

Số: 184/KH - TTYT

Mèo Vạc, ngày 24 tháng 12 năm 2017

KẾ HOẠCH
Truyền thông ATVSTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm
và bệnh truyền qua thực phẩm năm 2018

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ của hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe huyện Mèo Vạc;

Trung tâm Y tế huyện Mèo Vạc xây dựng Kế hoạch truyền thông ATVSTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm năm 2018 như sau:

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung.

- Tăng cường công tác truyền thông để nâng cao nhận thức của người dân về ATVSTP để phòng tránh các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Tăng cường công tác truyền thông ATVSTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến, đóng gói thực phẩm, tại các chợ và các cơ sở giết mổ gia súc trên địa bàn toàn huyện, để đảm bảo thực phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh phòng chống dịch bệnh.

- Góp phần làm giảm ngộ độc của việc không ATVSTP, tác hại và các tai biến ngộ độc, cách phòng chống các loại ngộ độc để người dân nâng cao nhận thức về tác hại và hiểu biết được lợi ích của ATVSTP.

2. Mục tiêu cụ thể.

Trên 90% toàn dân được Truyền thông trực tiếp, gián tiếp về ATVSTP để phòng tránh các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

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, các chợ phiên.

Tuyên truyền các hoạt động tổ chức truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng với nhiều hình thức về công tác ATVSTP, đặc biệt là phổ biến Luật ATTP. Hướng dẫn lựa chọn các loại thực phẩm, thực hiện 10 nguyên tắc vàng để có thực phẩm an toàn, đến các đối tượng trên địa bàn toàn huyện, nhất là trong mùa xuân hè;

Trong đó đặc biệt chú ý đến các hoạt động nâng cao nhận thức của cộng đồng bao gồm trách nhiệm của các hộ sản xuất, chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng đối với công tác bảo đảm chất lượng ATVSTP, nhất là nhận thức và thực hiện đầy đủ các quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.



II. NỘI DUNG TRUYỀN THÔNG

- Tuyên truyền, hướng dẫn nhằm 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 an toàn trong nuôi, trồng, chế biến, vận chuyển, bảo quản, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm.

- Tuyên truyền, phổ biến, giám sát việc thực hiện điều kiện cơ bản về 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 vào giảm thiểu ngộ độc thực phẩm.

+ Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động bảo đảm ATTP 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 an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Chỉ rõ các vấn đề bức xúc nhất hiện nay trong công tác quản lý ATVSTP, 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. Thẳng 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.

+ Tuyên truyền phòng ngừa ngộ độc nấm: Tuyệt đối không được ăn nấm lạ, nấm hoang dại kể cả nấm màu trắng,...; Không ăn thử nấm, dứt khoát loại bỏ nấm khi còn nghi ngờ; Không hái nấm non khi chưa xòe mũ, vì chưa bộc lộ hết đặc điểm cấu tạo khó nhận dạng nấm độc; Không ăn nấm đã bị dập nát, ôi thiu.

+ Tập trung tuyên truyền, hướng dẫn cho các đối tượng hiểu đúng, thực hiện đúng Luật ATTP, Nghị định hướng dẫn Luật ATTP, Thông tư quy định bảo đảm an toàn thực phẩm.

1. Đối tượng người nội trợ thực hiện an toàn thực phẩm vì sức khỏe gia đình và cộng đồng, người tiêu dùng thực phẩm.

- Hướng dẫn cách chọn mua thực phẩm an toàn
- Hướng dẫn đọc nhãn mác sản phẩm thực phẩm
- Cách chế biến thực phẩm an toàn
- Cách bảo quản thực phẩm an toàn
- Nội dung “10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn”
- “5 chìa khoá vàng để có thực phẩm an toàn”
- Giới thiệu các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.
- Tổ chức cuộc thi phụ nữ lựa chọn, chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn.
- Cần tuyên truyền để người tiêu dùng hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ của mình trong việc thực hiện các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm (đã được quy định trong Luật An toàn thực phẩm và Luật bảo vệ người tiêu dùng). 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, các 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.

- Từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh mất vệ sinh không đảm bảo an toàn; Không chấp nhận những sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng.

- Khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

2. Đối với sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

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

- Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về thực phẩm.

- Các quy định về áp dụng sản xuất nông nghiệp sạch.

- Các quy định về chứng nhận sản phẩm hợp chuẩn, hợp quy, lưu hành sản phẩm, quảng cáo sản phẩm thực phẩm.

- Các quy định về cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh An toàn thực phẩm, quy định về khám sức khỏe cho người trực tiếp chế biến thực phẩm, tập huấn kiến thức vệ sinh ATTP.

- Các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế, lĩnh vực ATTP.

3. Nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chính quyền các cấp.

- Luật ATTP ngày 17 tháng 6 năm 2010.

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của luật ATTP.

- Thông tư số 15/2012/TT-BYT Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thông tư số 16/2012/TT-BYT Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm.

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn về việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP.

- Nghị định số 178/2013/NĐ-CP, của Chính phủ: Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

- Các văn bản pháp luật khác có liên quan công tác quản lý an toàn thực phẩm.

III. THỜI GIAN THỰC HIỆN

- Tổ chức truyền thông định kỳ 01 tháng/01 lần/xã, thị trấn.

IV. KINH PHÍ

- Kinh phí truyền thông lồng ghép các chương trình mục tiêu Y tế dân số năm 2018.

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 các buổi truyền thông tại huyện; 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) hàng tháng nộp báo cáo trước ngày 22 hàng tháng để tổng hợp báo cáo gửi Trung tâm TTYT huyện, TTGDSK tỉnh và Sở Y tế.

Trên đây là Kế hoạch truyền thông ATVSTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm năm 2018. Trung tâm Y tế huyện Mèo Vạc yêu cầu các khoa, phòng liên quan, Trạm Y tế các xã, thị trấn tổ chức thực hiện theo đúng tiến độ./.

Nơi nhận:

- Trung tâm TTGDSK tỉnh;
- Ban Giám đốc;
- Trạm Y tế các xã, TT;
- Lưu VT.

GIÁM ĐỐC



Lý Chí Thành