TRUNG TÂM Y TẾ HOẰNG HÓA **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

 **PHÒNG DÂN SỐ - TTGDSK Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc**

**BÀI TUYÊN TRUYỀN**

**An toàn thực phẩm trong mùa thi**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Trạm Y tế …*** |

***Thưa toàn thể nhân dân và các em học sinh yêu quí***

Mùa hè thời tiết nắng nóng là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn, virus và các loại côn trùng gây bệnh phát triển dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm tăng cao, theo đó nhiệt độ lên cao cũng rất dễ làm cho thực phẩm bị ôi thiu, nhiễm nấm và vi khuẩn, đây là nguyên nhân gây ra các bệnh đường tiêu hóa và nguy cơ ngộ độc thực phẩm rất cao. Đồng thời Trung tâm Y tế Hoằng Hóa cũng đưa ra lưu ý, với những thực phẩm có nguồn gốc động vật và các loại thực phẩm có nhiều dầu, đạm như thịt,, hải sản, sữa… thì tỉ lệ nguy cơ bị ôi thiu hoặc vi khuẩn gây bệnh xâm nhập rất cao.

**Các nguyên tắc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm**

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng tránh được ngộ độc thức ăn, bệnh truyền qua thực phẩm trong mùa nắng nóng, đặc biệt trong dịp các em học sinh tham dự các kỳ thi, Trung tâm Y tế Hoằng Hóa đưa ra các khuyến cáo cho các bậc phụ huynh có con tham dự các kỳ thi như sau.

+ Người tiêu dùng cần lựa chọn, mua và sử dụng những thực phẩm còn tươi, thực phẩm có nhãn mác ở những cửa hàng cố định, đặc biệt lưu ý hạn sử dụng của sản phẩm.

+ Khi chế biến thực phẩm cần bảo đảm vệ sinh tay, vệ sinh dụng cụ ăn uống, dụng cụ chế biến thực phẩm; sử dụng nguồn nước hợp vệ sinh trong chế biến thực phẩm; bảo quản thực phẩm đảm bảo vệ sinh. Đặc biệt, nên thực hiện "ăn chín, uống chín".

+ Không nên lạm dụng thức ăn đã được chế biến sẵn bầy bán tràn lan tại các cổng trường, thức ăn đường phố, thực phẩm không rõ nguồn gốc….

+ Đối với việc bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh phải chú ý cả hai mặt lợi và hại của chiếc tủ lạnh. ***Lưu ý, tủ lạnh chỉ có tác dụng làm chậm sự biến chất của thực phẩm; hạn chế sự sinh sôi và phát triển của vi sinh vật do cơ chế giảm nhiệt độ và độ ẩm.*** Vì thế nếu dự trữ quá nhiều thực phẩm, không khí lạnh không lưu thông được sẽ làm thực phẩm nhanh hỏng hơn.

Như vậy, để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc và bệnh truyền qua thực phẩm thì người tiêu dùng cần nắm được những kiến thức cơ bản, trách nhiệm trong bảo vệ an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, cũng như cách bảo quản thực phẩm.

Bên cạnh đó, người sản xuất, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm, kinh doanh mặt hàng ăn uống phải có trách nhiệm, **đạo đức cao trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm** để góp phần phòng tránh hiệu quả ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cả cộng đồng.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Hoằng Hóa, ngày 14 tháng 7 năm 2020* |
| **Xác nhận của UBND xã** | **Người viết bài** |