

UBND TỈNH BẮC NINH
BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /BQLATTP-NV
V/v Phòng chống ngộ độc thực phẩm do
Histamine trong cá

Bắc Ninh, ngày tháng năm 2024

- Kính gửi: - Sở Thông tin và Truyền thông;
- Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh, Báo Bắc Ninh;
- Cổng Thông tin điện tử tỉnh Bắc Ninh;
- UBND các huyện, thị xã, thành phố.

Căn cứ Công văn số 1631/ATTP-NĐTP ngày 12 tháng 7 năm 2024 của Cục An toàn thực phẩm về việc phòng chống ngộ độc thực phẩm do Histamine trong cá.

Để đảm bảo sức khỏe của người dân, phòng ngừa các sự cố về an toàn thực phẩm liên quan đến ngộ độc thực phẩm do Histamine có trong cá, Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh đề nghị Sở Thông tin và Truyền thông, Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh, Báo Bắc Ninh, Cổng Thông tin điện tử tỉnh, UBND các huyện, thị xã, thành phố phối hợp triển khai thực hiện có hiệu quả một số nội dung sau:

1. Chỉ đạo các cơ quan chuyên môn tăng cường công tác thông tin truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng về nguy cơ ngộ độc thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các đơn vị cung cấp suất ăn, bếp ăn tập thể...có sử dụng nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm có nguồn gốc từ thủy, hải sản. Hướng dẫn người tiêu dùng thực hiện lựa chọn và sử dụng thực phẩm an toàn, không sử dụng sản phẩm từ thủy, hải sản đã ôi, ươn, kém chất lượng. (*Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh gửi kèm theo tài liệu truyền thông*).

2. UBND các huyện, thị xã, thành phố chỉ đạo các đơn vị chức năng phối hợp với Đội Thanh tra - Quản lý An toàn thực phẩm trên địa bàn tăng cường tổ chức, triển khai hoạt động kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm đặc biệt là các bếp ăn tập thể, nhà hàng có sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc thủy, hải sản đặc biệt là các sản phẩm từ cá, kiên quyết không để các cơ sở kinh doanh các sản phẩm thủy hải sản ôi ươn, không bảo đảm an toàn. Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định an toàn thực phẩm và công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng. Truy xuất đến cùng nguồn

gốc nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm đặc biệt là các sản phẩm có nguồn gốc thủy, hải sản khi có các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Ban QLATTP;
- Các phòng, đội thuộc Ban QLATTP;
- Lưu: VT, NV.

**KT.TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

Trần Danh Phụng