

Lịch phát thanh

Các ngày từ thứ 7 hàng tuần.

Sáng: 6 giờ 00 đến 6 giờ 15 phút

Chiều: 12 giờ 00 đến 12 giờ 15 phút.

**BÀI TUYÊN TRUYỀN PHÒNG PHÒNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
TRONG MÙA HÈ NĂM 2024**

Kính thưa bà con nhân dân trong toàn xã!

Trong những ngày qua miền Bắc phải hứng chịu đợt thời tiết thay đổi thất thường nắng nóng và mưa nặng hạt. Điều này ảnh hưởng rất lớn đến đời sống, sinh hoạt của người dân, trong đó đặc biệt phải lưu ý đến vấn đề an toàn thực phẩm.

Trong mùa hè, mưa nguồn cung cấp thực phẩm tươi, sạch, an toàn bị ách tắc do phương tiện vận chuyển bị hạn chế. Lương thực, thực phẩm gặp thời tiết nóng, ẩm thất thường dễ bị ôi, thiu, mốc, hỏng, sinh độc tố có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Ngoài ra, nguồn nước có thể bị ô nhiễm nặng dẫn đến ô nhiễm thực phẩm và nước uống dùng để chế biến thức ăn. Từ những vấn đề trên, sẽ rất dễ bị ngộ độc thực phẩm và mắc các bệnh truyền qua thực phẩm sau bão lụt, thiên tai như: bệnh tả, thương hàn, lỵ trực trùng, bệnh than, bệnh tiêu chảy do virus, viêm gan A, E...

Để phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Mọi người có thể tự bảo vệ mình và gia đình bằng cách tuân thủ 5 nguyên tắc về an toàn thực phẩm như sau:

Nguyên tắc 1: Giữ gìn vệ sinh tốt

- Rửa tay bằng xà phòng hoặc chất tẩy rửa với nước sạch : Trước khi tiếp xúc với thực phẩm; Trước và trong quá trình chế biến thực phẩm; sau mỗi lần đi vệ sinh.
- Vệ sinh toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm bằng nước sạch và chất tẩy rửa sau mỗi lần chế biến.
- Giữ gìn sạch sẽ khu vực bếp và thực phẩm phòng tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

Nguyên tắc 2: Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín

- Không để lẫn thịt lợn, thịt gia súc, gia cầm và hải sản tươi sống với các thực phẩm khác.



- Sử dụng riêng các dụng cụ và thiết bị nấu nướng như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.
- Bảo quản thực phẩm trong các dụng cụ có nắp đậy để tránh ô nhiễm giữa thực phẩm sống.
- Bảo quản thực phẩm trong các dụng cụ có nắp đậy để tránh ô nhiễm giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

Nguyên tắc 3: Đun nấu kỹ

- Đun, nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là các loại thịt, trứng và hải sản
- Đun sôi thực phẩm và đảm bảo thực phẩm luôn được nấu kỹ.
- Đun kỹ lại thực phẩm chín và chỉ đun lại một lần.

Nguyên tắc 4: Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Tránh vùng nhiệt độ không đảm bảo an toàn: từ 5 đến 60 độ C
- Làm lạnh ngay và bảo quản ở tủ lạnh tất cả các thực phẩm đã nấu chín và thực phẩm dễ bị ôi thiu, hư hỏng khi không sử dụng ngay.
- Giữ phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ >60 độ C trước khi ăn.

Nguyên tắc 5: Sử dụng nước và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch trong chế biến thực phẩm.
- Lựa chọn thực phẩm tươi từ nguồn tin cậy, an toàn.
- Rửa sạch rau và hoa quả, đặc biệt với các loại rau quả ăn sống.
- Không sử dụng thực phẩm đã quá hạn sử dụng, đồ hộp bị phồng, méo.

DUYỆT UBND

BAN VH-TT XÃ

NGƯỜI VIẾT BÀI



PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Văn Tuấn

Học Văn Đài

[Signature]

Y SỸ: Bùi Thị Huyền