

Số: /UBND - VP
V/v tuyên truyền phòng tránh ngộ độc
thực phẩm, bệnh truyền qua thực
phẩm trong mùa hè

Kim Động, ngày tháng 5 năm 2024

Kính gửi:

- Các phòng: Văn phòng HĐND & UBND, Nông nghiệp & PTNT, Kinh tế - Hạ tầng;
- Trung tâm Y tế huyện Kim Động;
- Trung tâm Văn hóa và Truyền thanh huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Ủy ban nhân dân huyện nhận được 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, Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu các đơn vị thực hiện một số nội dung sau:

1. Các đơn vị Văn phòng HĐND & UBND, Nông nghiệp & PTNT, Kinh tế - Hạ tầng, Trung tâm Y tế huyện tích cực phối hợp với Trung tâm Văn hóa và Truyền thanh huyện tăng cường xây dựng các tin, bài; cung cấp các tài liệu tuyên truyền của lĩnh vực phụ trách có nội dung về phòng chống ngộ độc thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm để kịp thời chuyển tải đến người dân.

2. Trung tâm Văn hóa và Truyền thanh huyện

- Tăng cường phối hợp tuyên truyền phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho người dân trong lĩnh vực sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm an toàn, phòng chống ngộ độc thực phẩm. Đưa tin tình hình an toàn thực phẩm tại địa phương và những cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm vi phạm về an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền trên hệ thống truyền thanh cơ sở các nội dung về phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa hè. (Có nội dung tuyên truyền kèm theo).

3. Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn

Chỉ đạo các bộ phận chuyên môn, hệ thống loa truyền thanh cơ sở đẩy mạnh công tác tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm đến các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn. Thực hiện tiếp sóng các bản tin tuyên

truyền về an toàn thực phẩm của đài truyền thanh huyện, tuyên truyền sâu rộng đến toàn thể người dân thực hiện các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm.

Yêu cầu các phòng, ban ngành có liên quan của huyện; UBND các xã, thị trấn nghiêm túc triển khai, thực hiện./.

(Gửi kèm Công văn số 226/ATTP-NV ngày 27/5/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên)

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo UBND huyện;
- Lưu: VT, VP.

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

Vũ Thị Chanh

NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

*(Kèm theo Công văn số /UBND-VP ngày tháng 5 năm 2024
của UBND huyện Kim Động)*

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 mờ, 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.