

Bài tuyên truyền an toàn thực phẩm trường học

Hiện nay, ngộ độc thực phẩm là vấn đề hết sức phức tạp và đã trở thành mối quan tâm của toàn xã hội, gây ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe và đời sống của con người. An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn trong việc cải thiện sức khỏe con người và chất lượng cuộc sống.

Ngày 1/10/2024 Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) Hà Nội nhận được thông tin sự cố an toàn thực phẩm của một số học sinh Trường THCS Bình Minh, thôn Sinh Quả, xã Bình Minh, huyện Thanh Oai, Hà Nội. Để giúp giáo viên, phụ huynh, các em học sinh hiểu hơn về ngộ độc thực phẩm và có thể tự phòng ngừa bệnh. Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm xã Tam Hiệp gửi đến thầy cô, phụ huynh và các em một số biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

I. Những điều cần chú ý để phòng ngộ độc thực phẩm.

- Rửa tay trước khi ăn.
- Chỉ uống nước chín (đun sôi để nguội), hoặc đã qua các thiết bị lọc nước.
- Phòng ngộ độc bởi phẩm màu độc hại: đặc biệt bánh, kẹo, nước ngọt, mứt có màu lòe loẹt, không có địa chỉ sản xuất.
- Phòng ngộ độc bởi hóa chất bảo vệ thực vật: rau, củ, quả tươi, đặc biệt thức ăn sống phải được ngâm kỹ rồi rửa lại vài lần bằng nước sạch hoặc dưới vòi nước chảy.
- Phòng ngộ độc bởi thực phẩm có độc tự nhiên: không ăn nấm, củ, rau, quả hoang dại nghi có độc, sản phẩm động vật có độc (phủ tạng, và da cóc, cá nóc, ...).
- Phòng vi khuẩn sống sót làm thực phẩm biến chất, có hại: không dùng đồ hộp, lon bị phồng cứng ở hai đáy hộp, bị gỉ, móp méo; sữa, nước giải khát trong hộp giấy bị phơi ngoài nắng dù còn hạn sử dụng; nước giải khát, nước đóng chai bị biến màu, đục, có cặn.



- Phòng vi khuẩn nhân lên trong điều kiện môi trường: thức ăn chín để qua bữa nếu không được bảo quản lạnh (dưới 10°C), phải được hâm lại kỹ hoặc chần nước sôi.

- Phòng ô nhiễm chéo sang thực phẩm chế biến sẵn (thịt quay, luộc) để ăn ngay từ: cá, dụng cụ bán hàng như dao, thớt, đũa, thìa, que gấp đang chế biến thực phẩm sống hoặc chưa được làm sạch; bàn tay, trang phục của người bán hàng trực tiếp bị bẩn...

- Không mua hàng bao gói sẵn không có địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói và hàng hết hạn sử dụng.

- Tránh ăn ở quán không có nước sạch hoặc cách xa nguồn nước sạch và không có tủ kính che đuổi ruồi, bụi, chất độc môi trường (nếu ở mặt đường, vỉa hè) hoặc không có lưới che ruồi, nhặng (nếu ở trong nhà, chợ có mái che).

II. Đối với thực phẩm đóng gói

1. Kiểm tra nhãn hàng hóa (thường gọi là nhãn) với đầy đủ các nội dung sau:

Tên thực phẩm

Tên, địa chỉ của cơ sở sản xuất chịu trách nhiệm về hàng hoá.

Thành phần cấu tạo

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản

Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng

Định lượng của thực phẩm

Xuất xứ của hàng hoá

Nhãn phụ bằng tiếng Việt- nếu là hàng nhập

2. Địa điểm mua hàng

Các cửa hàng có uy tín; Cơ sở kinh doanh có đầy đủ hồ sơ, nguồn gốc xuất xứ hàng hóa;

Nơi bán hàng có đầy đủ dụng cụ bảo quản thực phẩm.

Nơi trưng bày hàng hóa thoáng, mát, không bụi bẩn

3. Không nên mua

Ở những cửa hàng, quán hàng bụi, bẩn, ẩm ướt, nóng, nắng.

Ở những nơi bày bán lẫn lộn tạp chất, hoá chất, sản phẩm có mùi như xà phòng, bột giặt, mỹ phẩm...

Không mua sản phẩm được yêu cầu bảo quản mát hoặc lạnh mà cơ sở không có phương tiện bảo quản mát, lạnh hoặc nơi bày bán dưới nắng, nóng... Đối với thực phẩm đông lạnh, không mua khi sản phẩm không thấy lạnh, hoặc đã bị mềm do không đủ nhiệt độ lạnh để bảo quản hoặc thấy màu sắc khác thường hoặc lớp lông tơ trên bề mặt sản phẩm (có thể bị nhiễm nấm)

4. Bảo quản:

Bảo quản sản phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất ghi trên nhãn mác của sản phẩm bao gói

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, phải đình chỉ việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu...) để xác minh, báo ngay cho trạm y tế xã đến xử trí kịp thời hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

Vệ sinh, tẩy uế khu vực có chất nôn, phân, nước tiểu của người bị ngộ độc thực phẩm và thực hiện chế độ cách ly nghiêm ngặt để phòng sự lây lan của dịch bệnh.

Thường xuyên thực hiện các biện pháp diệt ruồi, nhặng, gián, chuột... và các hướng dẫn vệ sinh phòng chống dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành y tế.

Trên đây là nội dung phổ biến những kiến thức cơ bản trong việc thực hiện an toàn thực phẩm. Ủy ban nhân dân xã Tam Hiệp đề nghị toàn thể nhân dân, giáo viên phụ huynh học sinh, học sinh trong xã hãy chú ý thực hiện các điều đơn giản về lựa chọn thực phẩm an toàn trên để đảm bảo sức khỏe./.

Ngày tháng 10 năm 2024

NGƯỜI BIÊN TẬP



Đặng Kim Hằng

NGƯỜI PHÁT THANH



Đỗ Thị Bích Huyền

PHỤ TRÁCH TRẠM



Mai Thị Tuyết Vân

TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN

PHÓ CHỦ TỊCH UBND
Nguyễn Thị Phương Chi