

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ XUÂN ĐÔNG**

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

Số: /UBND-VX

Xuân Đông, ngày tháng 9 năm 2026

V/v tăng cường công tác quản lý an
toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc
thực phẩm 6 tháng cuối năm 2026

Kính gửi:

- Các cơ quan, đơn vị trên địa bàn xã;
- Các trường học trên địa bàn xã;
- Ban Nhân dân các ấp;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm,
dịch vụ ăn uống trên địa bàn xã.

Thực hiện Công văn số 4373/SYT-ATTP ngày 06/8/2026 của Sở Y tế thành phố Đồng Nai, về việc tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm 6 tháng cuối năm 2026.

Nhằm chủ động phòng ngừa, kiểm soát nguy cơ mất an toàn thực phẩm, hạn chế ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe Nhân dân trên địa bàn xã; Ủy ban nhân dân xã Xuân Đông đề nghị các cơ quan, đơn vị và các ấp triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

- Chủ động triển khai các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm 6 tháng cuối năm 2026 trên địa bàn xã; tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ăn ngay, cơ sở kinh doanh nước giải khát, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và bếp ăn tập thể tại các trường học theo phân cấp quản lý.

- Kịp thời phát hiện, xử lý các trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm theo thẩm quyền; trường hợp vượt thẩm quyền, báo cáo cơ quan có thẩm quyền xem xét, xử lý. Chủ động cảnh báo các nguy cơ mất an toàn thực phẩm nhằm bảo vệ sức khỏe Nhân dân.

2. Đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền

- Tăng cường tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người dân; nâng cao ý thức, trách nhiệm và thay đổi hành vi trong bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, vận động các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm sử dụng chất cấm trong chăn nuôi, bị chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân; không sử dụng sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc hoặc không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y để làm thực phẩm.

- Tuyên truyền các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố; chú trọng hướng dẫn thực hiện.

- 05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn

+ Giữ vệ sinh: Rửa tay trước/trong khi nấu và sau khi đi vệ sinh; vệ sinh sạch bề mặt, dụng cụ bếp và chống côn trùng xâm nhập.

+ Để riêng thực phẩm sống và chín: Tách biệt thịt, hải sản sống với đồ ăn khác; dùng riêng dao thớt và đậy nắp dụng cụ chứa.

+ Đun nấu kỹ: Nấu chín hoàn toàn thịt, trứng, hải sản; đun sôi súp/nước dùng và đun kỹ thức ăn thừa.

+ Giữ nhiệt độ an toàn: Không để thức ăn chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ; làm lạnh ngay đồ dễ hỏng dưới 5°C; không rã đông ở nhiệt độ phòng.

+ Dùng nước sạch và nguyên liệu tươi: Chọn thực phẩm nguyên dạng, tươi mới, còn hạn sử dụng và rửa kỹ rau quả ăn sống.

- 10 Nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn

+ Chọn thực phẩm an toàn: Lựa chọn đồ tươi, ngâm rửa kỹ rau quả sống, gọt vỏ trái cây và tránh cấp đông lại thực phẩm đã rã đông.

+ Nấu chín kỹ thức ăn: Đảm bảo nhiệt độ tâm thức ăn đạt trên 70°C.

+ Ăn ngay sau khi nấu: Tránh để thức ăn chín ở ngoài lâu vì vi khuẩn dễ sinh sôi.

+ Bảo quản cẩn thận thức ăn chín: Giữ nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C nếu lưu trữ trên 5 tiếng.

+ Đun kỹ lại thức ăn cũ: Phải đun sôi/nấu kỹ lại thức ăn lưu cất quá 5 tiếng trước khi ăn.

+ Tránh ô nhiễm chéo: Không để thực phẩm chín chạm vào đồ sống hoặc bề mặt/dụng cụ bẩn.

+ Rửa tay sạch sẽ: Luôn rửa tay trước khi chế biến và sau mỗi lần gián đoạn làm việc khác.

+ Giữ bề mặt bếp luôn khô sạch: Lau rửa sạch sẽ mọi dụng cụ, bàn chế biến thức ăn.

+ Bảo vệ thực phẩm khỏi động vật/côn trùng: Che đậy kín để ruồi, gián, chuột không tiếp cận được.

+ Sử dụng nguồn nước sạch: Dùng nước đạt chuẩn an toàn cho cả nấu nướng và vệ sinh dụng cụ.

- Yêu cầu các cơ sở tuyệt đối không sử dụng nguyên liệu, thực phẩm đã ôi thiu, hư hỏng, mốc, không rõ nguồn gốc hoặc quá hạn sử dụng để chế biến, kinh doanh.

- Tuyên truyền, hướng dẫn người dân các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm do độc tố tự nhiên; khuyến cáo không thu hái, đánh bắt, kinh doanh và

sử dụng các loại động vật, thực vật lạ có nguy cơ gây ngộ độc như nấm rừng, cây, củ, quả rừng lạ, côn trùng lạ...; chú ý hướng dẫn việc chế biến an toàn đối với các sản phẩm thực phẩm mang tính truyền thống, tập quán của địa phương.

3. Phòng ngừa và xử lý ngộ độc thực phẩm

- Tiếp tục thực hiện nghiêm các quy định, chỉ đạo của Trung ương và thành phố về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; chủ động giám sát, phát hiện sớm các nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm trên địa bàn.

- Khi xảy ra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm, các cơ quan, đơn vị có liên quan phải kịp thời báo cáo UBND xã và phối hợp với Trạm Y tế xã triển khai các biện pháp xử lý, điều tra nguyên nhân, hạn chế thấp nhất ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng của người dân.

4. Tổ chức thực hiện

- Phòng Văn hóa - Xã hội: Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế xã và các cơ quan, đơn vị liên quan tham mưu UBND xã triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm; theo dõi, đôn đốc, tổng hợp tình hình và báo cáo theo quy định.

- Trạm Y tế xã phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội xã tuyên truyền, hướng dẫn chuyên môn về an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm; chủ động giám sát, phát hiện và phối hợp xử lý khi có vụ việc ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

- Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã phối hợp với Trạm Y tế xã tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền trên hệ thống đài truyền thanh, Trang Thông tin điện tử xã và các Trang mạng xã hội (fanpage) về giáo dục kiến thức bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP), trong đó nhấn mạnh nội dung “10 nguyên tắc vàng và 05 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức y tế thế giới, thực hiện chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 của Bộ Y tế.

- Các trường học trên địa bàn xã: Thực hiện nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin trường học; kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, điều kiện chế biến, bảo quản và vệ sinh trong quá trình tổ chức ăn uống cho học sinh.

- Ban Nhân dân các ấp: Tăng cường tuyên truyền, vận động Nhân dân thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm; kịp thời thông tin cho UBND xã khi phát hiện cơ sở, hộ kinh doanh hoặc trường hợp có dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm.

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống: Nghiêm túc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do cơ sở sản xuất, kinh doanh; không sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, thực phẩm hư hỏng, quá hạn sử dụng.

UBND xã Xuân Đông đề nghị các cơ quan, đơn vị, các ấp và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình thực

hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, kịp thời báo cáo UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) để được hướng dẫn, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế thành phố Đồng Nai;
 - Như trên;
 - Chủ tịch, PCT.UBND xã;
 - Chánh, PCVP HĐND và UBND xã;
 - Lưu: VT, VX.
- (Nguyệt)

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Bùi Thị Vinh