

Bắc Ninh: Khuyến cáo người dân bảo đảm an toàn thực phẩm mùa bão, lũ

05:40 12/09/2024

Trước tình hình thời tiết, mưa lũ diễn biến phức tạp, khó lường, Ban Quản lý An toàn thực phẩm tỉnh Bắc Ninh khuyến cáo người dân thực hiện một số biện pháp sau để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống dịch bệnh, góp phần bảo đảm sức khỏe cộng đồng trong mùa bão lũ năm nay.



Ban Quản lý an toàn thực phẩm khuyến cáo người dân lựa chọn thực phẩm có dinh dưỡng và bảo đảm an toàn.

Lựa chọn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng và đảm bảo an toàn:

Đối với các loại rau, củ, quả tươi: Lựa chọn các loại không bị dập nát, không có màu sắc và mùi vị lạ; Đối với các sản phẩm tươi sống như thịt, cá, hải sản: cần lựa chọn loại còn tươi, còn sống như thịt phải đỏ, còn độ đàn hồi; mắt cá, tôm phải trong, da sáng bóng, còn nhớt,...

Với các sản phẩm trứng thì chọn quả có vỏ màu sáng, không có vết đen, không bị dập, quả trứng có màu hồng trong suốt khi soi qua ánh sáng; Đối với các thực

phẩm đóng hộp, bao gói sẵn phải có nhãn mác đầy đủ, rõ nguồn gốc xuất xứ và còn hạn sử dụng,...

Tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đã bị ôi thiu, hỏng, mốc, không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng, không sử dụng gia súc, gia cầm, thủy sản chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân để chế biến thực phẩm.

Sử dụng nước sạch, an toàn để chế biến và rửa dụng cụ chế biến thực phẩm.

Đối với những vùng không đủ nước sạch có thể xử lý nước sạch tạm thời bằng các loại hóa chất theo hướng dẫn của ngành Y tế. Đảm bảo nước phải trong, không màu, không mùi, không vị lạ. Nếu nghi ngờ nguồn nước không đảm bảo nên chủ động đề nghị cơ quan quản lý kiểm tra.

Sử dụng các trang thiết bị dụng cụ để sơ chế, chế biến đảm bảo sạch sẽ và được chế tạo bằng các vật liệu thích hợp được ngành y tế cho phép. Tuyệt đối không để các dụng cụ bẩn qua đêm. Thức ăn còn thừa, thực phẩm thải bỏ phải được đựng vào thùng kín có nắp đậy và chuyển đến chỗ thu gom rác theo quy định. Bát đĩa phải được rửa sạch ngay sau khi ăn xong và úp vào chạn bát có giá đỡ khô ráo, tránh bụi bẩn và côn trùng xâm nhập. Dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm sống, chín phải đảm bảo riêng biệt.

Giữ gìn vệ sinh cá nhân tốt: Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Không dùng tay bốc thức ăn và chế biến thực phẩm.

Thực hiện “Ăn chín, uống chín”, tất cả đồ ăn, thức uống cần đun sôi trước khi ăn uống. Chủ động bổ sung vitamin và rau vào khẩu phần ăn hàng ngày.

Bảo quản tốt lương thực, thực phẩm tránh ẩm, mốc, mối mọt và ngập nước; Bảo quản tốt thực phẩm đã chế biến, phòng chống côn trùng, động vật gây bệnh và ruồi, nhặng xâm nhập.

Xử lý phân, chất thải đảm bảo yêu cầu vệ sinh, không dùng phân tươi để bón và tưới rau; thu gom rác thải, xác động vật chết, chôn lấp theo quy định, nạo vét, khơi thông cống rãnh bảo đảm vệ sinh môi trường.

Ngoài ra, người dân không chế biến thực phẩm từ động vật chết không rõ nguyên nhân hoặc động vật đang bệnh. Có kế hoạch chủ động dự trữ các loại lương thực, thực phẩm chế biến sẵn, nước uống đóng chai, các loại vitamin, các hóa chất sát khuẩn của ngành Y tế.

Do những ngày mưa lũ, tuy không hiếm nhưng một số gia đình thường mua hoặc hái quá nhiều thực phẩm và tích trữ vào tủ lạnh, điều này khiến cho các thực phẩm hao hụt các dưỡng chất và vitamin. Vì vậy, chỉ nên dự trữ vừa đủ, không để thực phẩm quá lâu trong tủ lạnh. Nên mua thêm các thức ăn tươi để bổ sung cho bữa ăn hàng ngày. Nhiều nghiên cứu cho thấy thịt, cá để trong tủ lạnh càng lâu càng dễ biến chất, giảm hàm lượng dinh dưỡng và sinh ra nhiều chất gây hại cho sức khỏe người dùng.

Ban An toàn thực phẩm cũng đề nghị các đơn vị chức năng liên quan, chủ động triển khai các hoạt động phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục các sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trên địa bàn; Chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư... để phối hợp tham gia phòng chống ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm khi được yêu cầu. Báo cáo nhanh khi có sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm để phối hợp xử lý theo số điện thoại đường dây nóng: 02223.608.249.

Bá Đoàn