ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ ĐẠI ĐỒNG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 731 /UBND-VHXH V/v tuyên truyền đảm bảo An toàn thực phẩm trong mùa nắng nóng	*Đại Đồng, ngày 21 tháng 5 năm 2026*

Kính gửi: Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã.

Thực hiện Công văn số 2895/SYT-NVY ngày 16/5/2026 của Sở Y tế về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa nắng nóng; Công văn số 333/ATTP – NV ngày 20/5/2026 của chi cục ATTP tỉnh Hưng Yên về việc tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm trong mùa nắng nóng.

Trong tình hình thời tiết nắng nóng hiện nay, để kịp thời thông tin, tuyên truyền về công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người dân. Uỷ ban nhân dân xã Đại Đồng yêu cầu Trung tân Dịch vụ tổng hợp xã tuyên truyền hàng ngày nội dung đảm bảo An toàn thực phẩm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa nắng nóng (có nội dung tuyên truyền kèm theo).

Uỷ ban nhân dân xã Đại Đồng yêu cầu Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã nghiêm túc 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** **Trần Văn Thành**

BÀI TUYÊN TRUYỀN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG MÙA NẮNG NÓNG

Mùa hè với thời tiết nắng nóng kéo dài là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn, vi rút và các tác nhân gây bệnh phát triển nhanh trong thực phẩm.

Nếu thực phẩm không được bảo quản, chế biến đúng cách rất dễ dẫn đến ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe cộng đồng. Vì vậy, việc bảo đảm an toàn thực phẩm trong mùa nắng nóng là trách nhiệm của mỗi người dân, mỗi cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và toàn xã hội.

Để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng, người dân cần thực hiện tốt một số nội dung sau:

Thứ nhất, lựa chọn thực phẩm tươi sống có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; mua thực phẩm tại các cơ sở uy tín, bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Không sử dụng thực phẩm ôi thiu, hết hạn sử dụng, thực phẩm không rõ nguồn gốc.

Thứ hai, thực hiện ăn chín, uống sôi; rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Dụng cụ chế biến thực phẩm cần được vệ sinh sạch sẽ, sử dụng riêng dao, thớt cho thực phẩm sống và chín để tránh lây nhiễm chéo.

Thứ ba, bảo quản thực phẩm đúng cách. Thực phẩm đã nấu chín nên sử dụng ngay sau khi chế biến; nếu chưa dùng cần che đậy cẩn thận và bảo quản trong tủ lạnh. Không để thực phẩm ngoài môi trường quá lâu, đặc biệt trong điều kiện thời tiết nắng nóng.

Thứ tư, hạn chế sử dụng thức ăn đường phố không bảo đảm vệ sinh; không sử dụng nước đá không rõ nguồn gốc; lựa chọn các cơ sở ăn uống sạch sẽ, có điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, bếp ăn tập thể, nhà hàng, quán ăn cần nghiêm túc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; thường xuyên vệ sinh khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm; sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng; nhân viên chế biến phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định. Khi có dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm như đau bụng, nôn, tiêu chảy, sốt… người dân cần đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được khám và điều trị kịp thời, đồng thời thông báo cho cơ quan chức năng để xử lý theo quy định.

Vì sức khỏe của bản thân, gia đình và cộng đồng, mỗi người hãy nâng cao ý thức thực hiện tốt các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong mùa nắng nóng, góp phần phòng chống ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe nhân dân.

BÀI TUYÊN TRUYỀN
CÁCH BẢO QUẢN THỰC PHẨM TRONG MÙA NẮNG NÓNG

Mùa hè với thời tiết nắng nóng kéo dài là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn, nấm mốc và các tác nhân gây bệnh phát triển nhanh trong thực phẩm. Nếu thực phẩm không được bảo quản đúng cách sẽ rất dễ bị ôi thiu, biến chất, gây ngộ độc thực phẩm và ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe. Vì vậy, việc bảo quản thực phẩm an toàn trong mùa nắng nóng là vô cùng cần thiết.

Để bảo vệ sức khỏe cho bản thân và gia đình, người dân cần lưu ý thực hiện tốt một số biện pháp sau:

Trước hết, cần lựa chọn thực phẩm tươi sống, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và mua tại các cơ sở uy tín. Không sử dụng thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, mùi lạ, đổi màu hoặc đã quá hạn sử dụng.

Đối với thực phẩm tươi sống như thịt, cá, hải sản cần được bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông ngay sau khi mua về. Thực phẩm sống và thực phẩm chín phải để riêng biệt nhằm tránh lây nhiễm chéo vi khuẩn. Khi bảo quản trong tủ lạnh cần đựng thực phẩm trong hộp kín hoặc bọc kín bằng màng thực phẩm. Thức ăn đã nấu chín nên sử dụng ngay sau khi chế biến. Nếu chưa dùng hết cần để nguội, đậy kín và bảo quản trong tủ lạnh. Khi sử dụng lại phải hâm nóng kỹ trước khi ăn. Không để thức ăn chín ở ngoài môi trường quá 2 giờ đồng hồ trong điều kiện thời tiết nắng nóng. Rau củ quả cần được rửa sạch, để ráo nước trước khi cho vào tủ lạnh. Không nên tích trữ quá nhiều thực phẩm trong thời gian dài vì dễ làm giảm chất lượng và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. Nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm phải là nước sạch. Dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm cần được vệ sinh thường xuyên; khu vực bếp ăn phải luôn sạch sẽ, khô ráo, tránh ruồi, muỗi, gián và các loại côn trùng xâm nhập. Ngoài ra, người dân cần hạn chế sử dụng thức ăn đường phố không bảo đảm vệ sinh, không sử dụng nước đá không rõ nguồn gốc xuất xứ để phòng tránh nguy cơ mắc các bệnh truyền qua thực phẩm.

Mỗi người dân hãy nâng cao ý thức trong việc lựa chọn, chế biến và bảo quản thực phẩm đúng cách để bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng trong mùa nắng nóng. An toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi người, mọi nhà.