**Bài tuyên truyền “Vệ sinh an toàn thực phẩm”**

Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng hàng ngày cho cơ thể, giúp cơ thể khoẻ mạnh, chống lại các nguy cơ của bệnh tật đang có mặt ở khắp nơi trong môi trường; giúp người ta hoạt động và làm việc. Như vậy, nếu nguồn thực phẩm không hợp vệ sinh, sức khoẻ con người sẽ bị đe doạ.

MỘT SỐ KHÁI NIỆM VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Thực phẩm: là những thức ăn, đồ uống của con người dưới dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến; bao gồm cả đồ uống, nhai ngậm và các chất đã được sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

Vệ sinh thực phẩm: là mọi điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo sự an toàn và phù hợp của thực phẩm ở mọi khâu thuộc chu trình thực phẩm.

An toàn thực phẩm: là sự bảo đảm thực phẩm không gây hại cho người tiêu dùng khi nó được chuẩn bị và/hoặc ăn theo mục đích sử dụng.

Định nghĩa vệ sinh an toàn thực phẩm: vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Vì vậy, vệ sinh an toàn thực phẩm là công việc đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành, nhiều khâu có liên quan đến thực phẩm như nông nghiệp, thú y, cơ sở chế biến thực phẩm, y tế, người tiêu dùng.

NHỮNG THÁCH THỨC VÀ TÌNH HÌNH VSATTP HIỆN NAY

**Những thách thức**

Sự bùng nổ dân số cùng với đô thị hóa nhanh dẫn đến thay đổi thói quen ăn uống của nhân dân, thúc đẩy phát triển dịch vụ ăn uống trên hè phố tràn lan, khó có thể đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực phẩm chế biến ngày càng nhiều, các bếp ăn tập thể gia tăng … là nguy cơ dẩn đến hàng loạt vụ ngộ độc.

Ô nhiễm môi trường: sự phát triển của các ngành công nghiệp dẩn đến môi trường ngày càng bị ô nhiễm, ảnh hưởng đến vật nuôi và cây trồng. Mức độ thực phẩm bị nhiễm bẩn tăng lên, đặc biệt là các vật nuôi trong ao hồ có chứa nước thải công nghiệp, lượng tồn dư một số kim loại nặng ở các vật nuôi cao.

Sự phát triển của khoa học công nghệ: việc ứng dụng các thành tựu khoa học kỹ thuật mới trong chăn nuôi, trồng trọt, sản xuất, chế biến thực phẩm làm cho nguy cơ thực phẩm bị nhiễm bẩn ngày càng tăng do lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất bảo quản trong rau, quả; tồn dư thuốc thú y trong thịt, thực phẩm sử dụng công nghệ gen, sử dụng nhiều hóa chất độc hại, phụ gia không cho phép, cũng như nhiều quy trình không đảm bảo vệ sinh gây khó khăn cho công tác quản lý, kiểm soát.

**Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay.**

Trong những năm gần đây, nền kinh tế của nước ta chuyển sang cơ chế thị trường. Các loại thực phẩm sản xuất, chế biến trong nước và nước ngoài nhập vào Việt Nam ngày càng nhiều chủng loại. Việc sử dụng các chất phụ gia trong sản xuất trở nên phổ biến. Ngoài ra, việc sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật bao gồm thuốc trừ sâu, diệt cỏ, hóa chất kích thích tăng trưởng và thuốc bảo quản không theo đúng quy định gây ô nhiễm nguồn nước cũng như tồn dư các hóa chất này trong thực phẩm.

Việc bảo quản lương thực thực phẩm không đúng quy cách tạo điều kiện cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển đã dẩn đến các vụ ngộ độc thực phẩm.

**NHỮNG NGUYÊN NHÂN GÂY Ô NHIỄM THỰC PHẨM**

Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực

-Thực phẩm có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm bị bệnh hoặc thủy sản sống ở nguồn nước bị nhiễm bẩn.

-Các loại rau, quả được bón quá nhiều phân hóa học, sử dụng thuốc trừ sâu không cho phép hoặc cho phép nhưng không đúng về liều lượng hay thời gian cách ly. Cây trồng ở vùng đất bị ô nhiễm hoặc tưới phân tươi hay nước thải bẩn. Sử dụng các chất kích thích tăng trưởng, thuốc kháng sinh.

Do quá trình chế biến không đúng

Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng

**HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(10 lời khuyên để phòng ngộ độc thực phẩm)

Nguyên tắc 1.

Chọn thực phẩm an toàn.

Nguyên tắc 2.

Nấu chín kỹ thức ăn.

Nguyên tắc 3.

Ăn ngay sau khi nấu.

Nguyên tắc 4.

Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chính.

Nguyên tắc 5.

Nấu lại thức ăn thật kỹ.

Nguyên tắc 6.

Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bẩn.

Nguyên tắc 7.

Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác.

Nguyên tắc 8.

Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn.

Nguyên tắc 9.

Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.

Nguyên tắc 10.

Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.

**ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỌC**

**I. Những nguy cơ VSATTP trong trường học:**

1. Quy mô các trường và số lượng học sinh, thầy cô rất lớn.

2. Hệ thống dịch vụ ăn uống cho giáo viên và học sinh trong trường bao gồm rất nhiều lọa hình khác nhau.

3. Trong địa bàn của xã vẫn còn rãi rác nhiều quán nước, quán ăn.

4. Các dịch vụ ăn uống thường bao quanh các cổng trường với các loại hình đa dạng: hàng thực phẩm khô, nước giải khác, kem, cơm bình dân… nhằm cung cấp cho các lứa tuổi học sinh khác nhau, mà các loại dịch vụ này chưa được quản lý, cấp chứng nhận đủ điều kiện VSATTP theo pháp luật.

5. Lứa tuổi học sinh là lứa tuổi rất năng động, hiếu động, thích ăn quà bánh, giải khác… Trong khi đó học sinh hạn chế về tiền bạc, nên thường sử dụng các hàng thực phẩm và dịch vụ thực phẩm rẻ tiền, các thực phẩm và dịch vụ thực phẩm loại này chứa nhiều nguy cơ như: quá hạn, ô nhiễm.

6. Cơ quan quản lý VSATTP ở các trường chưa có, ảnh hưởng tới việc duy trì thực hiện các quy định pháp luật tại cơ sở.

**II. Mục tiêu:** Đảm bảo VSATTP cho giáo viên, học sinh, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, góp phần nâng cao phát triển thể lực và trí tuệ của thế hệ học sinh VN.

**III. Giải pháp:**

1. Đảm bảo đủ điều kiện VSATTP đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống tập thể trong nhà trường:

1.1 Đủ điều kiện về cở sở:

1.2 Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến, bảo quản nấu nướng.

1.3 Điều kiện về con người:

2. Kiểm soát chặt chẽ chuỗi cung cấp thực phẩm cho nhà trường.

2.1 Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm đầu vào

2.2 Kiểm soát khâu chế biến, nấu nướng

2.3 Kiểm soát khâu bảo quản thực phẩm

2.4 Kiểm soát vận chuyển thực phẩm

2.5 Kiểm soát nhà ăn, vị trí ăn uống

3. Kiểm soát các cơ sở dịch vụ ăn uống bao quanh cổng trường.

4. Đào tạo, bồi dưỡng kiến thức về VSATTP cho giáo viên và học sinh.

5. Xây dựng các mô hình điểm về VSATTP gắn với các phong trào “dạy tốt, học tốt” và phong trào khác của ngành giáo dục.

6. Cần nghiên cứu đưa vào chương trình giáo dục chung có các nôi dung VSATTP trong các môn học có liên quan: Sinh học, Giáo dục công dân….