

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THỊ XÃ MỸ HÀO

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

Số: /UBND-VP

Mỹ Hào, ngày tháng 5 năm 2024

V/v tuyên truyền phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè

Kính gửi:

- Trung tâm Y tế thị xã;
- Trung tâm Văn hóa và Truyền thanh thị xã;
- UBND các xã, phường.

Thực hiện Công văn số 1237/UBND-KGVX ngày 10/5/2024 của UBND tỉnh Hưng Yên về việc tăng cường ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Công văn số 1028/SYT-NVY ngày 17/5/2024 của Sở Y tế Hưng Yên về việc tăng cường ngăn ngừa, xử lý ngộ độc thực phẩm; Công văn số 226/ATTP-NV ngày 27/5/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc tuyên truyền phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè.

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 tiêu dùng; UBND thị xã yêu cầu Trung tâm Y tế thị xã, Trung tâm Văn hóa và Truyền thanh thị xã; UBND các xã, phường tuyên truyền vào buổi sáng hàng ngày nội dung về phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè (*Có nội dung tuyên truyền kèm theo*).

Yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND thị xã;
- Lãnh đạo Văn phòng;
- Lưu: VT.

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

**Nguyễn Quốc Khánh**

## NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số            /UBND-VP ngày    /5/2024 của UBND thị xã)

Mùa hè, thời tiết oi bức là điều kiện cho các tác nhân gây bệnh hoành hành, bùng phát các loại dịch bệnh đặc biệt là ngộ độc thực phẩm. Để nâng cao chất lượng cuộc sống cần chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Mùa hè thời tiết nắng nóng là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn, virus phát triển dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tăng cao.

Trong mùa hè, với thời tiết nóng và ẩm, thiếu nước sạch, trang thiết bị bảo quản không đầy đủ, không bảo đảm vệ sinh, gia tăng sử dụng nước đá ăn uống, nguyên liệu tươi sống, chế biến thức ăn không gia nhiệt kỹ, nấu xong không ăn ngay hoặc không đun lại sau khi bảo quản thức ăn quá 2 giờ thì nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm rất cao, nhất là thức ăn được chế biến có nguồn gốc động vật và các loại thực phẩm có nhiều dầu, đạm như thịt, cá, hải sản, sữa...

Mùa hè, làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm môi trường, ô nhiễm do rác thải, nước thải và sự phát triển mạnh của côn trùng truyền bệnh, ruồi, nhặng, chuột... là vấn đề đáng lo ngại về sức khỏe đối với một bộ phận không nhỏ người tiêu dùng có thói quen sử dụng thức ăn đường phố, thực phẩm chín ở những cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Dù ở lĩnh vực nào, nếu không tuân thủ các quy định trong các khâu bảo quản, chế biến thực phẩm một cách nghiêm ngặt đều có thể gây hại đến sức khỏe của người sử dụng.

Bên cạnh đó, hành vi không bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm đang trở thành nguy cơ cao gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cộng đồng. Theo kết quả điều tra của Cục An toàn thực phẩm, kiến thức của các nhóm đối tượng người sản xuất, kinh doanh, người chế biến và người tiêu dùng thực phẩm đang được nâng cao đáng kể nhưng “thực hành đúng” về an toàn thực phẩm còn khá hạn chế. Thói quen “đơn giản” trong việc lựa chọn nguyên liệu thực phẩm, biện pháp chế biến, che đậy, bảo quản thực phẩm sau chế biến... tại các đám cưới/giỗ; không tuân thủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; kinh doanh thức ăn đường phố ở địa điểm ô nhiễm; sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm bị ô nhiễm... thì sẽ gia tăng nguy cơ xảy ra ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và các sự cố ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng tránh được ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè cần lựa chọn, mua và sử dụng những

thực phẩm còn tươi, thực phẩm có nhãn mác, thông tin rõ ràng ở những cửa hàng cố định, đặc biệt lưu ý hạn sử dụng của sản phẩm; bảo đảm vệ sinh tay, vệ sinh dụng cụ ăn uống, dụng cụ chế biến thực phẩm; sử dụng nguồn nước sạch; bảo quản thực phẩm đảm bảo vệ sinh. Đặc biệt, nên thực hiện “ăn chín, uống sôi”.

Đối với việc bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh phải chú ý cả hai mặt “Lợi - Hại” của chiếc tủ lạnh. Tủ lạnh chỉ có tác dụng làm chậm sự biến chất của thực phẩm; hạn chế sự sinh sôi và phát triển của vi sinh vật do cơ chế giảm nhiệt độ và độ ẩm. Nếu đưa quá nhiều thực phẩm vào tủ lạnh, không khí lạnh không lưu thông được; nhiệt độ ngăn mát, ngăn đá không đảm bảo; thực phẩm không vệ sinh, sơ chế trước khi bảo quản trong tủ lạnh; thực phẩm sống để lẫn thức ăn chín... sẽ làm gia tăng ô nhiễm thực phẩm, làm cho thực phẩm nhanh hỏng.

*\* Các dấu hiệu điển hình khi bị ngộ độc thực phẩm:*

Buồn nôn, nôn, tiêu chảy, đau bụng, sốt, mệt mỏi và thiếu năng lượng; chán ăn; đau cơ; đau đầu, ớn lạnh, nặng hơn là biểu hiện cơ thể mất nước và các chất khoáng hoặc gây ra các triệu chứng về thần kinh như: Mất mồi, yếu cơ, tê bì cánh tay hoặc thay đổi thị lực như nhìn mờ, nhìn đôi...

Khi bị ngộ độc thức ăn (thực phẩm), cần phải nôn hết thức ăn đã ăn vào. Tuy nhiên, không nên gây nôn ở trẻ em vì trẻ dễ bị sặc. Sau khi nôn hết, người bệnh hãy đến cơ sở y tế gần nhất để được khám, tư vấn và điều trị kịp thời.

*\* Xử lý khi có ngộ độc thực phẩm:*

1. Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, phải đình chỉ việc sử dụng thực phẩm nghi ngờ và niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại, kể cả chất nôn, phân, nước tiểu... để xác minh nguyên nhân gây ngộ độc, báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất đến xử trí kịp thời hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

2. Vệ sinh, tẩy uế khu vực có chất nôn, phân, nước tiểu của người bị ngộ độc thực phẩm và thực hiện chế độ cách ly nghiêm ngặt để phòng sự lây lan của dịch bệnh.

3. Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, nhặng, gián, chuột... và các hướng dẫn vệ sinh phòng chống dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành y tế.

Như vậy, để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc và bệnh truyền qua thực phẩm thì người tiêu dùng cần nắm được những kiến thức cơ bản, trách nhiệm trong bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, cũng như cách bảo quản thực phẩm. Bên cạnh đó, người sản xuất, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm, kinh doanh mặt hàng ăn uống phải có trách nhiệm,

đạo đức cao trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm để góp phần phòng tránh hiệu quả ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cả cộng đồng.

*Khuyến cáo thực hiện: 10 nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn:*

1. Chọn thực phẩm an toàn.
2. Nấu kỹ thức ăn.
3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.
4. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín.
5. Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn.
6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín.
7. Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ.
8. Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ.
9. Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác.
10. Sử dụng nguồn nước sạch.