

Số: /KH-UBND

Đắk Hà, ngày tháng năm 2023

KẾ HOẠCH

Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, mùa bão, lụt trên địa bàn huyện

Thực hiện chỉ đạo của Cơ quan Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Kon Tum về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, mùa bão, lụt trên địa bàn tỉnh.¹

Nhằm nâng cao nhận thức cho người dân về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; chủ động, kịp thời ngăn chặn, hạn chế số mắc, không để tử vong xảy ra do ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện, Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà xây dựng Kế hoạch triển khai thực hiện như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nâng cao năng lực quản lý đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm (ATTP). Thực hành đúng về ATTP của người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng. Tăng cường các biện pháp dự phòng tích cực, giảm thiểu ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn huyện nhằm bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe Nhân dân, góp phần ổn định phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm quyền lợi người tiêu dùng thực phẩm.

- Bảo đảm an toàn, tổ chức tốt việc thông tin, xử lý sơ cứu ngộ độc ban đầu và tổ chức chuyển viện điều trị kịp thời, xác định rõ những nơi trọng điểm có thể xảy ra ngộ tập thể: điểm kinh doanh dịch vụ ăn uống, các tour, điểm du lịch, bếp ăn tập thể trường học... qua đó đặt ra những tình huống cần xử lý khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra để bố trí lực lượng, phương tiện chuyển viện khẩn cấp và quản lý, giám sát ATTP, tổ chức tập huấn, huấn luyện, chủ động xử lý kịp thời, hiệu quả.

2. Yêu cầu

- Công tác tổ chức triển khai thực hiện phải có sự chỉ đạo và phối hợp chặt chẽ, đồng bộ giữa các cấp, các ngành từ huyện đến xã và cả hệ thống chính trị; huy động được toàn dân tích cực tham gia thực hiện các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Phát hiện sớm các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm và triển khai các biện pháp phòng, chống ngộ độc và vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường kịp thời, hạn chế thấp nhất số mắc (trong trường hợp phát sinh vụ ngộ độc thực phẩm).

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

¹ Công văn số 1399/SYT-NVYD ngày 23 tháng 6 năm 2023 của Sở Y tế tỉnh Kon Tum.

1. Huyện Đắk Hà là vùng kinh tế nông lâm nghiệp trọng điểm của tỉnh, nằm trung điểm giữa thành phố Kon Tum và thị trấn Đắk Tô (*đây là trục động lực phát triển của tỉnh kết nối thành phố Kon Tum - thị trấn Đắk Hà - thị trấn Đắk Tô*) nên tạo ra khả năng thuận lợi trong việc giao lưu, tiêu thụ sản phẩm nông lâm nghiệp và phát triển thương mại, dịch vụ. Bên cạnh đó, nhờ vào vị trí liền kề với thành phố Kon Tum, nên phát triển dài hạn khu vực phía Nam huyện sẽ có cơ hội, dưới sự tác động lan tỏa của phát triển kinh tế thành phố như: về hạ tầng kỹ thuật, sản xuất công nghiệp, lao động, vốn đầu tư, môi trường, phát triển kinh tế-xã hội... Cùng với đó, các ngành nghề truyền thống được bảo tồn và phát huy, nhiều chương trình trải nghiệm văn hóa, du lịch, lễ hội, thu hút du khách từ khắp nơi đến trải nghiệm; từ đó, các dịch vụ ăn uống, lưu trú tại các homestay, nhà nghỉ, khách sạn, nhà hàng... hình thành với quy mô đa dạng đáp ứng phục vụ nhu cầu của du khách khi đến với huyện Đắk Hà ngày càng tăng.

2. Cơ sở y tế cấp cứu, điều trị trên địa bàn

- Trung tâm Y tế huyện Đắk Hà: Số 05 Đào Duy Từ, thị trấn Đắk Hà, huyện Đắk Hà, tỉnh Kon Tum.

- 11 Trạm Y tế trên địa bàn 11 xã, thị trấn.

- 10 cơ sở hành nghề y tế tư nhân (*phòng khám*).

III. PHƯƠNG ÁN DỰ PHÒNG TÌNH HUỐNG CHƯA CÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Công tác tuyên truyền ATTP

1.1 Nội dung, hình thức tuyên truyền

- Phối hợp thực hiện công tác truyền thông, hướng dẫn thực hiện các quy định về pháp luật về ATTP, phổ biến kiến thức về ATTP cho các tổ chức, cá nhân, sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện. Phối hợp với các cơ quan liên quan để tổ chức tuyên truyền giáo dục về ATTP bằng nhiều hình thức như: hệ thống loa đài, truyền thanh của địa phương; các cuộc họp, hội nghị của khu dân cư, băng rôn, pano, áp phích...

- Tăng cường công tác tuyên truyền nâng cao nhận thức cho người dân về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, nhất là trong vùng đồng bào dân tộc thiểu số; tập trung tuyên truyền, vận động người dân bảo đảm vệ sinh trong ăn uống, thực hiện ăn chín, uống chín, vệ sinh trong chế biến, bảo quản thức ăn, bảo đảm nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chế biến ăn ngay và nguồn nước chế biến an toàn; đặc biệt chú ý đối với việc sản xuất, kinh doanh, bảo quản, sử dụng các thực phẩm đóng hộp, thực phẩm hun khói, thực phẩm lên men yếm khí (*thịt, cá ướp, ủ mắm...*), thực phẩm bảo quản trong môi trường yếm khí (*xông khói...*), thực phẩm do độc tố tự nhiên cho cộng đồng, không sử dụng các thực vật lạ, có nguy cơ gây ngộ độc như: nấm rừng, cây củ, quả rừng lạ...; huy động cộng đồng tổng vệ sinh môi trường đảm bảo công tác phòng, chống dịch bệnh hiệu quả.

- Rà soát, nắm kỹ các lễ hội trên địa bàn để hiểu rõ về phong tục tập quán, làm cơ sở tuyên truyền, vận động người dân địa phương thực hiện tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, từng bước xóa bỏ các tập quán lạc hậu trong chế biến, bảo quản, sử dụng các thực phẩm không bảo đảm vệ sinh, an toàn.

1.2. Thời gian thực hiện: Thường xuyên.

1.3. Địa điểm: Toàn huyện.

1.4. Đơn vị thực hiện: Trung tâm Văn hóa - Thể thao - Du lịch và Truyền thông chủ trì, phối hợp Trung tâm Y tế, Phòng Văn hóa - Thông tin và các phòng ban, đơn vị liên quan triển khai thực hiện.

2. Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm

2.1. Công tác kiểm tra, giám sát

- Tập trung kiểm tra, giám sát, hướng dẫn về điều kiện an toàn thực phẩm (*vệ sinh cơ sở, cống rãnh xung quanh, trang thiết bị chế biến, bảo quản, chứa đựng thực phẩm, sức khỏe nhân viên và việc thực hiện các quy định mang khẩu trang, bảo hộ lao động khi trực tiếp tiếp xúc thực phẩm, dùng kẹp gấp thực phẩm chín. Kiểm tra dụng cụ lưu mẫu: hộp đựng, kẹp gấp, tủ lạnh bảo quản việc lưu mẫu...*)

- Kiểm tra kho bảo quản nguyên liệu và thực phẩm (*có đủ giá kệ và đảm bảo điều kiện bảo quản theo yêu cầu của nhà sản xuất*), kiểm tra hồ sơ nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm theo quy định.

- Kiểm tra việc ghi chép thông tin về nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm. Kiểm tra hồ sơ thực phẩm tài trợ (*nếu có*).

- Lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm (*khi cần thiết*).

- Báo cáo về kết quả kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo quy định.

2.2. Thời gian thực hiện: Định kỳ và đột xuất.

2.3. Địa điểm: Tại các địa điểm kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, các tour, điểm du lịch trên địa bàn huyện.

2.4. Đơn vị thực hiện: Văn phòng HĐND và UBND huyện chủ trì phối hợp với Trung tâm Y tế huyện và các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra và triển khai thực hiện.

IV. PHƯƠNG ÁN XỬ LÝ TÌNH HUỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM XẢY RA

1. Nhiệm vụ của cơ sở khi xảy ra ca/vụ ngộ độc

- Chủ động liên hệ với các cơ sở y tế gần nhất để kịp thời cấp cứu hoặc tổ chức vận chuyển đưa người bệnh cấp cứu.

- Hợp tác với các cơ quan chức năng khai báo thông tin vụ việc.

2. Nhiệm vụ của cơ quan y tế khi có tình huống ngộ độc xảy ra

- Tiếp nhận xử lý thông tin, tổ chức tốt việc sơ cứu ngộ độc ban đầu, cấp cứu, điều trị bệnh nhân.

- Tổ chức các hoạt động giám sát, lấy mẫu điều tra nguyên nhân xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Tổ chức duy trì hoạt động giám sát yếu tố dịch tễ, theo dõi khoanh vùng các đối tượng có liên quan ca/vụ ngộ độc thực phẩm.

- Xử lý vệ sinh, khử khuẩn môi trường phòng chống lây nhiễm.

- Tổng hợp báo cáo theo quy định.

3. Phân công bố trí lực lượng thực hiện

3.1. Công tác điều hành: Lãnh đạo UBND huyện chỉ đạo; Lãnh đạo Văn phòng HĐND và UBND huyện, Lãnh đạo Trung tâm Y tế huyện, Trưởng trạm Y tế: Điều hành các lực lượng nhân sự của cơ quan, đơn vị phối hợp tốt với chính quyền địa phương, các đơn vị chức năng tỉnh theo dõi nắm bắt tình hình, chỉ đạo, tổ chức lực lượng triển khai thực hiện và tổng hợp báo cáo kịp thời.

3.2. Tổ chức lực lượng sơ, cấp cứu, điều tra ngộ độc thực phẩm

- Kiện toàn Đội cấp cứu ngoại viện Trung tâm Y tế và Trạm Y tế: Thành phần đội biên chế gồm: 01 bác sỹ, 02 điều dưỡng; Riêng Trung tâm Y tế bảo đảm 01 xe ô tô cấp cứu; mỗi tổ trang bị bảo đảm thuốc và phương tiện cấp cứu cần thiết cho công tác cấp cứu ngoại viện, sẵn sàng cơ động cấp cứu, phân loại bệnh nhân và chuyển tuyến khi cần thiết.

- Khoa ATTP-YTCC-DD, Trung tâm Y tế và UBND xã, thị trấn (*nơi xảy ra ngộ độc*): Triển khai công tác giám sát, thống kê, lấy mẫu điều tra nguyên nhân, điều tra dịch tễ, khoanh vùng các đối tượng có liên quan vụ ngộ độc.

- Khoa Kiểm soát bệnh tật và HIV/AIDS, Trạm Y tế hướng dẫn, bố trí dung dịch sát khuẩn tay, hóa chất khử khuẩn thực hiện các hoạt động xử lý vệ sinh môi trường, giám sát chặt chẽ nguồn nước, vệ sinh ngoại cảnh khu vực xảy ra ngộ độc.

- UBND xã, thị trấn chỉ đạo Trạm Y tế, thôn theo dõi nắm bắt tình hình, chỉ đạo, tổ chức lực lượng phối hợp triển khai thực hiện và tổng hợp báo cáo kịp thời.

- Trung tâm Y tế: Giám sát, ghi nhận thông tin, tổng hợp tình hình, báo cáo nhanh cho UBND huyện và Sở Y tế.

PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC XỬ LÝ CỤ THỂ

STT	Nội dung công việc	Địa điểm	Đơn vị thực hiện	Đơn vị phối hợp
1	Báo cáo nhanh cho cơ quan chức năng và chính quyền địa phương khi ca/vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra thông qua điện thoại đường dây nóng: - Trạm Y tế 11 xã, thị trấn - Khoa Cấp cứu, Trung tâm Y tế: 02603822128 . - Khoa An toàn thực phẩm, Trung tâm Y tế: 0903578929	Tại nơi xảy ra ngộ độc	Chủ cơ sở/ hộ gia đình	Thôn, TDP, Tổ công tác cộng đồng...

2	Tiếp nhận và xử lý thông tin; chỉ đạo, điều động nhân lực, trang thiết bị và phương tiện sơ cấp cứu; điều hành xử lý cấp cứu ngộ độc, phân loại, điều trị kịp thời, điều tra dịch tễ, xử lý môi trường, và tổ chức chuyển viện khi cần thiết.		- Trung tâm Y tế - Trạm Y tế	- Chính quyền địa phương
2.1	Tổ chức hoạt động sơ cấp cứu ban đầu, phân loại mức độ ngộ độc, điều trị.	Tại chỗ/Trạm Y tế	Trạm Y tế	Đội cấp cứu ngoại viện
2.2	Báo cáo thông tin vụ việc: - Thu thập thông tin, điều tra ngộ độc tại cơ sở - Báo cáo tình hình vụ việc cho cơ quan cấp trên.	Tại nơi xảy ra ngộ độc/ Trạm Y tế	- Trạm Y tế - Đội cấp cứu ngoại viện - Khoa ATTP-YTCC-DD	- Chính quyền địa phương
2.3	Chuyển tuyến khi cần thiết		Đội cấp cứu ngoại viện/Xe cấp cứu.	Huy động phương tiện cá nhân
2.4	Điều tra lấy mẫu, xác định nguyên nhân, dịch tễ		Khoa ATTP-YTCC-DD, Trung tâm Y tế	Chi cục ATVSTP tỉnh
2.5	Vệ sinh khử khuẩn môi trường		Khoa KSBT và HIV/AIDS, Trung tâm Y tế	Chính quyền địa phương
3	Tổng hợp báo cáo (<i>Báo cáo nhanh và báo cáo theo quy định</i>)		Khoa ATTP-YTCC-DD, Trung tâm Y tế	Văn phòng HĐND và UBND huyện UBND xã, thị trấn

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Văn phòng HĐND và UBND huyện: Chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tăng cường kiểm tra, đánh giá công tác bảo đảm an toàn thực phẩm kiểm soát dịch bệnh trên địa bàn huyện Đắk Hà.

2. Trung tâm Y tế huyện

- Tổ chức thực hiện công tác truyền thông, hướng dẫn thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP, phổ biến các kiến thức về ATTP cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn. phối hợp với các cơ quan liên quan để tổ chức tuyên truyền giáo dục về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Chủ động giám sát thường xuyên về bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện lấy mẫu xét nghiệm (*khi cần thiết*) về chỉ tiêu, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm để phát hiện kịp thời, phối hợp xử lý nghiêm và kiên quyết những vi phạm theo quy định của Nhà nước

- Bảo đảm vật chất, thuốc và trang thiết bị y tế, sẵn sàng cơ động sơ, cấp cứu khi có tình huống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

3. Phòng Văn hóa và Thông tin huyện và Trung tâm Văn hóa - Thể thao - Du lịch và Truyền thông huyện

- Phối hợp thường xuyên cập nhật danh sách các hoạt động của các tour du lịch, tổ chức các sự kiện lễ hội trên địa bàn huyện.

- Tăng cường công tác thông tin tuyên truyền các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, tăng thời lượng, số lượng đăng tải phát sóng tin, bài tuyên truyền, phổ biến các chính sách, pháp luật và kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trên địa bàn huyện.

4. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

- Căn cứ tình hình thực tế, UBND các xã, thị trấn chủ động xây dựng phương án bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm địa bàn và thông báo, niêm yết công khai số điện thoại đường dây nóng phản ánh về lĩnh vực ATTP.

- Chỉ đạo các ban, ngành, đoàn thể có liên quan triển khai tăng cường thông tin, tuyên truyền kiến thức an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để nâng cao trách nhiệm chuyển đổi hành vi mất an toàn thực phẩm, tập trung vào một số nội dung (*phụ lục I kèm theo*).

- Tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, trên địa bàn. 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.

- Tăng cường công tác giám sát ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng. Phối hợp các cơ quan chức năng kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm các loại lương thực, thực phẩm, nước uống do các tổ chức, cá nhân hỗ trợ đồng bào vùng lũ lụt nhằm bảo đảm không để các sản phẩm bị hỏng, mốc, dập vỡ, hết hạn sử dụng... đến tay người dân.

Trên đây là Kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè, mùa bão, lụt trên địa bàn huyện Đắk Hà./.

Nơi nhận:

- Cơ quan, đơn vị tại mục IV;
- Ban chỉ đạo LNVSATTP tỉnh (Sở Y tế);
- Thường trực Huyện ủy;
- Thường trực HĐND huyện;
- Chủ tịch, PCT UBND huyện;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Phạm Thị Thương

PHỤ LỤC I

Tuyên truyền phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt; phòng chống ngộ độc do độc tố tự nhiên

(Kèm theo Kế hoạch số /KH-UBND, ngày tháng năm 2023,
của UBND huyện Đắk Hà)

+ Tuyên truyền, hướng dẫn người dân trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm an toàn. Đối với các vùng có nguy cơ chịu ảnh hưởng của bão, lụt cao cần theo dõi các dự báo, diễn biến tình hình bão, lụt trên địa bàn và chủ động kế hoạch dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, thuốc men, các hoá chất sát khuẩn của ngành y tế.

+ Tuyên truyền để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm chết do bệnh, chết không rõ nguyên nhân làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm; thực hiện ăn chín, uống chín, nước sử dụng để ăn uống, chế biến thực phẩm phải khử trùng, đặc biệt là trong thời gian bão, lụt xảy ra.

+ Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên cho cộng đồng, khuyến cáo người dân tuyệt đối không thu hái, đánh bắt, kinh doanh, sử dụng các động, thực vật độc, các thực vật lạ, có nguy cơ gây ngộ độc như nấm rừng, cây, củ, quả rừng lạ, côn trùng lạ, độc,...; chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến bảo đảm an toàn đối với các sản phẩm mang tính truyền thống hoặc tập quán của địa phương (*bảo đảm an toàn trong chế biến và sử dụng thịt cóc,...*). Tập trung chú trọng đối với các đối tượng là đồng bào dân tộc thiểu số ở vùng sâu, vùng xa. Sử dụng các vật liệu truyền thông bằng cả tiếng Kinh và tiếng dân tộc thiểu số.

+ Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm và biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn *Clostridium botulinum* cho cộng đồng; đặc biệt chú ý hướng dẫn biện pháp chế biến, bảo quản bảo đảm an toàn đối với các thực phẩm truyền thống hoặc theo tập quán của địa phương nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm an toàn thực phẩm trong lựa chọn, chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm. Chỉ sử dụng các sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường. Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không đông đá.

+ Phổ biến các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố tại các trường học, bệnh viện, khu/cụm công nghiệp,... Yêu cầu các cơ sở tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đã bị ôi thiu, hỏng, mốc, không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng để chế biến, kinh doanh.

+ Hướng dẫn người dân đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.