ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ ĐẠI ĐỒNG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 879 /UBND-VHXH V/v tăng cường tuyên truyền đảm bảo An toàn thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt	*Đại Đồng, ngày 15 tháng 6 năm 2026*

Kính gửi:
- Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã;
- Trạm Y tế xã;
- Các tổ chức Chính trị - Xã hội xã;
- Các cơ sở thôn.

Thực hiện Công văn số 392/ATTP- NV ngày 11/6/2026 của chi Cục An toàn thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão, lụt.

Hiện nay, thời tiết đang trong giai đoạn nắng nóng cao điểm, nhiệt độ môi trường tăng cao, đồng thời chuẩn bị bước vào mùa mưa bão năm 2026. Đây là điều kiện thuận lợi cho các loại vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng phát triển, gây ô nhiễm thực phẩm, làm tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại cộng đồng.

Để chủ động bảo vệ sức khỏe nhân dân, kịp thời thông tin, cảnh báo nguy cơ ngộ độc do sử dụng thực phẩm tái, sống (đặc biệt là tiết canh) và đảm bảo an toàn thực phẩm trong mùa mưa bão; Ủy ban nhân dân xã Đại Đồng yêu cầu các các phòng, ban, ngành, đoàn thể xã và các thôn thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp

- Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế xã tổ chức biên tập, tổ chức phát thanh hàng ngày các bài tuyên truyền về an toàn thực phẩm gửi kèm công văn này trên hệ thống loa truyền thanh từ xã đến các thôn.

- Thời gian thực hiện: Phát sóng liên tục từ ngày ban hành công văn này đến hết mùa mưa bão năm 2026. Chú trọng phát tăng cường vào các khung giờ vàng (buổi sáng và buổi chiều) để người dân dễ tiếp cận.

- Đa dạng hóa hình thức thông tin: Đăng tải toàn bộ nội dung khuyến cáo y tế lên Trang thông tin điện tử của xã và các nhóm Zalo cộng đồng, Zalo an ninh của các thôn để tuyên truyền sâu rộng đến từng hộ gia đình.

2. Trạm Y tế xã Đại Đồng

- Đóng vai trò là đầu mối kỹ thuật chuyên môn; chủ động cung cấp, cập nhật các tài liệu hướng dẫn, khuyến cáo của ngành y tế về phòng chống ngộ độc

thực phẩm, hướng dẫn xử lý nguồn nước sinh hoạt trong mùa mưa bão cho bộ phận truyền thông và các thôn.

- Phối hợp với mạng lưới Y tế thôn bản lồng ghép nội dung tuyên truyền "ăn chín, uống sôi", "nói không với tiết canh và thực phẩm tươi sống" vào các buổi tiêm chủng mở rộng, khám chữa bệnh và các hoạt động y tế tại cộng đồng.

- Chuẩn bị đầy đủ cơ số thuốc, vật tư y tế, hóa chất khử khuẩn nguồn nước (Cloramin B); chủ động phương án thường trực, sẵn sàng phối hợp cứu chữa kịp thời nếu có trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

3. Các ban, ngành, đoàn thể xã

- Tích cực tuyên truyền, vận động hội viên, đoàn viên và nhân dân nâng cao ý thức tự bảo vệ sức khỏe; thực hiện nghiêm túc các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm tại gia đình.

- Hướng dẫn các hội viên (là người trực tiếp nội trợ, nấu ăn trong gia đình, các hộ kinh doanh thức ăn đường phố) thực hiện tốt quy trình lựa chọn, chế biến và bảo quản thực phẩm an toàn, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm ngập nước lũ.

4. Các cơ sở thôn trên địa bàn xã

- Tiếp nhận tài liệu, tổ chức tuyên truyền sâu rộng nội dung công văn này tại các cuộc họp thôn, các buổi sinh hoạt văn hóa, ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố đóng trên địa bàn thôn.

- Thường xuyên theo dõi, kiểm tra và phát thanh bài tuyên truyền trên hệ thống loa truyền thanh của thôn; kịp thời báo cáo UBND xã (qua Trạm Y tế) khi phát hiện trên địa bàn có các vụ ngộ độc thực phẩm hoặc có nguy cơ ô nhiễm nguồn nước, ô nhiễm thực phẩm do mưa bão, ngập lụt gây ra.

Ủy ban nhân dân xã Đại Đồng yêu cầu các phòng, ban, ngành, đoàn thể xã và các ông (bà) Trưởng thôn 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

Trần Văn Thành

BÀI TUYÊN TRUYỀN
NGUY CƠ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO SỬ DỤNG THỰC PHẨM TÁI, SỐNG, ĐẶC BIỆT LÀ TIẾT CANH TRONG MÙA HÈ

Mùa hè là thời điểm thời tiết nắng nóng, nhiệt độ môi trường cao tạo điề kiện thuận lợi cho vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng phát triển và gây ô nhiễm thự phẩm. Đây cũng là thời điểm gia tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bện truyền qua thực phẩm, đặc biệt đối với những người có thói quen sử dụng cá món ăn tái, sống như gỏi cá, nem chua sống, thịt tái, hải sản sống và tiết canh Tiết canh là món ăn được chế biến từ máu động vật tươi sống như lợn, vịt dê, ngan... Mặc dù được nhiều người ưa thích, nhưng đây là thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ rất cao đối với sức khỏe. Trong máu và nội tạng động vật có thể chứa nhiều loại vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng gây bệnh mà mắt thường không thể nhận biết được.

Việc ăn tiết canh có thể làm lây truyền các bệnh nguy hiểm như nhiễm liên cầu khuẩn lợn, nhiễm khuẩn đường tiêu hóa, giun sán và nhiều bệnh truyền nhiễm khác. Đặc biệt, bệnh liên cầu khuẩn lợn có thể gây nhiễm khuẩn huyết, viêm màng não, sốc nhiễm khuẩn, để lại di chứng nặng nề như điếc vĩnh viễn hoặc thậm chí dẫn đến tử vong. Trong mùa hè, nguy cơ nhiễm khuẩn từ thực phẩm tái sống càng gia tăng do vi sinh vật phát triển nhanh trong điều kiện nhiệt độ cao. Nhiều trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra sau khi sử dụng tiết canh, gỏi cá hoặc các món ăn chưa được nấu chín kỹ tại các buổi liên hoan, tụ tập đông người. Để bảo vệ sức khỏe bản thân, gia đình và cộng đồng, ngành y tế khuyến cáo người dân:

- Không nên ăn tiết canh dưới bất kỳ hình thức nào.
- Hạn chế sử dụng các món ăn tái, sống, chưa được nấu chín kỹ.
- Thực hiện nguyên tắc "ăn chín, uống sôi", lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.
- Sử dụng nước sạch trong chế biến thực phẩm và sinh hoạt.
- Rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.
- Bảo quản thực phẩm đúng cách, không sử dụng thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng. Khi có các biểu hiện như sốt cao, đau bụng, tiêu chảy, nôn, đau đầu hoặc rối loạn ý thức sau khi ăn thực phẩm tái sống cần đến ngay cơ sở y tế để được khám và điều trị kịp thời.

Vì sức khỏe của bản thân và gia đình, mỗi người dân hãy nói không với tiết canh và các thực phẩm tái, sống; thực hiện ăn chín, uống chín để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đặc biệt trong mùa hè.

BÀI TUYÊN TRUYỀN
ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG MÙA MƯA BÃO

Mùa mưa bão là thời điểm tiềm ẩn nhiều nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng. Tình trạng ngập úng, ô nhiễm môi trường, nguồn nước sinh hoạt bị nhiễm bẩn và việc bảo quản thực phẩm không bảo đảm điều kiện vệ sinh có thể làm gia tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Để chủ động phòng ngừa, bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng, mỗi người dân và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần thực hiện nghiêm các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong mùa mưa bão.

Người dân cần lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, không sử dụng thực phẩm ôi thiu, nấm mốc hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Thực hiện ăn chín, uống sôi; rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm và trước khi ăn.

Thực phẩm sống và thực phẩm chín phải được bảo quản riêng biệt; dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín cần được sử dụng riêng để tránh nhiễm chéo. Thực phẩm sau khi nấu chín cần được che đậy cẩn thận và sử dụng trong thời gian phù hợp. Đối với các khu vực có nguy cơ bị ảnh hưởng bởi bão, lụt, người dân cần thường xuyên theo dõi thông tin dự báo thời tiết, chủ động dự trữ lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai hoặc nước sạch, các loại thuốc thiết yếu, vitamin và hóa chất khử khuẩn theo hướng dẫn của ngành y tế.

Không sử dụng nguồn nước bị ô nhiễm để chế biến thực phẩm hoặc ăn uống. Khi xảy ra ngập lụt, cần loại bỏ ngay thực phẩm đã bị ngâm nước, thực phẩm có dấu hiệu hư hỏng hoặc không bảo đảm an toàn.

Chủ động vệ sinh môi trường, xử lý rác thải và thực hiện các biện pháp khử khuẩn để phòng ngừa các bệnh lây truyền qua thực phẩm và nguồn nước.