

THÔNG BÁO

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

Kính thưa nhân dân trong toàn xã!

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, UBND phường Thượng Hồng 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 4 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./.

Nơi nhận:

- Trung tâm cung ứng DVC (t/b);
- Các đơn vị thôn;
- Lưu: VT, VHXH.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Lê Văn Tùng

