

UBND TỈNH THÁI BÌNH
**BAN CHỈ ĐẠO LIÊN NGÀNH
AN TOÀN THỰC PHẨM TỈNH**

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

Số: /BCĐLN-ATTP

Thái Bình, ngày tháng năm 2023

V/v: tăng cường các biện pháp giải quyết tình trạng sử dụng hàn the trong chế biến, kinh doanh thực phẩm.

Kính gửi:

- Các sở: Y tế, Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Công thương;
- Công an tỉnh;
- Đài Phát thanh - Truyền hình, Báo Thái Bình;
- Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố.

Trong thời gian qua công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) trên địa bàn tỉnh đã nhận được sự quan tâm, chỉ đạo của Tỉnh ủy, UBND tỉnh, các ban ngành, đoàn thể, các địa phương và đặc biệt sự quan tâm của người quản lý, trực tiếp sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng. Sự vào cuộc tích cực và phát huy cao vai trò, trách nhiệm của cơ quan quản lý nhà nước về ATTP ở các cấp, các ngành đã góp phần nâng cao kiến thức hiểu biết pháp luật về ATTP cũng như kiến thức, thực hành trong sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm; cải thiện điều kiện trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, nâng cao giá trị sản phẩm.

Tuy nhiên, trong quá trình giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm (*qua báo cáo của Chi cục ATVSTP ngành Y tế, gửi kèm theo*) cho thấy vẫn còn tình trạng người sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng chất cấm (*hàn the*) trong quá trình chế biến thực phẩm. Hàn the có tên khoa học là Borax, có thể gây ngộ độc cấp và tử vong nếu sử dụng liều 5 gram trở lên. Với liều thấp, khi ăn vào sẽ bị tích lũy trong cơ thể, ảnh hưởng đến tiêu hóa, quá trình chuyển hóa, chức năng gan thận, tổn thương thần kinh, ... gây ngộ độc mạn tính. Với tính độc như vậy, từ năm 1990, Bộ Y tế đã đưa hàn the vào danh sách cấm sử dụng trong chế biến thực phẩm với vai trò là chất phụ gia thực phẩm.

Để có biện pháp ngăn chặn, giải quyết tình trạng sử dụng hàn the trong thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho người dân trên địa bàn toàn tỉnh, Ban Chỉ đạo liên ngành ATTP tỉnh đề nghị các đơn vị tập trung chỉ đạo và triển khai một số nội dung sau:

1. Tăng cường các biện pháp tuyên truyền

- Ngành Y tế, Nông nghiệp & PTNT, Công thương tích cực, chủ động phối hợp với Đài Phát thanh-Truyền hình tỉnh, Báo Thái Bình có cách thức, nội dung tuyên truyền rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng một cách ngắn gọn, phù hợp và hiệu quả giúp người sản xuất, người kinh doanh thực phẩm hiểu đúng về tác hại của hàn the đối với sức khỏe con người; tuyên truyền về mức xử lý hành vi vi phạm này để người sản xuất, kinh doanh thực phẩm không dám sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm; tuyên truyền các chất phụ gia thực phẩm được phép thay thế để chế biến đảm bảo an toàn sức khỏe người tiêu dùng; công khai các cơ sở vi phạm để người tiêu dùng được biết trong quá trình lựa chọn thực phẩm.

- Ủy ban nhân dân huyện, thành phố chỉ đạo các đơn vị chức năng trên địa bàn tăng cường công tác tuyên truyền, với nhiều hình thức đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người dân trên địa bàn để có kiến thức, hiểu biết đúng về tác hại của hàn the đối với sức khỏe con người, thay đổi thói quen, thực hành trong chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2. Tích cực chủ động giám sát, kiểm tra, xử lý vi phạm

- Ngành Y tế, Nông nghiệp & PTNT, Công thương, theo chức năng, nhiệm vụ được giao và trách nhiệm phân công, phân cấp quản lý ngành hàng trong việc bảo đảm ATTP cần tích cực, chủ động giám sát, phát hiện mối nguy ô nhiễm trên địa bàn toàn tỉnh; chủ trì, phối hợp trong kiểm tra liên ngành, chuyên ngành ATTP để từng bước phát hiện, ngăn chặn và tiến tới giải quyết triệt để tình trạng sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm.

- Công an tỉnh chỉ đạo Phòng Cảnh sát môi trường tăng cường phối hợp, giám sát, kiểm tra các địa bàn đã phát hiện có tình trạng sử dụng hàn the (*Vũ Thư, Đông Hưng, Thành phố*) để kịp thời phát hiện các cơ sở sản xuất kinh doanh không bảo đảm, đặc biệt là các cơ sở sản xuất, chế biến cố tình sử dụng hàn the.

- UBND huyện, thành phố chỉ đạo các đơn vị chức năng trên địa bàn thành lập đoàn kiểm tra, tổ chức rà soát, kiểm tra các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thịt và các sản phẩm chế biến từ thịt, sản phẩm bánh chế biến từ bột; tổ chức kiểm tra, giám sát chặt chẽ việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến; tăng cường sử dụng test nhanh phát hiện hàn the do Bộ Công an sản xuất (*test kiểm tra có tính nhạy, độ đặc hiệu và chính xác cao, hiện nay được bán rộng rãi trên thị trường*). Trong quá trình kiểm tra, nếu phát hiện nghi ngờ thực phẩm có hàn the, các đoàn kiểm tra lập biên bản lấy mẫu theo quy định, có thể gửi về cơ quan chủ quản (*Sở Y tế, Nông nghiệp & PTNT, Công thương*) để gửi kiểm nghiệm, làm căn cứ để xử lý vi phạm ATTP.

- Khi phát hiện cơ sở sản xuất, chế biến sử dụng hàn the, các ngành, địa phương cần kiên quyết xử lý vi phạm theo quy định; công khai danh sách cơ sở vi phạm trên hệ thống phát thanh xã, phường, thị trấn để người tiêu dùng được biết đồng thời để các cơ sở vi phạm không tái phạm.

Nhận được văn bản, đề nghị các Sở, ngành, địa phương nghiêm túc chỉ đạo, thực hiện và báo cáo kết quả thực hiện về Ban chỉ đạo liên ngành ATTP tỉnh (*qua Chi cục ATVSTP, Sở Y tế, đơn vị giúp việc của BCĐLN ATTP*).

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bà Trần Thị Bích Hằng, PCT UBND tỉnh, Trưởng BCĐLN ATTP tỉnh (để bc);
- Các ngành thành viên BCĐ LNATTP;
- Đ/c Bí thư, Chủ tịch các huyện, thành phố;
- Lưu: VT, BCĐ.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**

**GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Phạm Quang Hòa**

