ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ TIÊN LỮ**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1834 /UBND-VHXH V/v tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm phòng, chống dịch bệnh động vật	*Tiên Lữ, ngày 11 tháng 11 năm 2026*

Kính gửi:

- Các phòng, ban, ngành, đoàn thể xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Trưởng các thôn trên địa bàn xã.

Thực hiện Công văn số 1004/ATTP-NV ngày 06/11/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc tuyên truyền đảm bảo ATTP phòng chống dịch bệnh động vật;

Nhằm chủ động phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm, hạn chế các bệnh lây truyền từ động vật sang người qua thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe nhân dân trong các tháng cuối năm 2026 và dịp Tết Nguyên đán năm 2027, Ủy ban nhân dân xã yêu cầu:

1. Các phòng, ban, ngành, đoàn thể; Trạm Y tế; cơ sở giáo dục; Trưởng các thôn trên địa bàn xã theo chức năng nhiệm vụ được giao, tăng cường tuyên truyền, hướng dẫn người dân và các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn thực hiện các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, đặc biệt đối với thịt và các sản phẩm có nguồn gốc động vật *(nội dung tuyên truyền tại Phụ lục kèm theo*).

2. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã tăng cường tuyên truyền hàng ngày trên hệ thống Đài truyền thanh xã, thôn và các hình thức truyền thông phù hợp để tuyên truyền, phổ biến kiến thức về các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa bệnh lây truyền trừ động vật sang người qua thực phẩm *(nội dung tuyên truyền tại Phụ lục kèm theo*).

Nhận Công văn này, Ủy ban nhân dân dân xã yêu cầu các cơ quan, đơn vị, các thôn nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận: - Như trên; - Chi cục ATVSTP tỉnh; - Chủ tịch, các PCT UBND xã; - Ủy ban MTTQ Việt Nam xã; - Lãnh đạo VP HĐND & UBND xã; - Cổng thông tin điện tử xã; - Lưu: VT, VHXH.	**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN** **KT. CHỦ TỊCH** **PHÓ CHỦ TỊCH** **Nguyễn Thị Tố Uyên**

Phụ lục: NỘI DUNG TUYỀN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /UBND-VHXH ngày /11/2026 của UBND xã Tiên Lữ)

BÀI TUYÊN TRUYỀN TĂNG CƯỜNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM , PHÒNG NGỪA BỆNH LÂY TRUYỀN TỪ ĐỘNG VẬT

Những tháng cuối năm, nhu cầu tiêu thụ thực phẩm, đặc biệt là thịt và các sản phẩm có nguồn gốc động vật thường tăng cao. Đây cũng là thời điểm cần tăng cường công tác phòng, chống dịch bệnh động vật, chủ động kiểm soát nguy cơ lây truyền bệnh từ động vật sang người, bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng.

Động vật mắc bệnh, nghi mắc bệnh hoặc chết do bệnh có thể tiềm ẩn nguy cơ lây truyền mầm bệnh cho người. Việc giết mổ, vận chuyển, mua bán, chế biến và sử dụng thịt, sản phẩm từ động vật không bảo đảm an toàn có thể gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Để chủ động phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe bản thân, gia đình và cộng đồng, mỗi người dân cần thực hiện tốt các biện pháp sau:

Thứ nhất, lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

Người dân cần mua thịt và các sản phẩm có nguồn gốc động vật tại các cơ sở kinh doanh có địa chỉ rõ ràng, bảo đảm điều kiện vệ sinh và có nguồn gốc, xuất xứ hợp pháp. Ưu tiên lựa chọn sản phẩm có thông tin truy xuất nguồn gốc, có dấu kiểm soát giết mổ hoặc dấu kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

Không mua, sử dụng thịt động vật chết, động vật mắc bệnh, nghi mắc bệnh hoặc sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng. Không mua thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, biến chất, có màu sắc, mùi vị bất thường.

Tuyệt đối không vì giá rẻ mà mua, tiêu thụ thực phẩm không bảo đảm an toàn, không rõ nguồn gốc xuất xứ.

Thứ hai, thực hiện ăn chín, uống chín và bảo đảm vệ sinh trong chế biến thực phẩm.

Thịt và các sản phẩm có nguồn gốc động vật cần được chế biến chín kỹ trước khi ăn. Không ăn tiết canh, thịt sống, thịt tái hoặc các món ăn chế biến từ động vật không bảo đảm an toàn.

Thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, trước khi ăn và sau khi tiếp xúc với thịt sống. Dao, thớt, dụng cụ chế biến thực phẩm sống phải được vệ sinh sạch sẽ, không sử dụng chung với dụng cụ chế biến thức ăn đã nấu chín.

Thực phẩm sau khi chế biến cần được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, không để côn trùng, động vật gây hại tiếp xúc với thức ăn.

Thứ ba, bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống.

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn phải lựa chọn nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm chất lượng và an toàn.

Không tiếp nhận, sử dụng thịt và các sản phẩm có nguồn gốc động vật từ động vật mắc bệnh, nghi mắc bệnh, chết do bệnh hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ chế biến; bảo đảm điều kiện bảo quản, vận chuyển và chế biến thực phẩm. Thường xuyên kiểm tra nguyên liệu đầu vào, loại bỏ thực phẩm không bảo đảm an toàn, không sử dụng thực phẩm đã ôi thiu, hư hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

Đối với bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học, cần đặc biệt chú trọng kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, nhất là thịt và các sản phẩm từ thịt; lựa chọn nhà cung cấp có đủ điều kiện, thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

Thứ tư, chủ động phối hợp phòng, chống dịch bệnh động vật.

Mỗi người dân cần nâng cao ý thức trong việc phòng, chống dịch bệnh động vật; không mua bán, vận chuyển, giết mổ, tiêu thụ động vật mắc bệnh, nghi mắc bệnh hoặc chết do bệnh.

Khi phát hiện động vật chết bất thường, động vật có biểu hiện mắc bệnh hoặc các hoạt động giết mổ, kinh doanh sản phẩm động vật nghi không bảo đảm an toàn, cần thông báo kịp thời cho chính quyền địa phương hoặc cơ quan chuyên môn thú y để kiểm tra, xử lý.

Không tự ý giết mổ, chế biến, tiêu thụ động vật chết hoặc vứt xác động vật ra môi trường, ao hồ, kênh mương gây ô nhiễm và phát tán mầm bệnh.

Thứ năm, chủ động phát hiện và xử lý khi có dấu hiệu nghi ngờ mắc bệnh truyền qua thực phẩm.

Khi xuất hiện các triệu chứng bất thường sau khi ăn uống như đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy, sốt hoặc các biểu hiện nghi ngờ khác, người dân cần đến ngay cơ sở y tế để được khám và xử trí kịp thời.

Trường hợp nhiều người cùng xuất hiện triệu chứng bất thường sau khi ăn cùng một loại thực phẩm hoặc cùng một bữa ăn, cần thông báo ngay cho cơ quan y tế và chính quyền địa phương để phối hợp xác minh, xử lý.

Không tự ý mua thuốc điều trị hoặc áp dụng các biện pháp chữa bệnh không có hướng dẫn của cán bộ y tế.

Kính thưa toàn thể Nhân dân!

Bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch bệnh động vật là trách nhiệm của mỗi người dân, mỗi gia đình, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và toàn thể cộng đồng.

Mỗi người hãy chủ động lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, không sử dụng động vật mắc bệnh, chết do bệnh làm thực phẩm, thực hiện ăn chín, uống chín, giữ gìn vệ sinh trong chế biến và bảo quản thực phẩm; tích cực phối hợp với chính quyền địa phương và cơ quan chức năng trong công tác phòng, chống dịch bệnh động vật.

Vì sức khỏe của bản thân, gia đình và cộng đồng, hãy cùng chung tay thực hiện tốt các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa bệnh truyền lây từ động vật sang người.