

Số: /ATTP-NV
V/v đề nghị tăng cường thực hiện
các biện pháp bảo đảm an toàn
thực phẩm, phòng chống ngộ độc
thực phẩm trong mùa mưa lũ và
sau mưa lũ

Khánh Hòa, ngày tháng 11 năm 2025

Kính gửi: Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Mưa lũ không những gây thiệt hại nghiêm trọng về người và tài sản, mà hậu quả sau mưa lũ cũng vô cùng nguy hiểm ảnh hưởng rất nhiều đến sức khỏe, sinh hoạt đời sống hàng ngày của mọi người.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong mùa mưa lũ và sau mưa lũ, góp phần bảo vệ sức khỏe người dân, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nghiêm túc triển khai thực hiện một số nội dung, cụ thể như sau:

1. Thực hiện các nội dung quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở thực phẩm (*xem phụ lục I đính kèm*).

2. Thực hiện 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn (*xem phụ lục II đính kèm*).

3. Tuyệt đối không sử dụng các loại thực phẩm bị ôi thiu, ảm mốc để sử dụng sẽ gây ngộ độc thực phẩm; Tuyệt đối không sử dụng gia súc, gia cầm chết, hoặc chết không rõ nguyên nhân làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm; Tuyệt đối không thu hái các loại nấm lạ để chế biến thức ăn và ăn gây ngộ độc thực phẩm.

4. Sử dụng nguồn nước bảo đảm an toàn thực phẩm để chế biến thực phẩm. Trường hợp các nguồn cấp nước như: giếng khoan, giếng khơi bị ngập úng thì phải được lọc và khử trùng trước khi sử dụng.

5. Khi phát hiện các trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra, công ty, doanh nghiệp có trách nhiệm báo cáo ngay với cơ quan y tế gần nhất như Trạm Y tế, Trung tâm Y tế khu vực, các bệnh viện, Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm... để xử lý kịp thời; huy động nhân lực, phương tiện hỗ trợ vận chuyển người bệnh đến cơ sở điều trị; phối hợp với cơ quan chức năng kịp thời tổ chức cấp cứu, điều trị bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều tra nguyên nhân ngộ độc thực phẩm.

Đề nghị các cơ sở thực phẩm nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận: (VBĐT)

- Như trên;
- Sở Y tế (báo cáo);
- UBND xã, phường, đặc khu;
- TTYT khu vực (triển khai thực hiện);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**

Nguyễn Đình Hùng

Phụ lục I
NỘI DUNG QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN
THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
(Ban hành kèm theo Công văn số ... /ATTP-NV ngày ... /11/2025
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

1. Bếp ăn được bố trí gọn gàng, sạch sẽ, bảo đảm không bị nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
2. Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, không có mùi hôi; có dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và phải thu gom hàng ngày sạch sẽ.
3. Các dụng cụ, trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh, phù hợp theo quy định; có dụng cụ dùng riêng cho thực phẩm sống và chín.
4. Nước dùng trong chế biến thực phẩm, rửa dụng cụ phải bảo đảm phù hợp theo quy định về an toàn thực phẩm và đạt quy chuẩn kỹ thuật.
5. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu, phụ gia để chế biến thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn.
6. Thực phẩm sau khi được chế biến phải có biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại. Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
7. Thực hiện kiểm thực ba bước (trước, trong quá trình chế biến và trước khi ăn) và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.
8. Khu vực ăn uống phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ; nhà vệ sinh, bồn rửa tay, xà phòng, khăn lau tay bảo đảm đầy đủ và vệ sinh.
9. Chủ cơ sở và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành an toàn thực phẩm.
10. Các quy định khác liên quan an toàn thực phẩm theo Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 155/2018/NĐ-CP và các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành.

Phụ lục II

10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

(Ban hành kèm theo Công văn số/ATTP-NV ngày ... /11/2025
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

1. Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch.

Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

3. Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng 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 và nhất thiết phải được đun kỹ lại.

6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn. 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 (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó 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 lại.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

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 cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Nguồn tài liệu tham khảo: Cục An toàn thực phẩm:

(<https://vfa.gov.vn/truyen-thong/10-nguyen-tac-vang-cua-who-ve-ve-sinhan-toan-thuc-pham.html>)

