

Số: 275 /SNNMT- CLCBPTT

V/v tiếp tục tăng cường quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm và đăng tin tuyên truyền “Bảo đảm ATTP trong giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm từ động vật”

Hung Yên, ngày 21 tháng 7 năm 2025

Kính gửi - Báo Hưng Yên.
 - UBND các xã, phường.

Theo Báo cáo số 10/BC-KSBT ngày 16/7/2025 của Trung tâm kiểm soát bệnh tật tỉnh Hưng Yên; Báo cáo số 70/BC-ATTP ngày 18/7/2025 của Chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Hưng Yên về kết quả điều tra xác minh, thông tin một số người ăn tiết canh, lòng lợn tại quán ăn thôn Đồng Kỳ, thôn An Vị thuộc xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên.

Trước thực trạng buôn bán, giết mổ, chế biến, kinh doanh, bán hàng ăn, sử dụng sản phẩm thực phẩm trên địa bàn còn có hộ, cơ sở, tổ chức, người tiêu dùng chưa tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm. Do vậy vẫn xảy ra hiện tượng mất an toàn thực phẩm đã ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng người sử dụng (*điển hình có 02 người đã tử vong do sử dụng thực phẩm bị nhiễm liên cầu khuẩn lợn cấp tính do vi khuẩn Streptococcus suis*). Nhằm khắc phục và triển khai đồng bộ các giải pháp trong quản lý sản xuất an toàn theo chuỗi đối với các nhóm ngành hàng thực phẩm do Ngành Nông nghiệp quản lý. Sở Nông nghiệp và Môi trường yêu cầu:

1. Thực hiện công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

a. Đối với các đơn vị chuyên môn liên quan thuộc Sở: Rà soát, nắm bắt đối tượng quản lý; thực hiện công tác tuyên truyền, tập huấn và kiểm tra, giám sát, hậu kiểm các quy định về an toàn thực phẩm theo chuỗi từ sản xuất ban đầu, đến thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến, bảo quản, kinh doanh thực phẩm; xử lý, kiến nghị xử lý các hành vi vi phạm theo quy định.

b. Đối với UBND các xã, phường: Rà soát đối tượng hộ, nông hộ thuộc diện loại hình kinh doanh có điều kiện, loại hình ký cam kết yêu cầu các hộ, cơ sở tuân thủ các quy định của Luật an toàn thực phẩm, Nghị định và các Thông tư hướng dẫn, chỉ đạo của các Bộ chuyên ngành; tuyên truyền, tập huấn và kiểm tra, giám sát các đối tượng thuộc diện quản lý; tiến hành xử lý, kiến nghị xử lý các hành vi vi phạm theo quy định.

c. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (nhất là các cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh thịt lợn và các sản phẩm từ lợn): Thực hiện nghiêm các quy định về An toàn thực phẩm về điều kiện sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản (*đặc biệt là sản phẩm nông, lâm thủy sản là thực phẩm*); tuân thủ việc sử dụng nguyên liệu, sản phẩm có nguồn

gốc, thực hiện vệ sinh lao động, nhà xưởng, trang thiết bị phục vụ sơ chế, chế biến, kinh doanh; xây dựng quy trình sản xuất, quản lý chất lượng nhằm kiểm soát các mối nguy, nguy cơ gây bệnh tật, bệnh truyền nhiễm, gây mất an toàn.

d. Đối với người tiêu dùng: Cần tiếp tục nâng cao ý thức trách nhiệm về mua, bảo quản và sử dụng thực phẩm đảm bảo an toàn; tăng cường giám sát, cung cấp thông tin những hộ, cơ sở, tổ chức sản xuất nuôi - trồng, thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến, kinh doanh lương thực, thực phẩm không đảm bảo an toàn.

2. Tuyên truyền, khuyến cáo bảo đảm an toàn thực phẩm trong giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh và sử dụng sản phẩm động vật phòng chống bệnh Liên cầu khuẩn lợn nhằm ngăn chặn mất an toàn thực phẩm, nguy cơ lây nhiễm bệnh ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng con người. Sở Nông nghiệp và Môi trường đề nghị Báo Hưng Yên, UBND cấp xã, phường thông tin Bài tuyên truyền *(Chi tiết đính kèm)*.

Yêu cầu các đơn vị chuyên môn trực thuộc Sở, UBND xã, phường thực hiện nghiêm nội dung văn bản này, tổng hợp báo cáo kết quả về Sở Nông nghiệp và Môi trường, giao Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đầu mối tổng hợp theo quy định, địa chỉ: Đường Sơn Nam, phường Nam Sơn, tỉnh Hưng Yên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh; để
- Giám đốc Sở; báo cáo
- Các PGĐ Sở; (để phối hợp chỉ đạo)
- Chi cục: CLCBPTTT; CN-TY; TT-BVTV; Biễn và TS; (để thực hiện)
- Lưu: VT.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Bùi Xuân Hậu

BÀI TUYÊN TRUYỀN

Bảo đảm an toàn thực phẩm trong giết mổ, sơ chế, chế biến, kinh doanh và sử dụng sản phẩm động vật nhằm phòng chống bệnh Liên cầu khuẩn lợn

Theo các báo cáo của các cơ quan chuyên môn về nguyên nhân ban đầu xác định 02 người tử vong do nhiễm liên cầu khuẩn lợn đã xảy ra trên địa bàn thôn Đồng Kỳ, thôn An Vị, xã Quỳnh An, tỉnh Hưng Yên. Bệnh Liên cầu khuẩn lợn ở người là bệnh nhiễm khuẩn cấp tính do vi khuẩn *Streptococcus suis* gây ra. Đây là bệnh lây truyền từ động vật sang người qua ăn tiết canh, nội tạng lợn hoặc thịt lợn chưa nấu chín kỹ hoặc do tiếp xúc trực tiếp với lợn bệnh, lợn chết, thịt lợn nhiễm bệnh. Bệnh tiến triển rất nhanh và không có vaccine phòng bệnh ở người. Người mắc bệnh thường có các triệu chứng sốt cao, đau đầu, buồn nôn; rối loạn ý thức, co giật, điếc; nhiễm trùng huyết, hoại tử, thậm chí tử vong nếu không điều trị kịp thời. Người mắc bệnh có thể nguy hiểm đến tính mạng với tỷ lệ tử vong dao động từ 5-20%, thời gian hồi phục kéo dài và có thể để lại di chứng; chi phí điều trị bệnh rất lớn.

Trước tình hình thời tiết nắng nóng, tình hình dịch bệnh trên đàn lợn diễn biến phức tạp, ý thức lựa chọn tiêu dùng thực phẩm của người còn nhiều hạn chế (*vẫn có người sử dụng tiết canh, thịt tái, gỏi sống,...*); Để chủ động phòng chống bệnh liên cầu khuẩn lợn trên người, Sở Nông nghiệp và Môi trường khuyến cáo:

1. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (nhất là các cơ sở giết mổ, chế biến, kinh doanh thịt lợn và các sản phẩm từ lợn).

Tuyệt đối không sử dụng sản phẩm động vật bị chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân để sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Không sản xuất kinh doanh thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu.

Chỉ kinh doanh những sản phẩm động vật có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm; được giết mổ tại các cơ sở đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, có kiểm soát của cơ quan chức năng.

Khi kinh doanh, không để sản phẩm động vật (thịt, tiết, nội tạng) sống tiếp giáp với thực phẩm đã nấu chín (lòng chín, giò chả,...).

Chủ động đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất, trang thiết bị đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm động vật.

Thực hiện vệ sinh cá nhân, đeo găng tay, ủng, khẩu trang khi tiếp xúc với sản phẩm động vật sống, đặc biệt là đối với những vết thương hở.

Thực hiện ghi chép lưu trữ thông tin về nguồn nguyên liệu, quá trình sơ chế và bán sản phẩm, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.

2. Đối với người tiêu dùng.

Tuyệt đối không ăn tiết canh, thịt tái và thịt, nội tạng chưa nấu chín kỹ (*kể cả tiết canh, nội tạng và thịt từ những gia súc gia cầm tự nuôi*).

Mua thịt, sản phẩm động vật tại các cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; ưu tiên lựa chọn thực phẩm từ các cơ sở đã được nhà nước chứng nhận an toàn thực phẩm và thực phẩm được chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm.

Đối với thịt tươi, lựa chọn thịt có màu sắc đặc trưng, không có màu lạ, vết lạ, mùi lạ; có độ đàn hồi; bề mặt thịt khô sạch, không dính lông và tạp chất lạ.

Đối với thịt đông mát: Bề mặt thịt khô, sạch, không dính lông và tạp chất lạ; mùi tự nhiên của thịt, không có mùi ôi, mùi chua; mỡ có màu trắng sữa hoặc trắng hồng; thịt nạc có màu đặc trưng của thịt lợn từ hồng đến đỏ nhạt hoặc đỏ.

Vệ sinh sạch sẽ các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, nhất là những bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín.

Rửa tay sạch sau khi sơ chế thịt sống; khi có vết thương trên da thì không được trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

Không để thịt sống tiếp giáp với thực phẩm chín, tránh lây nhiễm chéo.

Giám sát, báo cáo chính quyền địa phương hoặc cơ quan chức năng khi phát hiện các hành vi, vi phạm về mất an toàn thực phẩm của hộ, cơ sở, tổ chức nuôi trồng, sơ chế, giết mổ, chế biến, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo.

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG