**TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH AM**

**TUYÊN TRUYỀN**

**PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC THỰC PHẨM TRONG DỊP**

**TẾT TRUNG THU**

Ngộ độc thực phẩm là vần đề hết sức phức tạp hiện nay đã trở thành mối quan tâm của toàn xã hội, ngộ độc thực phẩm gây ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe và đời sống của con người, nếu ngộ độc nặng không điều trị kịp thời sẽ dẫn

đến tử vong.

Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm là do sử dụng nguồn nước, thức ăn không hợp vệ sinh, thực phẩm không đạt chất lượng. Vậy khi dùng thực phẩm nói chung

Các bạn nên thực hiện đúng các nguyên tắc sau:

- Lựa chọn thực phẩm tươi sạch an toàn.

- Thực hiện chín uống chín.

- Thức ăn cũ trước khi sử dụng phải đun, hâm lại.

- Rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến thực phẩm.

- Không sử dụng thực phẩm ôi thiu, ẩm mốc, quá hạn.

- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn trong chế biến thực phẩm

Hàng năm vào dịp tết trung thu việc sản xuất và tiêu thụ bánh trung thu rất lớn đây cũng là mối quan tâm trong việc đảm bảo vệ sinh và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm. Để đảm bảo có một cái tết trung thu vui vẻ, an toàn sức khỏe cho mọi gia đình. Trung tâm Y tế Hải Hà khuyến cáo bà con và các bạn cần phải đảm bảo

VSATTP từ khâu sản xuất đến người tiêu dùng.

Người tiêu dùng nên mua bánh trung thu ở các cơ sở có đăng ký chất lượng VSATTP, kiểm tra chất lượng bánh trước khi mua. Không mua, không sử dụng bánh không có nhãn mác, không ngày sản xuất và không hạn sử dụng.

|  |  |
| --- | --- |
| **KT HIỆU TRƯỞNG**  **PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  **Ngô Xuân Trực** | **CBYT**  **Trần Ánh Tuyết** |