

SỞ Y TẾ TỈNH GIA LAI
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: /ATTP-NV

Gia Lai, ngày tháng năm 2025

V/v hỗ trợ truyền tải thông tin
tuyên truyền bảo đảm an toàn thực
phẩm, phòng chống ngộ độc thực
phẩm từ bánh mì

Kính gửi: Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Gia Lai

Thời gian gần đây, tại một số địa phương trên cả nước đã liên tiếp xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến bánh mì. Các vụ việc này không chỉ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người dân, gây quá tải cho các cơ sở y tế, mà còn tạo tâm lý lo lắng, hoang mang trong cộng đồng, đặc biệt khi bánh mì là món ăn nhanh, quen thuộc và vô cùng phổ biến trong đời sống hằng ngày của người dân Việt Nam.


Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm từ bánh mì, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kính đề nghị Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch hỗ trợ truyền tải thông tin tuyên truyền đến các Ủy ban nhân dân xã/phường để triển khai rộng rãi trong cộng đồng với nội dung cụ thể như sau:

1. Thời gian tuyên truyền: Từ ngày 31/12/2025 đến ngày 07/01/2026.

2. Nội dung tuyên truyền: Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm từ bánh mì (*Nội dung phát thanh đính kèm*).

Rất mong Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Gia Lai phối hợp, hỗ trợ truyền tải các nội dung trên đến người dân trên địa bàn tỉnh thông qua hệ thống loa phát thanh, góp phần nâng cao nhận thức và bảo đảm sức khỏe cộng đồng.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm xin chân thành cảm ơn và mong nhận được sự hợp tác từ Quý cơ quan.

Trân trọng./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (báo cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

CHI CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Văn Đang

NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

Phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ bánh mì

Thời gian gần đây, tại một số địa phương trên cả nước đã liên tiếp xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến bánh mì. Theo ghi nhận, đầu tháng 11, tại Thành phố Hồ Chí Minh đã xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm với hơn 300 người mắc tại một chuỗi cửa hàng bánh mì Cô Bích, nguyên nhân được xác định là do vi khuẩn *Salmonella*. Giữa tháng 12, tại tỉnh Quảng Ngãi xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm bánh mì Hồng Vân với hơn 200 người mắc; cùng thời gian đó, tại tỉnh Lâm Đồng cũng xảy ra vụ ngộ độc bánh mì với 44 người mắc.

Các vụ việc này không chỉ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người dân, gây quá tải cho các cơ sở y tế, mà còn tạo tâm lý lo lắng, hoang mang trong cộng đồng, đặc biệt khi bánh mì là món ăn nhanh, quen thuộc và vô cùng phổ biến trong đời sống hằng ngày của người dân Việt Nam.



❖ Nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm từ bánh mì

- Bánh mì thịt là món ăn nhanh, tiện lợi, được chế biến từ nhiều loại nguyên liệu chế biến sẵn như pa-tê, thịt nguội, chả, trứng luộc, thịt xá xíu, mỡ heo, dưa chua, rau sống, các loại sốt bơ, sốt trứng,... Đây đều là những thực phẩm giàu giá trị dinh dưỡng, song cũng rất dễ bị hư hỏng, biến chất nếu không được bảo quản đúng cách.
- Trong điều kiện thời tiết nóng ẩm, nếu các nguyên liệu này để trong thời gian dài, bảo quản ở nhiệt độ không phù hợp, kết hợp với dụng cụ chế biến không bảo đảm vệ sinh, môi trường xung quanh nhiều khói, bụi, sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho vi khuẩn sinh sôi, phát triển, gây ngộ độc thực phẩm.
- Bên cạnh đó, nguồn gốc nguyên liệu làm nhân bánh mì chưa được kiểm soát chặt chẽ. Vì chạy theo lợi nhuận, một số cơ sở kinh doanh sử dụng nguyên liệu giá rẻ, kém chất lượng, không rõ nguồn gốc xuất xứ, tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây bệnh. Đặc biệt, các loại nhân như pa-tê, thịt nguội, ..là những thực phẩm giàu đạm và chất béo, rất dễ nhiễm khuẩn và gây ngộ độc nếu không bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm.

- Ngoài ra, ý thức chấp hành các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm của một bộ phận người kinh doanh còn chưa cao. Thực tế vẫn còn tình trạng không đeo bao tay, khẩu trang khi chế biến; vừa bán bánh vừa cầm tiền trực tiếp; tủ bánh mì để hở, không che chắn, tạo điều kiện cho bụi bẩn, côn trùng và các tác nhân gây hại xâm nhập, trực tiếp làm tăng nguy cơ nhiễm khuẩn thực phẩm.



❖ Khuyến cáo và giải pháp phòng ngừa

- Đối với các cơ sở kinh doanh bánh mì:
 - Chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm chất lượng, còn hạn sử dụng.
 - Thực hiện bảo quản thực phẩm đúng quy định, đặc biệt là các thực phẩm giàu dinh dưỡng như pa-tê, thịt, trứng, các loại sốt.
 - Tuân thủ nghiêm vệ sinh cá nhân trong quá trình chế biến và kinh doanh: đeo bao tay, khẩu trang, hạn chế tiếp xúc trực tiếp giữa tay và thực phẩm.
 - Che chắn tủ bánh mì, khu vực chế biến để ngăn ngừa bụi bẩn, côn trùng xâm nhập.
- Đối với chính quyền địa phương:
 - Tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh bánh mì, nhất là các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.
 - Xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.
 - Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, tập huấn, hướng dẫn nhằm nâng cao kiến thức và ý thức chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm cho người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố, đặc biệt là bánh mì thịt.
- Đối với người tiêu dùng:
 - Lựa chọn mua bánh mì tại các cơ sở uy tín, bảo đảm vệ sinh.
 - Không sử dụng sản phẩm có dấu hiệu ôi thiu, biến chất.
 - Chủ động phản ánh đến cơ quan chức năng khi phát hiện cơ sở sai phạm trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

An toàn thực phẩm là trách nhiệm của toàn xã hội. Mỗi cơ sở kinh doanh cần đặt sức khỏe cộng đồng lên hàng đầu, mỗi người tiêu dùng cần nâng cao ý thức lựa chọn thực phẩm an toàn. Chung tay phòng, chống ngộ độc thực phẩm là góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng hôm nay và cho cả tương lai./.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Gia Lai