

THÔNG BÁO

Về đảm bảo an toàn thực phẩm khi thời tiết bước sang mùa thu đông

Kính thưa nhân dân trong toàn xã!

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.

Ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm kém chất lượng gây ra không chỉ gây ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe và cuộc sống của mỗi người, mà còn gây thiệt hại lớn về kinh tế, là gánh nặng chi phí cho chăm sóc sức khỏe.

Các vụ ngộ độc thực phẩm tại một số bếp ăn tập thể, nhiều thông tin liên tục về tình hình ATVSTP ở các tỉnh thành, cộng thêm dịch cúm gia cầm tái phát... ở một số địa phương trong nước càng làm bùng lên sự lo âu của chúng ta.

Để đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm yêu cầu các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các tập thể, cá nhân cần thực hiện tốt các biện pháp sau:

1. Đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Không sử dụng phụ gia, phẩm màu độc hại trong sản xuất, chế biến thực phẩm. Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định; không sử dụng nguyên liệu, thực phẩm giả, kém chất lượng, không an toàn.

- Đảm bảo đầy đủ các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm như: Các điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị dụng cụ và điều kiện về con người tham gia sản xuất, chế biến, tiếp xúc với thực phẩm.

- Đảm bảo có đầy đủ các hồ sơ pháp lý, tài liệu liên quan theo quy định an toàn thực phẩm; đảm bảo thực hiện tốt quy chế nhãn mác; các quy định về bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

2. Các cơ sở kinh doanh, buôn bán thực phẩm

- Chỉ kinh doanh, buôn bán những loại thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn cho người tiêu dùng.

- Tuyệt đối không buôn, bán hàng thực phẩm giả.

- Chú ý các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn trong bảo quản tại kho hàng, cửa hàng và trong quá trình vận chuyển lưu thông.

3. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn như

- Đảm bảo có đủ nước sạch.
- Có dụng cụ riêng gấp thức ăn chín, không để lẫn thức ăn chín và sống.
- Nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (công, rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm).
- Người làm dịch vụ chế biến thức ăn phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định.
- Nhân viên phải có đủ tạp dề, mũ, khẩu trang khi bán hàng.
- Không được dùng phụ gia và phẩm màu không được phép sử dụng cho thực phẩm.
- Thức ăn phải được bày bán trên giá cao hơn 60cm so với mặt đất.
- Thức ăn phải được bày bán trong tủ kính; được bao gói hợp vệ sinh.
- Có dụng cụ chứa đựng chất thải riêng, kín, không để vương vãi, ứ đọng và được dọn sạch đi hàng ngày.

4. Người tiêu dùng thực phẩm

Từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm; không tiêu thụ những thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn hoặc có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng; khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

II. Hướng dẫn vệ sinh an toàn thực phẩm:

1. 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 gọt vỏ trước khi ăn.
2. Nấu chín kỹ thức ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ bên trong khối thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.
3. Ăn ngay sau 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.
4. 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.
5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, phải được đun kỹ lại.
6. 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.
7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn: Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ 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: Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn...Đó là cách bảo vệ tốt nhất.

10. 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.

Trên đây là nội dung phổ biến những kiến thức cơ bản trong việc thực hiện an toàn thực phẩm. Hãy chú ý thực hiện các điều đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm nói trên để đảm bảo sức khỏe./.

Nơi nhận:

- Trung tâm cung ứng DVC (t/b);
- Các đơn vị thôn;
- Lưu: VT, VHXX.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Lê Văn Tùng