

Buôn Hồ, ngày 05 tháng 01 năm 2026

## BÀI TUYÊN TRUYỀN THÁNG HÀNH ĐỘNG VÌ AN TOÀN THỰC PHẨM

**Kính thưa:** quý thầy cô giáo cùng các bạn học sinh thân mến, được sự nhất trí của lãnh đạo nhà trường. Thực hiện CV số: 61/PGDDĐT V/v triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2019”. Trong lễ chào cờ hôm nay, tôi xin gửi đến quý thầy cô và các em những thông tin tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chủ đề hưởng ứng: **“Nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng. Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng”**.

Khẩu hiệu bảo đảm ATTP trong “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025.

- Nhiệt liệt hưởng ứng “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2025.  
- Sử dụng thực phẩm kém chất lượng sẽ ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe toàn dân, đến giống nòi.

- Chính quyền các cấp, các cơ quan chức năng quyết tâm ngăn chặn thực phẩm không an toàn, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.

- Kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp nhập lậu, vận chuyển, kinh doanh, chế biến thực phẩm không an toàn, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.

- Không sử dụng cồn công nghiệp để pha và sản xuất rượu cho người tiêu dùng.

- Vì sức khỏe người tiêu dùng, tuyệt đối không sử dụng hóa chất, kháng sinh ngoài danh mục, chất cấm trong chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản.

- Tuyệt đối không sử dụng phẩm màu độc hại, các chất phụ gia, hóa chất ngoài danh mục cho phép trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Lựa chọn thực phẩm, rau, thịt, thủy sản tươi sống sạch, rõ nguồn gốc xuất xứ cho bữa ăn ngon, an toàn sức khỏe.

- Để đảm bảo an toàn thực phẩm hãy ăn chín, uống chín, rửa tay thường xuyên bằng xà phòng.

- Vì sức khỏe người tiêu dùng, hãy sản xuất ra những sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn.

Lựa chọn thực phẩm, rau, thịt, thủy sản tươi sống, rõ nguồn gốc xuất xứ cho bữa ăn ngon, an toàn sức khỏe.

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 con người hoạt động và làm việc. Mỗi người chúng ta ai cũng đều nhận thấy tầm quan trọng của việc ăn uống, đó là nhu cầu hàng ngày không thể thiếu được.

Tuy nhiên, nếu nguồn thực phẩm không hợp vệ sinh, sức khỏe con người sẽ bị đe dọa. Ở Việt Nam, theo thống kê của Bộ Y tế, trong 10 nguyên nhân gây tử vong thì nguyên nhân do vi sinh vật gây bệnh đường ruột đứng thứ hai.

Khi ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm vi khuẩn hoặc các chất độc hại với lượng quá cao, sau một vài giờ có thể xuất hiện các triệu chứng của ngộ độc thực phẩm như nôn, đau đầu, đau bụng, ỉa chảy và có thể dẫn đến tử vong.

Đặc biệt nguồn thực phẩm kém vệ sinh an toàn không chỉ gây nên ngộ độc cấp tính một cách ồ ạt dễ nhận thấy mà còn phải kể đến các bệnh mãn tính gây suy kiệt sức khỏe do nhiễm và tích lũy các chất độc hại như chì, thủy ngân, asen, thuốc bảo vệ động thực vật, phẩm màu độc với lượng nhỏ nhưng kéo dài thời gian sử dụng, đặc biệt là các độc tố vi nấm như anatoxin trong ngô, đậu, lạc mốc... có thể gây ung thư gan.

**Để có một sức khỏe tốt chúng ta cần tuân thủ 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:**

1. Chọn thực phẩm an toàn: Chọn thực phẩm tươi; rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên rửa sạch gọt vỏ trước khi ăn.

2. Nấu chín kỹ thức ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ bên trong khối thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

3. Ăn ngay sau khi nấu: Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ nóng liên tục trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

5. Nấu lại thức ăn thật kỹ: Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, phải được đun kỹ lại.

6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống: Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn. Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, quý phụ huynh và các em học sinh cần phải dừng ngay việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả

chính sách, chính sách, chính sách. 1. Để các nước có thể vượt qua khủng hoảng, có giải pháp để  
có thể tiếp tục phát triển kinh tế và xã hội thì cần phải có một chính sách.

Đầu tiên, chính sách kinh tế vĩ mô phải được chú trọng, đặc biệt là chính sách tài chính.

Chính sách tài chính



Nguyễn Thị Bình

Chính sách tiền tệ



Lý Thị Long