

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 tuyên truyền đảm bảo an toàn
thực phẩm tại các bữa cỗ đông người.

Hưng Yên, ngày tháng 7 năm 2026

Kính gửi: Ủy ban nhân dân các xã, phường.

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, đặc biệt trong điều kiện thời tiết nắng nóng hiện nay.

Thực tế vừa qua, ngày 07/6/2026, trên địa bàn xã Hồng Vũ tỉnh Hưng Yên xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm sau một bữa cỗ cưới tại gia đình với trên 300 người ăn, làm 86 người mắc phải đến cơ sở y tế điều trị, không có tử vong. Thúc đẩy nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm là món giò nạc trong bữa cỗ bị nhiễm vi khuẩn *Salmonella*, là loại vi khuẩn gây bệnh. Vụ việc xảy ra là một cảnh báo về nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại các bữa cỗ đông người nếu không thực hiện nghiêm các quy định trong việc lựa chọn nguyên liệu, chế biến, bảo quản và quá trình phục vụ bữa cỗ, đặc biệt trong điều kiện thời tiết nắng nóng, là điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn gây bệnh sinh sôi, phát triển.

Để chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, nâng cao kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm cho người dân; ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm của những người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường chỉ đạo Đài phát thanh tăng cường phát thanh nội dung tuyên truyền "*Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bữa cỗ đông người*" nhằm phổ biến rộng rãi đến các hộ gia đình và Nhân dân trên địa bàn (có nội dung bài tuyên truyền gửi kèm theo).

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**

Phạm Thị Mỹ Hạnh

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)

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC BỮA CỎ 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.

