

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

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

Số: /ATTP-NV
V/v tăng cường tuyên truyền đảm
bảo An toàn thực phẩm trong mùa
hè và mùa bão, lụt

Hưng Yên, ngày tháng năm 2026

Kính gửi: UBND xã, phường.

Thực hiện Công văn số 974/ATTP- NĐTT ngày 02/6/2026 của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế 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.

Trong tình hình thời tiết tiếp tục nắng nóng cao điểm 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. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kính đề nghị UBND các xã, phường chỉ đạo phòng chức năng 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*).

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 NGUY CƠ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM DO SỬ DỤNG THỰC PHẨM TÁI, SÓNG, ĐẶC BIỆT LÀ TIẾT CANH TRONG MÙA HÈ

Mùa hè là thời điểm thời tiết nắng nóng, nhiệt độ môi trường cao tạo điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng phát triển và gây ô nhiễm thực phẩm. Đây cũng là thời điểm gia tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đặc biệt đối với những người có thói quen sử dụng các 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.