

10 NGUYÊN TẮC

ĐẢM BẢO VỆ SINH ATTP

(Hưởng ứng tháng hành động vì ATTP 15/9 đến 15/10/2021)

1. Ngày tuyên truyền: 25/10/2021
2. Địa điểm tuyên truyền: Tại các lớp học
3. Hình thức tuyên truyền: Phát thanh giờ chào cờ
4. Đối tượng tuyên truyền: CBGVNV và HS
5. Cán bộ tuyên truyền: NVYT + TPT
6. Nội dung:

Để hưởng ứng tháng hành động vì VSATTP và phòng chống một số bệnh như ngộ độc TP hoặc tiêu chảy cấp,...thì chúng ta cần tuân thủ “10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm” như sau:

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 và vỏ trước khi ăn.
2. **Nấu chín kỹ thức ăn:** chúng ta cần phải 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 (dao, thớt, bát, đĩa, xoong, nồi) cũng phải