**CHUNG TAY BẢO VỆ SỨC KHỎE NGAY TỪ HÔM NAY**

Nền kinh tế ngày càng phát triển dẫn đến nhu cầu tiêu thụ thực phẩm của người dân tăng cao, kéo theo việc sản xuất, kinh doanh và vận chuyển các mặt hàng thực phẩm cũng tăng lên. Công tác giám sát chất lượng thực phẩm để phát hiện kịp thời các mối nguy về an toàn thực phẩm luôn được các ban ngành quan tâm. Tuy nhiên, tình trạng vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm vẫn còn xảy ra như sử dụng hóa chất trong sản xuất, kinh doanh diễn ra ở nhiều nơi (sản xuất giá đỗ, bún, phẩm màu); một lượng lớn thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không bảo đảm an toàn; điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở không bảo đảm quy định pháp luật; không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, hồ sơ khám sức khỏe định kỳ…

**Tác hại ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe của người tiêu dùng như:**các rối loạn tiêu hóa hoặc thần kinh nhẹ, buồn nôn, tiêu chảy, đau bụng, nhức đầu, mệt lả, hôn mê, liệt chi; ung thư, các rối loạn chức năng không rõ nguyên nhân, vô sinh. Tử vong là hậu quả của ngộ độc cấp rất nặng, ngộ độc cấp không được cứ chữa kịp thời hoặc hậu quả của nhiễm độc tiềm ẩn kéo dài đã dẫn đến bệnh hiểm nghèo không cứu chữa được.

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cũng như sức khỏe của người dân mỗi cơ sở sản xuất thực phẩm, cơ sở kinh doanh, chế biến thực phẩm, các bếp ăn tập thể cần thực hiện tốt một số nội dung sau:

**- Đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; các bếp ăn tập thể cần chấp hành đúng các quy định sau:** Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sử dụng nguyên liệu sản xuất, chế biến thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, không bị ẩm mốc, biến chất, có nhãn mác đầy đủ thông tin sản phẩm. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Chú ý sử dụng đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm; không sử dụng nguyên liệu thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn; vệ sinh cá nhân, tuân thủ các quy định về bảo hộ lao động, khám sức khỏe định kỳ và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm; bố trí quy trình sản xuất phải đảm bảo nguyên tắc một chiều, cống thoát nước thải phải được che kín, không ứ đọng, khu vực sản xuất, chế biến có biện pháp che chắn côn trùng, tuân thủ đúng quy định về bảo quản thực phẩm…

**- Đối với các cơ sở kinh doanh, phân phối thực phẩm:** Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, chú ý về nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, thực phẩm phải có thông tin nhãn mác rõ ràng, đúng quy định, tuân thủ đúng điều kiện bảo quản thực phẩm theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc diện phải công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm thì phải có hồ sơ công bố kèm theo hàng hóa. Lưu giữ hồ sơ về thực phẩm, thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định…

Nghị định số [124/2021/NĐ-CP](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/vi-pham-hanh-chinh/nghi-dinh-124-2021-nd-cp-sua-doi-nghi-dinh-115-2018-nd-cp-va-117-2020-nd-cp-499187.aspx) ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số [115/2018/NĐ-CP](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/vi-pham-hanh-chinh/nghi-dinh-115-2018-nd-cp-quy-dinh-xu-phat-vi-pham-hanh-chinh-ve-an-toan-thuc-pham-360333.aspx) ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm có quy định cụ thể một số hành vi vi phạm như sau:

- Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây: Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập; Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay;

- Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây: Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm; Cống rãnh thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị ứ đọng; không được che kín; Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay; Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh;

- Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi: chủ cơ sở hoặc người trực tiếp chế biến thức ăn không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm; sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà đang bị mắc bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với hành vi kinh doanh dịch vụ ăn uống mà không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng đã hết hiệu lực.

Để bảo vệ sức khỏe của bản thân và gia đình thì người dân nên chọn mua những thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, xem kỹ thời hạn sử dụng, có dấu kiểm nghiệm của cơ quan Y tế, lựa chọn và sử dụng thực phẩm bảo đảm an toàn, nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, hiểu đúng, dùng đúng thực phẩm bảo vệ sức khỏe. Khi phát hiện các hành vi vi phạm quy định pháp luật về an toàn thực phẩm người dân cần mạnh dạn trình báo, tố giác các hành vi vi phạm của các tổ chức, cá nhân trong hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm đến cơ quan chức năng có thẩm quyền hoặc liên hệ đường dây nóng số trực ban Công an huyện Mỏ Cày Nam ***02753.843045***.