rửa, ngâm rau quả theo phương pháp dân gian: Dùng nước muối pha loãng ngâm trong thời gian 30 phút hoặc hơn tùy theo loại rau quả.

2. Đối với thịt gia súc tươi (thịt lợn, gà, bò...):

Thời gian gần đây có nhiều khuyến cáo trên các phương tiện thông tin về việc bơm tạp chất, bơm nước vào thịt gia cầm, thủy cầm; sử dụng hóa chất (hàn the) ướp cho thịt giữ màu đỏ tươi như vừa mới làm; Thịt gà phải có màu sắc tự nhiên, thớ thịt mịn và có độ đàn hồi cao.

Da gà phủ kín và lành lặn, không có vết bầm, mốc, vết lạ; Mùi phải bình thường, không có phẩm màu; Thịt gà “toi” sẽ bị đen sạm (do máu bị đọng lại không được lưu thông, chảy ra không hết khi làm thịt). Đối với thịt heo, thịt bò ... phải xem kỹ phía ngoài da bằng mắt, màng ngoài của lát thịt phải khô, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, óng ả; lớp mỡ có màu sắc sáng, khô và khi sờ có cảm giác rắn chắc, đàn hồi cao, lấy ngón tay ấn vào thịt không để lại vết bị lõm khi bỏ ngón tay ra, không bị dính và thịt bám chặt vào thành xương, màu trong, đàn hồi. Để phân biệt thịt có bị nhiễm giun bằng cách cắt theo thớ dọc, tìm dọc theo

thớ thịt nếu có giun soán thì thấy những đốm trắng bằng đầu kim; nếu là sán thì có thể tìm thấy hình sợi hoặc hình bầu dục bằng hạt đậu màu trắng hoặc vàng xám nằm song song với thớ thịt.

3. Đối với cá tươi:

Tốt nhất là chọn cá còn sống hoặc cá chết nhưng phải đảm bảo: Thân cá co cứng, khi để cá lên bàn tay thân cá không bị thông xuống; mắt cá trong suốt, giác mạc đàn hồi; miệng ngậm cứng; mang cá đỏ tươi dán chặt xuống hoa khê; vây tươi óng ánh dính chặt vào thân cá; bụng bình thường, hậu môn thụt sâu với màu trắng nhạt; thịt rắn chắc có đàn hồi, dính chặt vào xương sống.

4. Thực phẩm bao gói sẵn (dạng gói, dạng hộp...):

Sản phẩm không được rách, nát, không bị biến dạng; Đặc biệt phải có đủ nhãn mác với các nội dung sau: Tên thực phẩm; Địa chỉ cơ sở chịu trách nhiệm về hàng hóa; Định lượng của thực phẩm; Thành phần cấu tạo; Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu; Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản; Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng và xuất xứ của hàng hóa.

5. Đối với mứt tết và hạt dưa:

Các loại mứt và hạt dưa là những thực phẩm thông dụng trong ngày tết, đa dạng mẫu mã ngày càng phong phú về chủng loại; Thời gian gần đây các cơ quan chuyên môn đã cảnh báo nhiều về nguy cơ mứt có phẩm màu, phụ gia, chất tẩy trắng, chất tạo ngọt độc hại, nguồn nguyên liệu không tốt hoặc không rõ nguồn gốc, bảo quản kém... phẩm màu công nghiệp được quy định cấm sử dụng, phẩm màu thực phẩm nếu dùng quá liều sẽ tác động cấp tính lên hệ tiêu hóa gây nôn mửa, rối loạn tiêu hóa, trẻ em thì gây dị ứng ngứa, nổi mẩn.

Chất tạo ngọt là đường hóa học Cyclamat trong danh mục cấm sử dụng nhưng vì giá rẻ nên nhiều cơ sở sử dụng trong chế biến mứt tết; Hạt dưa "sạch" có màu nâu đỏ tự nhiên, không có màu đỏ hay hồng tươi, không bị cháy đen; Không chọn loại hạt dưa bên ngoài có phết dầu làm vỏ bóng lưỡng khi cầm cần thì tay, môi, lưỡi có màu đỏ. Hạt bên trong màu trắng ngà có vị bùi, béo đặc trưng; Nếu thấy màu lạ, mùi hơi dầu hay hơi mốc, ăn thấy vị đắng khác lạ thì không nên dùng; Với mứt khô nên chọn loại có nguồn gốc, màu tự nhiên, hạn chế có màu sắc loại có nhiều màu sắc tổng hợp, bao bì còn nguyên vẹn, tên cơ sở sản xuất có uy tín, hạn sử dụng, bày bán nơi thoáng mát; Có thể dùng các giác quan như nhìn, ngửi, sờ, nếm để phát hiện mứt bị ẩm, mốc, mùi hôi, mùi chua hay không?

Chú ý:

Nên lựa chọn sản phẩm ở các tiệm, cửa hàng có uy tín, quen thuộc, siêu thị... những nơi chấp hành đầy đủ các điều kiện an toàn thực phẩm để kinh doanh. Không nên mua ở những cửa hàng, quán hàng, bụi, bẩn, ẩm ướt, nóng, nắng, ở những nơi bày bán lẫn lộn tạp hóa, hóa chất, xà phòng, bột giặt, mỹ phẩm, xăng, dầu, sơn, hóa chất bảo vệ thực vật...

Đối chiếu yêu cầu bảo quản sản phẩm trên nhãn mác với điều kiện thực tế của cửa hàng để lựa chọn sản phẩm; Không mua sản phẩm được yêu cầu bảo quản mát hoặc lạnh mà cơ sở không có phương tiện bảo quản mát, lạnh hoặc nơi

bày bán dưới nắng, nóng...; Đối với thực phẩm đông lạnh, không mua khi sản phẩm không thấy lạnh (đã bị rã đông), bị mềm do không đủ nhiệt độ lạnh để bảo quản hoặc thấy màu sắc khác thường hoặc có lớp lông tơ trên bề mặt sản phẩm (có thể bị nhiễm nấm).

Các nguyên liệu rau, củ, quả khi mua về phải được sơ chế, rửa bằng nước sạch, để ráo nước, bọc kín bằng màng bọc thực phẩm và bảo quản ở ngăn mát của tủ lạnh hoặc nơi mát, thoáng gió; Đối với nguyên liệu thịt, cá tươi phải được sơ chế, rửa bằng nước sạch, để ráo nước, bọc kín bằng màng bọc thực phẩm và bảo quản ở ngăn đá của tủ lạnh hoặc tủ cấp đông. Đối với thực phẩm bao gói sẵn, phải làm sạch bao gói, bảo quản sản phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất ghi trên nhãn mác của sản phẩm bao gói sẵn.

Việc lựa chọn, bảo quản thực phẩm an toàn của người tiêu dùng là bảo đảm an toàn thực phẩm cho mỗi gia đình có niềm vui trọn vẹn trong những ngày Tết nói riêng và bảo vệ sức khỏe cho người tiêu dùng trong tình hình hiện nay nói chung. Đây là giải pháp có vai trò vô cùng quan trọng của người tiêu dùng trong việc đồng thuận, trách nhiệm phối hợp với các cơ quan chức năng, nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong cuộc chiến bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và toàn xã hội một cách hiệu quả và bền vững./.

II. Các hoạt động

1. Nội dung:

- Phổ biến Kế hoạch số 300/KH-ĐCĐTA-FVSTP ngày 31/12/2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành An toàn vệ sinh thực phẩm huyện Kế Sách về Triển khai công tác quản lý ATTP tại Nguồn Đồn (đơn vị mua lẻ tại huyện Kế Sách).

- Tuyên truyền, hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn, nâng cao vai trò trách nhiệm của quản lý và việc thực hiện tốt các quy định về vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, dụng cụ chế biến thực phẩm; Vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Tuyên truyền, phổ biến, giám sát việc thực hiện dán tem mã QR trên thực phẩm và sức khỏe của người tiêu dùng chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn công cộng, biển, vật chứa, bảo quản, kinh doanh, sử dụng thực phẩm và xây dựng thực phẩm an toàn góp phần làm việc quản lý đơn vị mua lẻ thực phẩm.