

Đồng Nai, ngày tháng năm 2026

Số: /SYT-ATTP

V/v tăng cường truyền thông, cảnh báo
nguy cơ ngộ độc thực phẩm và hướng
dẫn tiêu dùng thực phẩm an toàn

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các xã, phường;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Đồng Nai;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể trên địa bàn thành phố.

Thực hiện Công văn số 1835/SYT-KHTC ngày 12/6/2026 của Sở Y tế Đồng Nai về việc triển khai thực hiện Chương trình công tác tháng 6 năm 2026 của Thành ủy Đồng Nai;

Nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, trước tình hình thời tiết mùa hè nắng nóng, độ ẩm cao làm gia tăng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm, Sở Y tế đề nghị các đơn vị tăng cường triển khai công tác truyền thông, cảnh báo nguy cơ và hướng dẫn người dân lựa chọn, sử dụng thực phẩm an toàn, với các nội dung sau:

1. Đối với Ủy ban nhân dân các xã, phường

Chỉ đạo các đơn vị chuyên môn, hệ thống truyền thanh cơ sở và các tổ chức đoàn thể trên địa bàn tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền về an toàn thực phẩm bằng nhiều hình thức phù hợp; tập trung phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm an toàn, "10 nguyên tắc vàng về chế biến thực phẩm an toàn" của Bộ Y tế và các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Chủ động theo dõi, giám sát tình hình an toàn thực phẩm trên địa bàn; kịp thời thông tin, cảnh báo nguy cơ ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và các sự kiện tập trung đông người, nhất là trong thời điểm nắng nóng kéo dài.

Đẩy mạnh tuyên truyền, hướng dẫn người dân lựa chọn, mua và sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; không sử dụng thực phẩm ôi thiu, thực phẩm không rõ nguồn gốc hoặc các sản phẩm đã được cơ quan chức năng thông báo thu hồi, cảnh báo không bảo đảm an toàn.

2. Đối với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố

Phối hợp với Phòng An toàn thực phẩm triển khai các hoạt động truyền thông về an toàn thực phẩm; đa dạng hóa hình thức tuyên truyền thông qua cổng thông tin điện tử, nền tảng mạng xã hội và các phương tiện thông tin đại chúng nhằm nâng cao nhận thức của người dân và cộng đồng.

3. Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể

Thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; duy trì đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, nguồn nước, nguyên liệu thực phẩm và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

Chỉ sử dụng nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm chất lượng; lưu giữ đầy đủ hồ sơ, hóa đơn, chứng từ phục vụ truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo quy định.

Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế; tăng cường tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; chủ động kiểm soát các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm trong toàn bộ quá trình tiếp nhận nguyên liệu, sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh và phục vụ ăn uống.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố về an toàn thực phẩm, phải kịp thời thông báo cho cơ quan y tế hoặc chính quyền địa phương để phối hợp điều tra, xử lý theo quy định; đồng thời chủ động thực hiện các biện pháp cần thiết nhằm hạn chế hậu quả, bảo quản hiện trường, lưu giữ thực phẩm, mẫu thực phẩm và các tài liệu có liên quan để phục vụ công tác điều tra, xử lý của cơ quan có thẩm quyền.

Sở Y tế đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường phối hợp triển khai thực hiện; đề nghị Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn nghiêm túc thực hiện các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ban Giám đốc Sở Y tế;
- Phòng An toàn thực phẩm;
- Lưu: VT, ATTP (H.Thảo).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Võ Thị Ngọc Lắm

