**BÀI TUYÊN TRUYỀN**

**VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG THÁNG HÀNH ĐỘNG**

**TRÊN ĐỊA BÀN XÃ TÂN HOÀ** **NĂM 2024**

**Kính thưa toàn thể bà con nhân dân!**

Việc đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm có ý nghĩa đặc biệt quan trọng trong chiến lược chăm sóc, bảo vệ sức khỏe con người và còn là quyền cơ bản của mỗi người dân; an toàn thực phẩm ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe, phát triển giống nòi, tăng cường nguồn lực con người, là nền tảng cho sự phát triển kinh tế - xã hội và hỗ trợ đắc lực cho việc giảm nghèo bền vững ở mỗi địa phương, quốc gia.

Theo Cục vệ sinh an toàn thực phẩm - Bộ Y tế, các nguyên nhân chủ yếu dẫn đến ngộ độc là do vi sinh vật, hoá chất, độc tố tự nhiên và do thức ăn hư hỏng, biến chất. Các tác nhân trên đều có thể xảy ra qua đường ăn uống, chế biến và bảo quản thực phẩm.

Nhằm mục đích tăng cường hơn nữa vai trò, trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm và nâng cao nhận thức, kiến thức của người tiêu dùng trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

**\*Đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, quảng cáo thực phẩm:** Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm, không sử dụng nguyên liệu thực phẩm,thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn. Không sử dụng chất cấm trong chăn nuôi, nuôi trồng thuỷ hải sản.

**\*Đối với người tiêu dùng:** Trong bữa ăn hàng ngày của mỗi gia đình thường dùng một lượng lớn thực phẩm gồm nhiều loại: từ thịt, cá, rau, quả đến các loại đồ ăn chế biến sẵn...Vì vậy nên chọn mua những thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, xem kỹ thời hạn sử dụng, và cần tuân thủ các nguyên tắc sau:

**1. Chọn thực phẩm tươi an toàn.** Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Nên tránh thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

**2. Nấu chín kĩ trước khi ăn.** Nấu chín kĩ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 700c.

**3. Ăn ngay sau khi nấu.** Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu 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 600c hoặc lạnh dưới 100c. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

**5. Nấu lại thức ăn thật kĩ.** Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kĩ 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 nầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng dao, thớt để chế biến thực phẩm chín và sống).

**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 bàn tay, hãy băng kĩ và kín vết thương 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.** Giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn, đó là những cách bảo vệ tốt nhất.

**10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.** Nước sạch là nước không màu, không mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ.

Để tích cực hưởng ứng tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2024 với chủ đề: Bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới, các cá nhân, hộ gia đình, các tổ chức kinh doanh về thực phẩm cần nghiêm chỉnh chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm. Mọi người, mọi nhà cần tích cực, chủ động giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm đảm bảo an toàn sức khoẻ cho bản thân, gia đình và xã hội.

Xin chân thành cảm ơn !