

Số: /TTCS-TTTQ  
V/v hướng dẫn triển khai Công điện số  
05/CĐ-TTg ngày 22/01/2025  
của Thủ tướng Chính phủ

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

Kính gửi: Sở Thông tin và Truyền thông các tỉnh, thành phố  
trực thuộc Trung ương

Thực hiện ý kiến chỉ đạo của Lãnh đạo Bộ triển khai công tác thông tin, tuyên truyền Công điện số 05/CĐ-TTg ngày 22/01/2025 của Thủ tướng Chính phủ về việc bảo đảm an toàn thực phẩm dịp Tết Nguyên đán Ất Ty và Lễ hội xuân năm 2025, Cục Thông tin cơ sở đề nghị Sở Thông tin và Truyền thông các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chỉ đạo, hướng dẫn hệ thống thông tin cơ sở thực hiện các nội dung sau:

1. Nội dung tuyên truyền:

- Những kiến thức, kỹ năng cần thiết để trở thành “nhà tiêu dùng thông thái”, lựa chọn đúng các sản phẩm sử dụng an toàn trong ngày Tết, như: Lựa chọn hàng hóa, thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đáp ứng đủ các quy định của cơ quan chức năng về nhãn mác, hạn sử dụng theo đúng quy định trên nhãn mác sản phẩm, nơi bày bán phải hợp vệ sinh.

- Nguyên tắc “mua sắm thông minh, ăn uống hợp lý”, không nên có thói quen mua và tích trữ quá nhiều thực phẩm trong ngày Tết tránh đồ ăn dễ bị hỏng lại mất ngon và lãng phí. Chỉ nên chuẩn bị thực phẩm cho 2 đến 3 ngày tết và cần có chế độ ăn hợp lý cho những thành viên trong gia đình.

- Bên cạnh việc lựa chọn, mua sắm hàng hóa, thực phẩm thì việc chế biến những bữa ăn an toàn, đảm bảo sức khỏe cho các thành viên gia đình cũng rất quan trọng. Để phòng tránh các loại dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm thì cần tuân thủ 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm sau:

+ *Chọn thực phẩm an toàn*: Chọn thực phẩm tươi, rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên rửa sạch và gọt vỏ trước khi ăn.

+ *Nấu chín kỹ thức ăn* : Nấu chín kỹ thức ăn hoàn toàn.

+ *Ăn ngay khi nấu*: Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

+ *Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín*: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ nóng liên tục trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

+ *Nấu lại thức ăn thật kỹ*: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, phải được đun kỹ lại.

+ *Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống*: 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.

+ *Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và trước khi ăn*: Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

+ *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.

+ *Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác*: Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ lạnh, tủ kính, lồng bàn....

+ *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.

Để có thể đón tết vui vẻ và giữ gìn được sức khỏe, mọi người cần chú ý ăn vừa đủ các món ăn ngày tết, ăn đúng giờ, không nên ăn quá nhiều vì các món ăn ngày tết thường chứa nhiều năng lượng. Không nên cho trẻ uống nhiều nước ngọt, ăn mút, kẹo nhiều suốt ngày để tránh làm bỏ bữa ăn chính gây ảnh hưởng đến tình trạng tăng trưởng dinh dưỡng của các cháu sau tết.

*(Bản tin phát thanh nội dung tuyên truyền trên được gửi từ HTTTN trung ương đến các địa phương đã triển khai HTTTN cấp tỉnh, đồng thời tài liệu tuyên truyền được chia sẻ theo đường dẫn QR Code gửi kèm công văn).*

2. Chủ động phối hợp với Ban Tuyên giáo cùng cấp cung cấp nội dung thông tin, tuyên truyền về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; hướng dẫn lực lượng báo cáo viên, tuyên truyền viên ở cơ sở lồng ghép nội dung tuyên truyền tại các cơ quan, đơn vị, tổ dân phố, khu dân cư.

3. Chỉ đạo, hướng dẫn thông tin, tuyên truyền trên hoạt động thông tin cơ sở của cấp huyện và đài truyền thanh cấp xã; bảng tin điện tử, bản tin, trang thông tin điện tử, mạng xã hội....

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Thứ trưởng Bùi Hoàng Phương (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Các Phó Cục trưởng;
- Lưu: VT, TTTQ, TML.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Ngô Thanh Hiền**

*QR Code tài liệu tuyên truyền Công điện số 05/CD-TTg*

