

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ SÌ LỖ LẦU**

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

Số: /CV-UBND
V/v tăng cường công tác bảo đảm an
toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc
thực phẩm trong mùa mưa, lũ

Sì Lỗ Lầu, ngày tháng 7 năm 2026

Kính gửi:

- Trạm Y Tế;
- Trung tâm dịch vụ tổng hợp;
- Các đơn vị trường học;
- Trưởng bản.

Hiện nay, trước tình hình thời tiết, thiên tai có nhiều diễn biến phức tạp. Mùa mưa bão, lũ lụt, sạt lở đất xảy ra thường xuyên, là điều kiện thuận lợi cho các loại vi sinh vật, ký sinh trùng phát triển, gây ô nhiễm môi trường, nguồn nước và thực phẩm, dẫn đến nguy cơ cao xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể và bệnh truyền qua thực phẩm.

Thực hiện công văn số 411/ATVSTP-NV ngày 18/07/2026 của Sở Y tế tỉnh Lai Châu về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm mùa mưa, lũ. Ủy ban nhân dân xã Sì Lỗ Lầu yêu cầu các đơn vị triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Chủ động xây dựng kế hoạch công tác bảo đảm an toàn thực phẩm mùa mưa, lụt trên địa bàn xã, triển khai các hoạt động dự phòng và bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong, sau khi xảy ra bão lụt; tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể tại các trường học.... Phát hiện sớm và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm, thông tin trên phương tiện thông tin để kịp thời cảnh báo cho cộng đồng.

2. Giao Trạm Y tế phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, Trung tâm dịch vụ tổng hợp tăng cường công tác tuyên truyền kiến thức về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm để nâng cao trách nhiệm chuyển đổi hành vi mất an toàn thực phẩm, tập trung:

2.1. Hướng dẫn người dân một số nội dung:

(i) Lựa chọn, sử dụng thực phẩm rõ nguồn gốc, còn hạn sử dụng, không bị ôi thiu, nấm mốc; tuyệt đối không sử dụng các loại gia súc, gia cầm, thủy sản đã chết không rõ nguyên nhân, hoặc thực phẩm đã bị ngập nước để chế biến làm thức ăn.

(ii) Bảo quản thực phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh; thực hiện ăn chín,

uống chín, rửa tay thường xuyên.

(iii) Xử lý nước ăn uống bằng cách đun sôi, hoặc sử dụng viên Cloramin B/chất khử trùng đúng hướng dẫn trước khi sử dụng cho ăn uống và sinh hoạt.

2.2. Hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể:

(i) Tuyệt đối không sử dụng nguyên liệu hư hỏng, không rõ nguồn gốc, hết hạn sử dụng.

(ii) Bảo đảm nguồn nước sử dụng được kiểm soát an toàn; khuyến khích dự trữ nước sạch hoặc có biện pháp lọc/thanh trùng nước trong trường hợp mất nước cục.

3. Chuẩn bị các điều kiện cần thiết, sẵn sàng xử lý ứng phó khi có ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra.

4. Tăng cường công tác giám sát điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở cung cấp suất ăn, các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, bếp ăn tập thể, khu sơ tán người dân khi có thiên tai... Giám sát, phát hiện sớm các ca bệnh liên quan đến thực phẩm.

5. Chủ động dự trữ thuốc, hoá chất, phương tiện, nhân lực, phương án sẵn sàng phối hợp hoặc chủ động xử lý, khắc phục khi có ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh dịch liên quan đến thực phẩm xảy ra, không để lan rộng trong cộng đồng.

6. Chuẩn bị đầy đủ thuốc, hóa chất, vật tư, trang thiết bị, nhân lực và phương án sẵn sàng tiếp nhận, cấp cứu, điều trị người bệnh ngộ độc thực phẩm; hạn chế thấp nhất các trường hợp tử vong; phối hợp trong điều tra xác minh, thực hiện lấy mẫu.

Căn cứ nội dung văn bản Ủy ban nhân dân xã Sì Lở Lầu yêu cầu các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo UBND xã;
- Lưu: VT.

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

Cao Văn Trinh