**BÀI TUYÊN TRUYỀN**

**ĐẢM BẢO VỆ SINH ATTP DỊP TẾT TRUNG THU**

**Tết Trung thu đang tới gần, nhu cầu sử dụng các loại thực phẩm tăng cao, cả về số lượng và chủng loại, nhất là các loại bánh, mứt, kẹo, bia rượu, nước giải khát... Đây cũng là “cơ hội vàng” đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, dịch vụ ăn uống; đặc biệt là những cơ sở sản xuất các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu tại các làng nghề truyền thống.**

Để đáp ứng nhu cầu sử dụng của người dân tăng mạnh, việc sản xuất các loại bánh nướng, bánh dẻo đem lại lợi nhuận rất cao, cho nên vào dịp Tết Trung thu các cơ sở chế biến, sản xuất loại bánh này mọc lên nhan nhản. Phần lớn các cơ sở có tên tuổi đều bảo đảm được quy định sản xuất an toàn cho các loại bánh. Tuy nhiên, cũng không ít cơ sở nhỏ, thủ công đã cố ý hoặc vô ý sử dụng các loại phẩm mầu, chất bảo quản độc hại, nguyên liệu không bảo đảm; cơ sở sản xuất chật hẹp; nhân viên không được khám sức khỏe, nặn bánh trực tiếp bằng tay chưa rửa sạch…

Ngoài ra, nhằm vào thị hiếu của trẻ em, nhiều cơ sở sản xuất những loại bánh hình các con vật từ các loại phẩm mầu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, gây độc hại cho người ăn. Do điều kiện môi trường, khí hậu nóng, nhiều khói bụi, giấy bao gói chưa bảo đảm yêu cầu vệ sinh, lưu thông phân phối đi nhiều vùng xa... cho nên bánh Trung thu loại này rất dễ bị ô nhiễm, biến tính, dễ hư hỏng ở bên trong mà chưa thể hiện ra ngoài vỏ bánh. Đây được coi là một trong những nguyên nhân chính tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm đối với người tiêu dùng.

Để bảo đảm ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng trong dịp Tết Trung thu năm 2024 Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh ATTP xã xây dựng kế hoạch kiểm tra bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu; thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành để kiểm tra đánh giá thực trạng việc chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP của các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ ăn uống, trong đó tập trung vào các mặt hàng thực phẩm phục vụ Tết Trung thu. Thông qua hoạt động này kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP, hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; tuyên truyền giáo dục các kiến thức, các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP, nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm ATTP…

Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm phục vụ Tết Trung thu cần nâng cao tinh thần trách nhiệm, bảo đảm chất lượng các sản phẩm của mình trước người tiêu dùng, nhất là không vì tính chất thời vụ để làm ăn “gian dối” nhằm thu lợi bất chính trong dịp này.

Đối với người tiêu dùng chỉ nên mua những sản phẩm thực phẩm phục vụ Tết Trung thu ở các cơ sở đã có sự giám sát, kiểm tra của cơ quan y tế; phải xem xét kỹ nhãn mác sản phẩm có ghi đầy đủ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng hay không; tuyệt đối không mua, không sử dụng sản phẩm không nhãn mác. Đồng thời, thông báo với các cơ quan có trách nhiệm khi phát hiện các cơ sở sản xuất, kinh doanh không bảo đảm vệ sinh ATTP, để xử lý kịp thời theo quy định của pháp luật.