

Số: /VHXH-VH

Nghĩa Hưng, ngày tháng 5 năm 2026

V/v tăng cường tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò, chả, nem chua, xúc xích

Kính gửi:

- Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công xã;
- Trạm Y tế xã;
- Công an xã;
- Các cơ quan, đơn vị, thôn trên địa bàn xã.
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn xã.

Thực hiện công văn số 444/ATTP-NLTS ngày 11/5/2026 của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường quản lý, tuyên truyền đảm bảo ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò, chả, nem chua, xúc xích.

Nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP), Phòng Văn hóa - Xã hội hướng dẫn và đề nghị các cơ quan, đơn vị, các thôn, các cơ sở liên quan tập trung tuyên truyền, thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Trung tâm Dịch vụ sự nghiệp công xã

- Tăng cường thời lượng phát thanh tuyên truyền về công tác bảo đảm ATTP; đặc biệt tuyên truyền tác hại của việc sử dụng hàn the và các chất cấm trong sản xuất, chế biến thực phẩm như giò, chả, nem chua, xúc xích trên hệ thống đài truyền thanh xã.

- Thường xuyên phát các tin, bài tuyên truyền vào khung giờ phù hợp để Nhân dân dễ theo dõi; tăng cường tuyên truyền lưu động tại khu dân cư, khu vực chợ, nơi tập trung đông người.

- Thường xuyên đăng tải nội dung tuyên truyền trên trang thông tin điện tử, fanpage, nhóm Zalo cộng đồng của xã.

- Nội dung tuyên truyền cần nhấn mạnh:

- + Tác hại của hàn the đối với sức khỏe người tiêu dùng;
- + Quy định của pháp luật về sử dụng phụ gia thực phẩm;
- + Các hành vi vi phạm và chế tài xử lý theo quy định pháp luật, đặc biệt là Điều 317 Bộ luật Hình sự;
- + Khuyến khích người dân lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ

ràng, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

(Có bài tuyên truyền theo phụ lục đính kèm)

2. Trạm Y tế xã

- Chủ trì phối hợp tuyên truyền, hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện đúng quy định về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường phổ biến các quy định của pháp luật về sử dụng phụ gia thực phẩm đúng danh mục, đúng liều lượng theo quy định.

- Hướng dẫn người dân nhận biết thực phẩm không an toàn, thực phẩm có dấu hiệu sử dụng chất cấm.

- Phối hợp tham gia kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn khi có yêu cầu.

3. Công an xã

- Chủ động nắm tình hình liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn.

- Phối hợp với các ngành chức năng kiểm tra, phát hiện và xử lý nghiêm các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường tuyên truyền, răn đe các hành vi sử dụng hàn the, hóa chất cấm trong chế biến thực phẩm theo quy định của pháp luật, đặc biệt là Điều 317 Bộ luật Hình sự.

4. Đề nghị các cơ quan, đơn vị, các thôn trên địa bàn xã

- Tổ chức lồng ghép triển khai tuyên truyền đảm bảo ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò, chả, nem chua, xúc xích trong các hoạt động, các buổi sinh hoạt hội viên và đến từng hộ dân trong khu dân cư.

- Tuyên truyền vận động Nhân dân không sản xuất, tiêu thụ thực phẩm không bảo đảm an toàn; lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

- Chủ động nắm bắt tình hình, phản ánh kịp thời tới UBND xã và các cơ quan chức năng các trường hợp nghi ngờ vi phạm về ATTP trên địa bàn.

5. Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- Thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP; tuyệt đối không sử dụng hàn the và các chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm đúng danh mục, đúng đối tượng và đúng liều lượng theo quy định.

- Chủ động nâng cao trách nhiệm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm an

toàn nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng và uy tín cơ sở sản xuất.

Phòng Văn hoá - Xã hội xã hướng dẫn và đề nghị các cơ quan, đơn vị, các thôn, các cơ sở có liên quan trên địa bàn xã tập trung triển khai đầy mạnh thông tin tuyên truyền, tăng cường quản lý đảm bảo ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh giò, chả, nem chua, xúc xích. Báo cáo kết quả về Phòng Văn - Xã hội xã để tổng hợp, báo cáo UBND xã theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo UBND xã;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Phạm Văn Sử

Phụ lục
BÀI TUYÊN TRUYỀN
CẢNH BÁO TÁC HẠI CỦA HÀN THE TRONG THỰC PHẨM
(Kèm theo văn bản số: /VHXH-VH ngày /5/2026 của Phòng Văn hoá - Xã hội)

Giò, chả là thực phẩm truyền thống quen thuộc trong bữa ăn của nhiều gia đình Việt Nam. Tuy nhiên, thời gian gần đây, tình trạng sử dụng hàn the trong sản xuất giò, chả vẫn tiếp tục diễn biến phức tạp, tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm và ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe cộng đồng.

Theo quy định của Bộ Y tế, hàn the (Borax, Natri borat) là chất ngoài danh mục được phép sử dụng trong thực phẩm. Đây là hóa chất công nghiệp thường dùng trong sản xuất chất tẩy rửa, chất khử trùng, thuốc trừ sâu... nhưng một số cơ sở vẫn cố tình đưa vào giò, chả, nem chua, bún, bánh đúc nhằm tạo độ dai, giòn, kéo dài thời gian bảo quản để thu lợi bất chính.

Các chuyên gia y tế cảnh báo, hàn the có thể gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe con người. Nếu sử dụng thực phẩm chứa hàn the trong thời gian dài, chất này sẽ tích tụ trong cơ thể, gây tổn thương gan, thận, hệ thần kinh, ảnh hưởng đến khả năng hấp thu dinh dưỡng và làm suy giảm sức khỏe. Trường hợp ngộ độc cấp tính có thể gây buồn nôn, đau bụng, tiêu chảy, co giật, rối loạn nhịp tim, thậm chí nguy hiểm đến tính mạng. Trẻ em, phụ nữ mang thai và người cao tuổi là những đối tượng đặc biệt nhạy cảm với loại hóa chất này.

Thời gian gần đây, nhiều vụ việc sử dụng hàn the trong sản xuất giò, chả đã bị các cơ quan chức năng phát hiện, xử lý nghiêm và khởi tố hình sự tại nhiều địa phương như Lào Cai, Hưng Yên, Quảng Trị, Ninh Bình... Những vụ việc trên cho thấy tình trạng sử dụng hàn the trong thực phẩm vẫn còn diễn biến phức tạp, bất chấp nguy cơ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng và các chế tài xử lý nghiêm khắc của pháp luật.

Theo quy định hiện hành, hành vi sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm có thể bị xử phạt hành chính rất nặng, đình chỉ hoạt động sản xuất, buộc tiêu hủy sản phẩm vi phạm; trường hợp nghiêm trọng có thể bị truy cứu trách nhiệm hình sự theo Điều 317 Bộ luật Hình sự với mức phạt tù lên tới 20 năm.

Trước tình hình trên, các cơ quan chức năng sẽ tăng cường công tác kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn; đặc biệt tập trung vào các nhóm ngành hàng có nguy cơ cao như cơ sở sản xuất giò, chả, nem chua, thực phẩm chế biến sẵn và thức ăn đường phố. Việc kiểm tra sẽ được thực hiện định kỳ, đột xuất, kết hợp lấy mẫu kiểm nghiệm nhằm kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các hành vi sử dụng hàn the và các chất cấm/chất ngoài danh mục cho phép sử dụng trong chế biến thực phẩm, góp phần bảo vệ sức khỏe nhân dân và tạo môi trường sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, lành mạnh.

Để bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng, người dân cần nâng cao cảnh giác khi lựa chọn thực phẩm; không mua, không sử dụng các sản phẩm giò, chả có biểu hiện dai, giòn bất thường, không rõ nguồn gốc xuất xứ, không có nhãn mác hoặc được bán với giá quá rẻ so với thị trường. Nên lựa chọn sản phẩm của các cơ sở sản xuất uy tín, có đầy đủ thông tin về nguồn gốc, ngày sản xuất và điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Mỗi người dân hãy trở thành “người tiêu dùng thông thái”, kiên quyết tẩy chay các sản phẩm có sử dụng hàn the và các chất cấm/chất ngoài danh mục cho phép trong chế biến thực phẩm. Đồng thời, tích cực phối hợp, phản ánh kịp thời tới chính quyền địa phương hoặc cơ quan chức năng khi phát hiện các dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm.

Bảo đảm an toàn thực phẩm không chỉ là trách nhiệm của cơ quan quản lý nhà nước mà cần sự chung tay của toàn xã hội. Vì sức khỏe cộng đồng, vì chất lượng cuộc sống của mỗi gia đình, hãy nói không với thực phẩm chứa hàn the.