



BÀI TRUYỀN THÔNG

Hướng ứng Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 598/KH-BCĐTƯATTP ngày 10/4/2026 của Ban chỉ đạo Liên ngành trung ương về an toàn thực phẩm Kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026; Kế hoạch số 61/KH-BCĐ ngày 15/4/2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tỉnh Ninh Bình về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026; Kế hoạch số 02/KH-BCĐ ngày 15/4/2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm phường Thành Nam về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 trên địa bàn phường Thành Nam.

Theo Cục vệ sinh an toàn thực phẩm - Bộ Y tế, các nguyên nhân chủ yếu dẫn đến ngộ độc thực phẩm là do vi sinh vật, hoá chất, độc tố tự nhiên và do thức ăn hư hỏng, biến chất. Các tác nhân trên đều có thể xảy ra qua đường ăn uống, chế biến và bảo quản thực phẩm không đúng quy định. Những nơi có nguy cơ cao để xảy ra mất vệ sinh an toàn thực phẩm là các cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố, cơ sở phục vụ bữa ăn tập thể không được cấp phép, quán ăn vỉa hè...vv.

Nhằm mục đích tăng cường hơn nữa vai trò, trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm và nâng cao nhận thức, kiến thức của người tiêu dùng trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. phường Thành Nam khuyến cáo thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm:

Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm được quy định tại điều 19 đến điều 27 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 như: Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường; Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khoẻ, tính mạng con người; Không sử dụng nguyên liệu thực phẩm cấm cho phép của Bộ y tế; chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc Danh mục phụ gia thực phẩm, chất hỗ

trợ chế biến thực phẩm được phép sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định.

2. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các trường tổ chức ăn bán trú, các bếp ăn tập thể:

Cũng như các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác, các trường có tổ chức cho trẻ ăn bán trú cũng cần phải đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 28,29,30 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh, giáo viên và người lao động như:

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.
- Thực phẩm phải được chế biến đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh. Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Có hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm.
- Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.
- Thu gom, phân loại và xử lý rác thải theo quy định.

3. Đối với người tiêu dùng:

- Mỗi người dân hãy là người tiêu dùng thông thái, đồng thời tích cực nhắc nhở người thân, cộng đồng cùng thực hiện tốt an toàn thực phẩm.
- Khi phát hiện các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, cần kịp thời thông báo cho cơ quan chức năng để xử lý vi phạm theo quy định.
- Mọi người cần tuân thủ 10 nguyên tắc vàng về Vệ sinh an toàn thực phẩm sau:

1. Chọn thực phẩm an toàn, tươi sạch: Ưu tiên thực phẩm tươi, không dập nát, có nguồn gốc rõ ràng. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên rửa sạch và gọt vỏ trước khi ăn.

2. Nấu chín kỹ thức ăn : Đảm bảo nhiệt độ bên trong khối thực phẩm đạt trên 70°C

3. Ăn ngay khi nấu: Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ nóng liên tục trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, phải được đun kỹ lại.

6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và trước khi ăn: Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ lạnh, tủ kính, lồng bàn.....

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống, đặc biệt cần thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Để tích cực hưởng ứng tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2026 với chủ đề ***“Bảo đảm ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”*** mỗi cá nhân, hộ gia đình, các tổ chức kinh doanh thực phẩm cần nghiêm chỉnh chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Mọi người, mọi nhà cần tích cực, chủ động giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm đảm bảo an toàn sức khỏe cho bản thân, gia đình và xã hội!