ỦY BAN NHÂN DÂN XÃ **ĐẠI ĐỒNG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1178 /UBND - VHXH V/v tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bữa cỗ đông người.	*Đại Đồng, ngày 27 tháng 7 năm 2026*

Kính gửi:
- Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã;
- Trạm Y tế xã;
- Các cơ sở, hộ kinh doanh dịch vụ nấu cỗ lưu động;
- Các cơ sở thôn

Thực hiện Công văn số 557/ATTP-NV ngày 23tháng 7 năm 2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc *"Tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bữa cỗ đông người"*;

Hiện nay, tình hình thời tiết nắng nóng gay gắt là điều kiện thuận lợi cho các loại vi khuẩn gây bệnh phát triển. Vừa qua, trên địa bàn tỉnh đã xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm sau bữa cỗ cưới đông người do vi khuẩn *Salmonella* trong giò nạc gây ra, làm 86 người phải nhập viện điều trị. Nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe Nhân dân, UBND xã Đại Đồng yêu cầu các bộ phận, đơn vị và Trưởng các thôn nghiêm túc triển khai các nội dung sau:

1. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã

Tăng cường tần suất phát sóng **Bài tuyên truyền "Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bữa cỗ đông người"** *(có tài liệu đính kèm)* trên hệ thống loa truyền thanh của xã vào các khung giờ cao điểm (sáng và chiều).

Thường xuyên cập nhật thông tin, cảnh báo nguy cơ ngộ độc thực phẩm trong mùa nắng nóng để Nhân dân nâng cao nhận thức và chủ động phòng tránh.

2. Trạm Y tế xã

Chủ trì, phối hợp với các ngành liên quan hướng dẫn, kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu cỗ lưu động, các nhà hàng, dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã.

Chuẩn bị sẵn sàng nhân lực, vật tư, trang thiết bị y tế để kịp thời xử lý, cấp cứu khi có sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

Phối hợp với Chuyên viên Y tế xã theo dõi, tổng hợp và báo cáo tình hình ATTP về UBND xã theo quy định.

3. Các cơ sở thôn

Tuyên truyền, vận động Nhân dân trong thôn khi tổ chức các sự kiện đông người (đám cưới, đám hỏi, đám hiếu, tân gia, liên hoan...):

-Thực hiện nghiêm túc việc lựa chọn nguồn nguyên liệu thực phẩm tươi ngon, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

-Chế biến, bảo quản thực phẩm đúng vệ sinh; không sử dụng thực phẩm biến chất, không dùng các món ăn nguy cơ cao như tiết canh, đồ sống/tái...

-Giữ vệ sinh khu vực chế biến và dụng cụ ăn uống.

Nắm bắt thông tin các gia đình chuẩn bị tổ chức cỗ đông người trên địa bàn thôn để nhắc nhở và hướng dẫn thực hiện đúng các quy định về ATTP.

4. Các cơ sở, hộ gia đình kinh doanh dịch vụ nấu cỗ lưu động

Thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về ATTP: Người trực tiếp chế biến phải đảm bảo vệ sinh cá nhân, thực phẩm nguyên liệu phải có nguồn gốc rõ ràng, trang thiết bị chế biến bảo đảm vệ sinh.

Chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật nếu để xảy ra vi phạm hoặc sự cố ngộ độc thực phẩm do nguyên nhân từ phía cơ sở phục vụ.

Ủy ban nhân dân xã Đại Đồng yêu cầu các đơn vị, bộ phận liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Cổng Thông tin điện tử xã;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

U.B.N.D XÃ ĐẠI ĐỒNG THÁI NGUYÊN

Trần Văn Thành

NỘI DUNG TUYỀN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /ATTP-NV ngày tháng năm 2026

của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên)

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC BỮA CỖ ĐÔNG NGƯỜI

Đám cưới, đám hỏi, đám hiếu, liên hoan, tân gia và các bữa cỗ đông người là những dịp sum họp, chia sẻ niềm vui, tình cảm giữa gia đình, họ hàng và bạn bè. Tuy nhiên, nếu việc tổ chức bữa cỗ không bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm thì nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm là rất lớn. Chỉ một sai sót nhỏ trong khâu lựa chọn nguyên liệu, chế biến, bảo quản hoặc phục vụ cũng có thể khiến nhiều người cùng mắc bệnh, ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng và làm mất đi ý nghĩa tốt đẹp của buổi lễ. Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong các bữa cỗ đông người, mỗi gia đình cần quan tâm thực hiện tốt các nội dung sau:

Lựa chọn địa điểm và đơn vị nấu cỗ uy tín.Việc lựa chọn nơi tổ chức và đơn vị nấu cỗ là yếu tố quan trọng quyết định chất lượng, an toàn của bữa ăn. Gia đình nên ưu tiên lựa chọn các nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc đơn vị nấu cỗ có uy tín, có địa chỉ rõ ràng, đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

Đối với dịch vụ nấu cỗ lưu động, cần tìm hiểu kỹ về năng lực của cơ sở, yêu cầu sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, dụng cụ chế biến sạch sẽ và bảo đảm vệ sinh trong suốt quá trình chế biến, vận chuyển và phục vụ.

Nếu tự tổ chức nấu cỗ tại gia đình, khu vực chế biến phải sạch sẽ, thông thoáng, có đủ nước sạch, được bố trí cách xa khu vực chăn nuôi, nơi tập kết rác thải, cống rãnh hoặc các nguồn gây ô nhiễm. Thực phẩm sống và thực phẩm chín phải được chế biến, bảo quản riêng biệt để phòng ngừa lây nhiễm chéo. Lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Thực phẩm sử dụng trong bữa cỗ cần được mua tại các cơ sở kinh doanh uy tín, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Chỉ sử dụng thực phẩm còn tươi, không có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng hoặc biến đổi màu sắc, mùi vị. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm hết hạn sử dụng, động vật chết do bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân. Đối với các loại thực phẩm bao gói sẵn, cần kiểm tra kỹ nhãn hàng hóa, hạn sử dụng và tình trạng bao bì trước khi mua. Chế biến thực phẩm đúng quy trình vệ sinh. Người trực tiếp chế biến thực phẩm cần giữ gìn vệ sinh cá nhân, rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, sau khi tiếp xúc với thực phẩm sống và sau khi đi vệ sinh. Thực phẩm phải được sơ chế bằng nước sạch, nấu chín kỹ, đặc biệt là thịt, gia cầm, thủy sản và các món ăn có nguy cơ cao. Dao, thớt và dụng cụ dùng cho thực phẩm sống phải được sử dụng riêng với thực phẩm chín

nhằm hạn chế nguy cơ nhiễm khuẩn. Bảo quản và phục vụ thực phẩm đúng cách. Thức ăn sau khi chế biến nên được sử dụng ngay. Nếu chưa dùng ngay cần được che đậy cẩn thận và bảo quản ở nhiệt độ phù hợp. Không để thức ăn đã nấu chín ở nhiệt độ thường trong thời gian dài, đặc biệt trong những ngày nắng nóng.Các món ăn cần được vận chuyển và bày phục vụ bảo đảm vệ sinh, tránh bụi bẩn, côn trùng và các tác nhân gây ô nhiễm. Dụng cụ ăn uống phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng. Đối với những địa phương còn có tập tục lấy phần cỗ mang về sau bữa ăn, chỉ nên lấy các món ăn còn bảo đảm chất lượng, được đựng trong dụng cụ hoặc túi sạch và sử dụng sớm hoặc bảo quản lạnh, hâm nóng kỹ trước khi ăn. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm đã để ở nhiệt độ thường quá lâu hoặc có dấu hiệu ôi, thiu, biến chất.

Không sử dụng các thực phẩm có nguy cơ cao. Để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, không nên đưa vào thực đơn các món ăn có nguy cơ cao như tiết canh, thịt hoặc hải sản chưa nấu chín, các món ăn sống, tái khi không bảo đảm điều kiện vệ sinh.

Không sử dụng rượu tự nấu không rõ nguồn gốc, nấm lạ hoặc các loại thực phẩm nghi ngờ không bảo đảm an toàn.

Trách nhiệm của gia đình và đơn vị nấu cỗ Gia đình tổ chức bữa cỗ cần phối hợp chặt chẽ với đơn vị nấu cỗ trong việc kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, điều kiện chế biến, thời gian hoàn thành món ăn và phương thức bảo quản thực phẩm trước khi phục vụ.

Các đơn vị cung cấp dịch vụ nấu cỗ phải thực hiện đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm; bảo đảm cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ chế biến sạch sẽ; người trực tiếp chế biến thực hiện đúng quy định về vệ sinh cá nhân; đồng thời sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng và bảo đảm chất lượng. Chủ động xử lý khi có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm Nếu sau bữa ăn có người xuất hiện các triệu chứng như đau bụng, nôn, tiêu chảy, sốt, chóng mặt hoặc các biểu hiện bất thường khác, cần nhanh chóng đưa người bệnh đến cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời. Đồng thời, cần ngừng sử dụng các món ăn nghi ngờ, giữ lại thức ăn còn lại, hóa đơn hoặc thông tin về nguồn gốc thực phẩm (nếu có) và thông báo ngay cho cơ quan y tế hoặc chính quyền địa phương để phối hợp điều tra, xử lý theo quy định.

Một bữa cỗ an toàn không chỉ góp phần bảo vệ sức khỏe của người thân, bạn bè mà còn giữ gìn niềm vui trọn vẹn trong các dịp cưới hỏi, hiếu hỷ và các sự kiện đông người, góp phần xây dựng cộng đồng văn minh, khỏe mạnh và phát triển bền vững.