

Số: 2973/CAH

Cần Giờ, ngày 24 tháng 7 năm 2023

V/v phối hợp tuyên truyền an toàn
thực phẩm năm 2023

Kính gửi:

- Chủ tịch Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn;
- Trung tâm văn hóa, thể thao và truyền thông huyện;
- Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, Hội Người cao tuổi, Cựu chiến binh, Nông dân, Phụ nữ huyện và Huyện Đoàn;
- Công ty TNHH Một thành viên Dịch vụ công ích huyện;
- Ban Quản lý rừng phòng hộ huyện;
- Phòng Tư Pháp huyện;
- Phòng Quản Lý Thị Trường huyện;
- Phòng Giáo dục và đào tạo huyện;
- Đội Trưởng Đội An ninh và Trưởng Công an các xã, thị trấn.

Nhằm giúp cho người tiêu dùng phòng, tránh các loại thực phẩm bẩn, các loại hàng hóa giả trên thị trường, đảm bảo sức khỏe cho bản thân người tiêu dùng; Công an huyện Cần Giờ xây dựng thông báo tuyên truyền an toàn thực phẩm năm 2023; gửi các ban, ngành, đoàn thể huyện, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn và đơn vị liên quan để phối hợp tuyên truyền sâu rộng đến người dân trên địa bàn để phòng ngừa, nắm bắt và thực hiện (đính kèm thông báo tuyên truyền).

- Công an huyện đề nghị Trung tâm văn hóa, thể thao và truyền thông huyện phối hợp tuyên truyền an toàn thực phẩm năm 2023. Đề nghị các đồng chí lãnh đạo các cơ quan, ban, ngành, đoàn thể huyện chỉ đạo tổ chức tuyên truyền, phổ biến sâu rộng đến cán bộ, công chức, viên chức, công nhân, đoàn viên, hội viên, người lao động, học sinh, sinh viên; đồng thời phối hợp phát huy vai trò, trách nhiệm của người dân tích cực tham gia phòng ngừa, phát hiện, đấu tranh với tội phạm trên địa bàn huyện.

- Yêu cầu Đội An ninh tăng cường công tác tuyên truyền trong các cơ quan, doanh nghiệp, nhà trường trên địa bàn huyện.

- Yêu cầu Công an các xã, thị trấn tham mưu Ủy ban nhân dân thông báo tuyên truyền trên hệ thống đài phát thanh xã, thị trấn, các hệ thống thông tin khác; chỉ đạo Cảnh sát khu vực, Công an viên phụ trách ấp tăng cường công tác tuyên truyền đến người dân thông qua các cuộc họp tổ dân phố, tổ nhân dân, photo thông báo dán trên Bảng tin khu phố, ấp, nhà trọ...

Trên đây là Công văn về việc tuyên truyền an toàn thực phẩm năm 2023 của Công an huyện Cần Giờ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Chủ tịch Ủy ban nhân dân huyện; } thay
- Đ/c Trưởng Công an huyện; } báo cáo
- Các đồng chí Phó Trưởng CAH;
- Lưu: VT, PT.

Tú 33 bản

TRƯỞNG CÔNG AN HUYỆN



KT. TRƯỞNG CÔNG AN-H.CẦN GIỜ
PHÓ TRƯỞNG CÔNG AN HUYỆN

Thượng tá: Lê Đình Toàn



CÔNG AN HUYỆN CẦN GIỜ

THÔNG BÁO TUYÊN TRUYỀN

An toàn thực phẩm năm 2023

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. Các loại phẩm màu, đường hóa học đang bị lạm dụng trong pha chế nước giải khát, sản xuất bánh kẹo, chế biến thức ăn sẵn như thịt quay, giò chả, ô mai. Nhiều loại thịt bán trên thị trường không qua kiểm duyệt thú y. Tình hình sản xuất thức ăn, đồ uống giả, không đảm bảo chất lượng và không theo đúng thành phần nguyên liệu cũng như quy trình công nghệ đã đăng ký với cơ quan quản lý. Nhãn hàng và quảng cáo không đúng sự thật vẫn xảy ra.

Để đảm bảo sức khỏe cho bản thân người tiêu dùng nói chung và người dân trên địa bàn huyện nói riêng. Công an huyện Cần Giø đề nghị Công an các xã, thị trấn phối hợp Ủy ban mặt trận Tổ quốc, các tổ chức thành viên cùng cấp tổ chức tuyên truyền đến cán bộ, đoàn viên, hội viên và nhân dân 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cụ thể như sau:

1. Chọn thực phẩm tươi sạch

- Với rau quả: chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, không có mùi lạ.
- Với thịt phải qua kiểm dịch thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi.
- Cá và thủy sản phải còn tươi, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ươn, hôi.
- Các thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký sản xuất và còn thời hạn sử dụng.
- Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc.
- Không sử dụng các loại thực phẩm lạ (cá lạ, rau, quả hoặc nấm lạ) chưa biết rõ nguồn gốc
- Không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép

2. Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm

- Khu vực chế biến thực phẩm không có nước đọng, xa các khu khói, bụi bẩn, nhà vệ sinh hoặc khu chăn nuôi gia súc, rác thải gây ô nhiễm môi trường.
- Tất cả các bề mặt sử dụng để chuẩn bị thực phẩm phải dễ cọ rửa, luôn giữ gìn sạch sẽ, khô ráo.
- Bếp phải đủ ánh sáng và thông gió.
- Phải đủ nước sạch sử dụng để chế biến thực phẩm và vệ sinh khu vực chế biến thường xuyên.
- Ngăn ngừa sự đi lại của gián, chuột và các động vật khác trong khu vực chế biến thực phẩm.

3. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ

- Không để dụng cụ bẩn qua đêm.
- Bát đĩa dùng xong phải rửa ngay. Không dùng khăn ẩm mốc, nhờn mỡ để lau khô bát đĩa. Nếu dụng cụ vừa rửa xong cần dùng ngay thì nên tráng lại bằng nước sôi.
- Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.
- Không sử dụng những dụng cụ bị sứt mẻ, hoen gỉ vì khó rửa.
- Thức ăn còn thừa, thực phẩm thải bỏ phải đựng vào thùng kín có nắp đậy và chuyển đi hàng ngày.
- Chỉ sử dụng xà phòng, các chất tẩy rửa dụng cụ ăn uống được ngành Y tế cho phép để không tồn dư gây độc sang thực phẩm.
- Không dùng dụng cụ bằng đồng, nhôm, thủy tinh gia công, nhựa tái sinh có màu để nấu nướng, chứa đựng thực phẩm lỏng có tính acid hoặc các loại cồn rượu vì chúng có thể làm tan các kim loại nặng như chì, đồng hoặc phụ gia vào thực phẩm.

4. Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ

- Rau, quả phải ngâm ngập trong nước sạch rồi rửa kỹ dưới vòi nước chảy hoặc rửa trong chậu, thay nước 3-4 lần.
- Các loại thực phẩm đông lạnh phải làm tan đá hoàn toàn và rửa sạch trước khi nấu nướng.
- Nhiệt độ sôi có thể tiêu diệt hầu hết các loại vi khuẩn gây bệnh nhưng phải nấu kỹ để đạt nhiệt độ sôi đồng đều. Chú ý phần thịt gần xương nếu thấy còn có màu hồng hoặc màu đỏ thì bắt buộc phải đun lại cho chín hoàn toàn.

- Không nên ăn các thức ăn sống như gỏi cá, thịt bò tái

5. Ăn ngay sau khi thức ăn vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong

- Thức ăn chín để nguội ở nhiệt độ bình thường dễ bị vi khuẩn xâm nhập và phát triển. Để đảm bảo an toàn nên ăn ngay khi thức ăn còn nóng vừa nấu chín xong. Đối với các thực phẩm không cần nấu chín như chuối, cam, dưa và các loại quả khác thì cần ăn ngay sau khi vừa bóc hay vừa cắt ra.

6. Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn

- Nếu thức ăn phải chuẩn bị trước hoặc phải đợi sau 3 giờ thì cần giữ nóng ở nhiệt độ 60 độ C hoặc duy trì ở điều kiện lạnh ≤ 10 độ C. Với trẻ nhỏ, phải cho ăn ngay sau khi thức ăn vừa nguội và không áp dụng cách bảo quản này.
- Không đưa thức ăn còn ẩm hoặc thức ăn còn đang nóng vào tủ lạnh.
- Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.
- Không dùng dao, thớt vừa cắt, thái thịt sống chưa được rửa sạch để thái thức ăn chín.
- Thức ăn phải đậy kỹ tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.
- Không dùng tay để bốc thức ăn chín hay đá để pha nước uống.
- Không để các hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất gây độc khác ở trong khu chế biến thực phẩm.
- Bảo quản tốt các thực phẩm đóng gói theo đúng yêu cầu ghi của nhãn.
- Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi ăn là biện pháp tốt nhất để phòng ngừa các vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản.

7. Giữ vệ sinh cá nhân tốt

- Không hút thuốc trong khi chuẩn bị thực phẩm.
- Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.
- Nếu có vết thương ở tay cần băng kín bằng vật liệu không ngấm nước.

- Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị đau bụng, tiêu chảy, nôn, sốt hay có biểu hiện của bệnh truyền nhiễm.

8. Sử dụng nước sạch trong ăn uống

- Nước phải trong, không có mùi, không có vị lạ.

- Dụng cụ chứa nước phải sạch, không được để rêu, bụi bẩn bám xung quanh hoặc ở đáy, có nắp đậy.

- Dùng nước đã đun sôi để uống hoặc chế nước giải khát, làm kem, đá.

9. Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh

- Không sử dụng sách, báo cũ để gói thức ăn chín.

- Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, giữ được tính hấp dẫn về mùi vị, màu sắc và không thấm chất độc vào thực phẩm.

- Nhãn thực phẩm phải trung thực, có đầy đủ thông tin cần thiết như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến, có số đăng ký sản xuất, thời hạn sử dụng.

10. Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ

- Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, gián, chuột và hướng dẫn vệ sinh phòng chống các dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành Y tế.

- Rác thải phải đựng vào thùng kín có nắp đậy, đổ đúng giờ và đúng nơi quy định

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

- Bữa ăn hợp lý, đảm bảo vệ sinh an toàn, mọi người trong gia đình chú ý thực hiện các điều đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm nói trên để mỗi bữa ăn trong gia đình sẽ là nguồn sức khỏe, nguồn vui và hạnh phúc hàng ngày ở các gia đình.

Trên đây là 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh An toàn thực phẩm để người dân có thể hiểu biết và nắm bắt về tầm quan trọng khi lựa chọn các thực phẩm tiêu dùng. Trường hợp phát hiện các loại thực phẩm bẩn, hàng hóa không rõ xuất xứ, nguồn gốc...đề nghị người dân cần nhanh chóng báo ngay cho Phòng quản lý thị trường huyện hoặc cơ quan Công an qua các số điện thoại sau để có biện pháp ngăn chặn, xử lý kịp thời:

- Công an xã Bình Khánh: **028.38742935**

- Công an xã Tam Thôn Hiệp: **028. 38745611**

- Công an xã An Thới Đông: **028. 38894025**

- Công an xã Lý Nhơn: **028. 38748851**

- Công an xã Long Hòa: **028. 38743009**

- Công an xã Thạnh An: **028. 38749060**

- Công an thị trấn Cần Thạnh: **028. 38740275**

- Công an huyện Cần Giờ: **028.38740345.**

CÔNG AN HUYỆN CẦN GIỜ

