

SỞ Y TẾ HUNG YÊN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

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

Số: 828 /ATTP-NV
V/v: tiếp tục tăng cường tuyên
truyền đảm bảo ATTP mùa mưa,
bão

Hung Yên, ngày 02 tháng 10 năm 2026

Kính gửi: Ủy ban nhân dân xã, phường.

Thực hiện Công văn số 6372/SYT-NVY ngày 24/9/2026 của Sở Y tế về việc triển khai một số nội dung của công văn 1911/ATTP -NĐTT ngày 18/9/2026 của Cục An toàn thực phẩm về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm sau cơn bão số 4 và mưa lũ.

Để chủ động phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa mưa, bão, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường quan tâm chỉ đạo tiếp tục tăng cường tuyên truyền trên các phương tiện thông tin đại chúng, hệ thống truyền thanh cơ sở và các hình thức truyền thông phù hợp. Nội dung tuyên truyền tập trung hướng dẫn người dân lựa chọn, bảo quản và sử dụng thực phẩm, nước uống an toàn; chủ động nhận biết và xử lý khi có dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm. (Nội dung tuyên truyền gửi kèm theo).

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị đơn vị quan tâm phối hợp triển khai thực hiện.

Trân trọng./.



Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để báo cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT./.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Vũ Huy Kha

NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /ATTP-NV ngày tháng năm 2026
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên)

BÀI TUYÊN TRUYỀN

TĂNG CƯỜNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG VÀ SAU MƯA LŨ

Sau bão và các đợt mưa lớn có thể gây ngập lụt cục bộ tại các địa phương, môi trường sống, nguồn nước sinh hoạt và thực phẩm có thể bị ô nhiễm bởi bùn đất, nước thải, hóa chất, vi sinh vật gây bệnh và xác động vật. Thực phẩm bị ngập nước, bảo quản không đúng cách hoặc mất điện kéo dài có nguy cơ hư hỏng, biến chất, gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Để chủ động bảo vệ sức khỏe bản thân, gia đình và cộng đồng, mỗi người dân cần nâng cao ý thức, thực hiện nghiêm các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong và sau mưa lũ.

Thứ nhất, thực hiện vệ sinh ăn uống, bảo đảm an toàn thực phẩm.

Người dân cần thực hiện nguyên tắc “**ăn chín, uống chín**”; sử dụng thực phẩm tươi, sạch, có nguồn gốc rõ ràng. Lựa chọn thực phẩm còn hạn sử dụng, không có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng hoặc biến chất.

Không sử dụng thực phẩm đã bị ngập nước, nhiễm bẩn, bao bì bị hư hỏng hoặc thực phẩm có dấu hiệu bất thường. Đối với thực phẩm cần bảo quản lạnh, nếu bị mất điện kéo dài và không bảo đảm điều kiện bảo quản thì cần thận trọng, không sử dụng thực phẩm đã hư hỏng hoặc không bảo đảm an toàn.

Thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn, trước khi chế biến thực phẩm và sau khi đi vệ sinh. Dụng cụ chế biến, bát, đĩa, thìa, đũa phải được rửa sạch, bảo quản ở nơi khô ráo, hợp vệ sinh. Thực phẩm sống và thực phẩm đã nấu chín phải được để riêng, tránh nhiễm chéo.

Thức ăn sau khi nấu cần được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh; sử dụng sớm, không để thức ăn đã chế biến ở nhiệt độ thường quá lâu. Không ăn rau sống, gỏi, tiết canh hoặc các thực phẩm chưa được nấu chín trong điều kiện vệ sinh không bảo đảm.

Thứ hai, bảo đảm an toàn nguồn nước ăn uống và sinh hoạt.

Nguồn nước sau mưa lũ có thể bị ô nhiễm bởi nước thải, chất thải, xác động vật và các tác nhân gây bệnh. Vì vậy, người dân cần sử dụng nguồn nước sạch đã được kiểm soát hoặc xử lý đúng hướng dẫn của cơ quan y tế.

Đối với nguồn nước bị ảnh hưởng bởi ngập lụt, cần thực hiện lọc, khử trùng theo hướng dẫn chuyên môn và đun sôi trước khi uống, chế biến thực phẩm. Không sử dụng trực tiếp nguồn nước có dấu hiệu ô nhiễm, nước đục, có mùi lạ hoặc nguồn nước chưa được xử lý bảo đảm an toàn.

Các dụng cụ chứa nước phải được vệ sinh sạch sẽ, có nắp đậy; không để nước đã xử lý bị tái nhiễm bẩn. Khi chưa xác định được chất lượng nguồn nước, người dân cần chủ động sử dụng nguồn nước an toàn khác và liên hệ cơ quan y tế để được hướng dẫn.

Thứ ba, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

Người dân cần thu gom, xử lý rác thải, chất thải và xác động vật chết đúng quy định; khơi thông cống rãnh, vệ sinh nhà cửa, khu vực chế biến thực phẩm và nơi chứa nước sinh hoạt.

Không để thực phẩm, dụng cụ chế biến tiếp xúc với nước bẩn, bùn đất, chất thải hoặc côn trùng, động vật gây hại. Không sử dụng phân tươi để bón, tưới rau, củ, quả.

Đối với rau, củ, quả và các loại thực phẩm có nguy cơ bị ảnh hưởng bởi nước lũ, cần kiểm tra kỹ nguồn gốc, tình trạng vệ sinh trước khi sử dụng; không sử dụng sản phẩm đã bị ô nhiễm hoặc hư hỏng.

Thứ tư, bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh và bếp ăn tập thể.

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn phải kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu thực phẩm; sử dụng nguồn nước bảo đảm an toàn; thực hiện vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị, khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm đúng quy định.

Không sử dụng nguyên liệu thực phẩm bị ngập nước, ô nhiễm, hư hỏng, quá hạn sử dụng hoặc không rõ nguồn gốc. Không chế biến, kinh doanh thực phẩm trong điều kiện không bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Các cơ sở cần chủ động kiểm tra, loại bỏ thực phẩm không bảo đảm an toàn; thực hiện vệ sinh, khử trùng khu vực sản xuất, chế biến sau ngập lụt trước khi hoạt động trở lại.

Thứ năm, bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm cứu trợ.

Các tổ chức, cá nhân tham gia hỗ trợ, cứu trợ người dân bị ảnh hưởng bởi mưa lũ cần lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng, bao gói nguyên vẹn và bảo đảm chất lượng; tổ chức vận chuyển, bảo quản, chế biến, phân phát thực phẩm phù hợp với điều kiện thực tế.

Đối với thực phẩm chế biến sẵn, cần bảo đảm vệ sinh trong quá trình chế biến, đóng gói, vận chuyển và phân phát; tránh để thực phẩm tiếp xúc với nước bẩn, bụi bẩn hoặc bị hư hỏng do điều kiện bảo quản không phù hợp.

Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm bị ngập nước, ô nhiễm, hư hỏng hoặc không bảo đảm an toàn để làm thực phẩm cứu trợ. Việc cứu trợ cần kịp thời nhưng phải đặt sức khỏe và sự an toàn của người dân lên hàng đầu.

Thứ sáu, chủ động phát hiện và xử lý khi có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm.

Khi xuất hiện các triệu chứng như đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, sốt hoặc các biểu hiện bất thường sau khi ăn uống, người dân cần nhanh chóng đến cơ sở y tế để được khám và xử trí kịp thời, đặc biệt đối với trẻ nhỏ, người cao tuổi và người có sức khỏe yếu.

Nếu nghi ngờ nhiều người cùng mắc bệnh sau khi ăn cùng một loại thực phẩm hoặc dùng chung một bữa ăn, cần thông báo ngay cho cơ quan y tế hoặc chính quyền địa phương để phối hợp xử lý. Không tự ý sử dụng thuốc hoặc áp dụng các biện pháp điều trị không có hướng dẫn chuyên môn.

Đồng thời, cần giữ lại thông tin về thực phẩm đã sử dụng, thời gian ăn và các biểu hiện bất thường; bảo quản phần thực phẩm còn lại nếu có và thực hiện theo hướng dẫn của cơ quan chức năng nhằm phục vụ việc xác minh, điều tra nguyên nhân.

Kính thưa toàn thể Nhân dân!

An toàn thực phẩm trong và sau mưa lũ là trách nhiệm của mỗi gia đình, mỗi cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và toàn thể cộng đồng. Mỗi người dân hãy chủ động lựa chọn thực phẩm an toàn, sử dụng nước sạch, giữ gìn vệ sinh cá nhân và môi trường, kiên quyết không sử dụng thực phẩm bị ô nhiễm, hư hỏng.

Vì sức khỏe của bản thân, gia đình và cộng đồng, hãy cùng thực hiện tốt các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong và sau mưa lũ.

An toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi người, mọi nhà!

Ăn chín, uống chín – Sử dụng nước sạch – Không sử dụng thực phẩm bị ngập nước, ô nhiễm, hư hỏng!