

BÀI TUYÊN TRUYỀN **“THÁNG HÀNH ĐỘNG VÌ AN TOÀN THỰC PHẨM” NĂM 2025**

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. Những nơi có nguy cơ cao để xảy ra mất vệ sinh an toàn thực phẩm là các cơ sở kinh doanh dịch vụ thức ăn đường phố, cơ sở phục vụ bữa ăn tập thể không được cấp phép, quán ăn vỉa hè.

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 thủy hải sản.

* Đối với trường học có bếp ăn bán trú và 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, có dấu kiểm nghiệm của Y tế và cần tuân thủ các nguyên tắc sau:

HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Chọn thực phẩm tươi sạch

Lựa chọn, sử dụng thực phẩm đảm bảo đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm (thực phẩm có nguồn gốc và xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng...), tăng cường sử dụng các sản phẩm nông sản, thực phẩm an toàn của địa phương;

nhà trường tăng cường giám sát chặt chẽ chất lượng thực phẩm của các cơ sở cung cấp đã ký hợp đồng.

2. Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm sạch sẽ

- Nơi ăn uống phải cao ráo, thoáng mát.

- Dụng cụ, thực phẩm trước khi sơ chế, chế biến phải được rửa, xử lý sạch sẽ.

3. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ

- Không để dụng cụ bẩn qua đêm.

- Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.

4. Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ

5. Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn

- Đậy kỹ thức ăn tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.

- Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.

- Không dùng tay để bốc thức ăn chín hay đá để pha nước uống.

- Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi ăn.

- Không nên ăn các thức ăn sống như gỏi cá, thịt bò tái, gỏi ...

6. Giữ vệ sinh cá nhân tốt

- Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống.

- Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.

7. Sử dụng nước sạch trong ăn uống

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.

8. Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh

- Không sử dụng sách, báo cũ, bao ni lông màu để gói thức ăn chín.

- Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, không thấm chất độc vào thực phẩm.

9. Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ

Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, gián, chuột ... và hướng dẫn vệ sinh phòng chống các dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành Y tế

10. Để đề phòng các hậu quả xấu của việc ngộ độc thực phẩm, mỗi học sinh chúng ta cần thực hiện các yêu cầu sau đây về vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Dùng nước sạch, an toàn để làm đồ uống, chế biến thức ăn và rửa dụng cụ. Ăn uống phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

- Thực hiện ăn chín uống sôi, không ăn những thức ăn bị ôi thiu và hết hạn, không ăn những thức ăn không rõ nguồn gốc sản xuất

- Giữ gìn vệ sinh cá nhân: rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Cắt ngắn móng tay, không dùng tay để bốc và chia thức ăn.

- Giữ gìn vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học...

- Có chế độ ăn uống, học tập, nghỉ ngơi hợp lý.

Ngoài ra, nhà trường nghiêm túc thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định. Theo dõi sát tình hình diễn biến dịch bệnh của gia súc và gia cầm trên địa bàn thành phố để lựa chọn thực phẩm đảm bảo chất lượng, an toàn.

Để tích cực hưởng ứng tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2025 với chủ đề **“Bảo đảm an toàn thực phẩm, trong đó chú trọng an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể, dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”**, 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 khỏe cho bản thân, gia đình và xã hội.

