

**ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN KON RẪY**

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

Số: /UBND-VX
V/v tăng cường các biện pháp bảo
đảm an toàn thực phẩm, phòng
chống ngộ độc thực phẩm

Kon Rẫy, ngày tháng 02 năm 2025

Kính gửi:

- Các cơ quan, đơn vị thuộc huyện;
- Các ban ngành đoàn thể huyện, xã;
- UBND các xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 656/SYT-NVYD ngày 26/02/2025 của Sở y tế tỉnh Kon Tum về việc tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm.

Để kịp thời ngăn chặn, phòng ngừa, giảm số mắc, không để tử vong xảy ra do ngộ độc thực phẩm. UBND huyện yêu cầu các cơ quan, đơn vị, địa phương; các ban ngành đoàn thể huyện, xã phối hợp triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường công tác kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý.
2. Đẩy mạnh công tác truyền thông, tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm, tập trung tuyên truyền, vận động người dân¹ bảo đảm vệ sinh trong ăn uống, thực hiện ăn chín, uống chín, vệ sinh trong chế biến, bảo quản thức ăn, bảo đảm nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chế biến ăn ngay và nguồn nước chế biến an toàn; nhấn mạnh nội dung “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới; đặc biệt chú ý đối với việc sản xuất, kinh doanh, bảo quản, sử dụng các thực phẩm đóng hộp, thực phẩm hun khói, thực phẩm lên men yếm khí (*thịt, cá ướp, ủ mắm,...*) thực phẩm bảo quản trong môi trường yếm khí (*xông khói,...*).

Yêu cầu các đơn vị, địa phương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở y tế tỉnh;
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Trang TTĐT huyện (đăng tải, tuyên truyền);
- Lưu: VT.

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

Đinh Thị Hồng Thu

¹ Chọn các sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có tiêu chuẩn chất lượng và an toàn được công nhận. Thận trọng với các thực phẩm đóng kín như trên nhưng có mùi hoặc màu sắc thay đổi, hoặc có vị thay đổi khác thường (*ví dụ sữa chua nhưng không còn vị chua bình thường*). Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không phải đông đá (*chỉ có nhiệt độ đông đá mới làm vi khuẩn ngừng phát triển và không sinh độc tố*). Ưu tiên ăn các thực phẩm mới chế biến, mới nấu chín. Lưu ý nấu chín sẽ phá hủy độc tố botulinum (*nếu không may có trong thực phẩm*). Với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống (*như dưa muối, măng, cà muối...*): Bạn cần đảm bảo phải chua, mặn. Khi thực phẩm hết chua thì không nên ăn.