**TRƯỜNG THIỂU HỌC THANH AM**

**TUYÊN TRUYỀN 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.

**1. Biện pháp vệ sinh chủ yếu đề phòng nhiễm bẩn thực phẩm**

- Vệ sinh cá nhân.

- Vệ sinh môi trường.

- Vệ sinh nguyên liệu và nguồn nước sạch.

- Vệ sinh dụng cụ chế biến (dao, thớt, đũa, thìa đã tiêp xúc với thực phẩm sống không để tiếp xúc với thực phẩm chín cho ăn trực tiếp).

- Vệ sinh dụng cụ ăn uống: bát, đĩa thìa, cốc... phải được rửa sạch.

- Kiểm soát cả quá trình chế biến (làm sạch, tránh nhiễm bẩn, tuân thủ chế độ xử lý nhiệt về thời gian và nhiệt độ).

- Khám sức khỏe định kỳ nhằm loại rừ các bệnh lân lan (ghẻ, lở, mụn) và các bệnh truyền nhiễm (lao, tả, thương hàn. lỵ...).

- Giáo dục kiến thức về vệ sinh thực phẩm cho người xử lý thực phẩm, nhưng quan trọng hơn cả là ý thức của họ thực hành các hiểu biết vào suốt quá trình chọn nguyên liệu thực phẩm và chế biến bảo quản thực phẩm.

**2. Xử lý khi có ngộ độc thực phẩm:**

- Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, phải đình chỉ việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu…) để xác minh, báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất đến xử trí kịp thời hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

- Vệ sinh, tẩy uế khu vực có chất nôn, phân, nước tiểu của người bị ngộ độc thực phẩm và thực hiện chế độ cách ly nghiêm ngặt đề phòng sự lây lan của dịch bệnh.

Thường xuyên thực hiện các biện pháp diệt ruồi, nhặng, gián, chuột… và các hướng dẫn vệ sinh phòng chống dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành y tế.

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