SỞ Y TẾ NINH BÌNH **TRUNG TÂM Y TẾ NHO QUAN**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 22 /BTT-TTYT	*Nho Quan, ngày* 16 *tháng 04 năm 2021*

BÀI TUYÊN TRUYỀN
Đảm bảo an toàn thực phẩm,
phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học

Theo thông tin cảnh báo của Cục An toàn thực phẩm trong thời gian vừa qua, trên địa bàn cả nước đã xảy ra một số sự cố an toàn thực phẩm (ATTP), ngộ độc thực phẩm (NĐTP) tại khu vực trường học liên quan đến việc sử dụng thực phẩm tại căng tin, thực phẩm được tặng miễn phí, thực phẩm quanh khu vực trường học…Để góp phần đảm bảo ATTP, phòng chống NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học thì các trường học cũng như mọi người dân cần chú ý nội dung "05 chìa khoá để có thực phẩm an toàn" và "10 nguyên tắc vàng về vệ sinh ATTP" cụ thể như sau:

I. Nội dung "05 chìa khoá để có thực phẩm an toàn"

1. Chìa khóa 1: Giữ sạch sẽ (đề phòng các vi khuẩn, vi-rút phát triển và lan truyền)

Rửa tay bằng xà phòng, dung dịch nước tro, thuốc tẩy pha loãng trước khi chế biến thức ăn, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

Lau sạch mặt bàn, rửa sạch nồi niêu bát đĩa và các dụng cụ chế biến thức ăn bằng nước sạch.

Không để côn trùng vào nơi để và nấu nướng thực phẩm.

Bếp, nơi nấu nướng xa khu vệ sinh.

Không ăn các rau sống và quả mà không gọt vỏ.

2. Chìa khóa 2: Để riêng thực phẩm sống và đã nấu chín (đề phòng sự lây lan vi sinh vật)

Để ngăn cách các thực phẩm sống và đã nấu.

Ngăn cách súc vật sẽ giết thịt với nơi nấu ăn.

Rửa nồi đựng thực phẩm sống vài lần trước khi sử dụng.

Bảo đảm nước dùng để nấu thức ăn là nước sạch.

3. Chìa khóa 3: Nấu nướng thật kỹ (giết chết các vi sinh vật nguy hiểm).

Nấu thật kỹ nhất là thịt, cá, trứng và hải sản.

Nếu thức ăn đã để lâu trước khi ăn phải nấu lại.

4. Chìa khóa 4: Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn (để ngăn ngừa sự phát triển vi sinh vật)

Nấu chín nên ăn ngay. Không để thức ăn đã nấu chín quá 2 giờ ở nhiệt độ thường.

Hâm nóng thức ăn để lâu lên 60 độ trước khi ăn.

Những thức ăn đã nấu chín và dễ hỏng nếu để lâu mà không bảo quản trong tủ lạnh (dưới 5 độ) phải bỏ đi.

5. Chìa khóa 5: Dùng nước và thực phẩm ban đầu sạch an toàn

Dùng nước sạch hoặc làm sạch trước khi dùng (đun sôi).

Rửa sạch rau trước khi nấu. Ăn quả đã gọt vỏ.

Chọn thực phẩm tươi, cương quyết không dùng những thứ đã ôi thiu.

II. Nội dung "10 nguyên tắc vàng về vệ sinh ATTP"

1.Chọn thực phẩm an toàn; 2. Nấu chín kỹ thức ăn; 3. Ăn ngay sau khi nấu; 4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín; 5. Nấu lại thức ăn thật kỹ; 6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống; 7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và trước khi ăn; 8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn; 9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác; 10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.

Đề nghị các trường cũng như mọi người dân quan tâm thực hiện tốt các nội dung trên đây để góp phần đảm bảo sức khoẻ cho các học sinh và cho chính con em chúng ta trong mỗi trường học./.

(Phát thanh từ ngày 19/04/2021 đến 23/04/2021, 02 lần/ngày).

Nơi nhận:
- Trung tâm VH - TT và Truyền thanh huyện;
- Phòng Dân số;
- Khoa ATTP;
- Trạm Y tế xã, thị trấn;
- Lưu: VT.

GIÁM ĐỐC

Trung tâm Y tế huyện Nho Quan
ttytnq.syt@ninhbinh.gov.vn
Tỉnh Ninh Bình
16/04/2021 08:27:49

SỞ Y TẾ TỈNH NINH BÌNH
TRUNG TÂM Y TẾ H.NHO QUAN

Hoàng Anh Tuấn