

Thị trấn Bút Sơn, ngày 4 tháng 3 năm 2022

BÀI TUYÊN TRUYỀN

Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm để giữ gìn sức khỏe gia đình

Kính thưa quý vị, thưa toàn thể bà con nhân dân!

Thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể nhưng nếu thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn thì lại có thể là nguồn gây bệnh. Thực phẩm có thể gây bệnh ở nhiều khâu từ sản xuất đến vận chuyển, bảo quản, chế biến, nấu ăn và cách ăn.

Các hoá chất này hoặc là các chất độc không được phép sử dụng hoặc dùng quá liều lượng cho phép nên đã gây ngộ độc cấp tính, gây đau bụng đi lỏng, có trường hợp tử vong hoặc mỗi ngày tích lũy lại một ít ở trong cơ thể gây ngộ độc kéo dài, gây ung thư.

Bên cạnh những ngộ độc do hoá chất kể trên, còn nhiều vụ ngộ độc khác thường xảy ra vào mùa hè do thực phẩm nhất là thịt bị nhiễm vi sinh vật: thịt súc vật ốm, chết, thịt bằm, thái rồi không nấu ngay, nấu rồi không ăn ngay để trong điều kiện mất vệ sinh, thời tiết nóng rất thuận lợi cho vi sinh vật gây bệnh phát triển.

Một nguyên nhân quan trọng nữa là tay những người nấu và chế biến thức ăn không được sạch, có mụn nhọt và vi trùng ở các mụn nhọt này gây ô nhiễm thức ăn và gây ra các bệnh ngộ độc thức ăn. Thời gian ủ bệnh có thể từ vài giờ đến 1-2 ngày sau khi ăn phải thức ăn nhiễm khuẩn. Thoạt đầu người bệnh thấy nhức đầu, mỏi mệt, buồn nôn. Sau đó nôn mửa, đau bụng, đại tiện lỏng nhiều lần, sốt trên dưới 39 độ C. Những trường hợp nặng người bệnh bị nôn mửa và tiêu chảy nhiều, bị mất nước, trụy tim mạch, hạ huyết áp, có thể dẫn đến tử vong. Để đề phòng các hậu quả xấu nói trên, cần thực hiện các yêu cầu sau đây

Dùng nước sạch, an toàn để chế biến thức ăn, đồ uống và rửa dụng cụ. Các đồ dùng để nấu nướng và ăn uống phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, không dùng khăn ẩm mốc nhòn mỡ để lau khô bát đĩa.

Nấu chín kỹ thực phẩm thịt, cá, để bị ô nhiễm bởi vi sinh vật gây bệnh và ăn ngay sau khi nấu. Thức ăn nấu chín không ăn ngay để quá 4 giờ và nhất là để cách đêm nhất thiết phải đun nấu chín lại.

Không để lẫn thực phẩm chín với thực phẩm sống khi bảo quản – không dùng thớt thái thịt chín với thớt thái thịt sống. Thịt chín để ăn ngay và thịt sống phải qua nấu nướng.

Xin trân trọng cảm ơn!

PHÊ DUYỆT CỦA LÃNH ĐẠO



PHÓ CHỦ TỊCH
Hoàng Văn Chiên

NGƯỜI VIẾT BÀI

Nguyễn Thị Mai