

Bài 11.**4 KHUYẾN CÁO VÀ 6 THÔNG ĐIỆP AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG PHÒNG CHỐNG BỆNH TIÊU CHẢY CẤP**

Bệnh tiêu chảy cấp nguy hiểm lây lan nhanh, dễ tử vong nhưng có thể đề phòng được; để ngăn ngừa bệnh và phòng dịch bệnh lây lan, Bộ Y tế đưa ra khuyến cáo các nội dung sau:

4 KHUYẾN CÁO PHÒNG CHỐNG TIÊU CHẢY CẤP NGUY HIỂM

1. Vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường: rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi vệ sinh; Đối với gia đình có bệnh nhân tiêu chảy cấp cần rắc vôi bột hoặc Chloramin B sau mỗi lần đi tiêu; Hạn chế người ra vào vùng có dịch...

2. An toàn thực phẩm: Mọi người, mọi nhà đều thực hiện ăn chín, uống sôi; Không ăn rau sống, không uống nước lã; Không ăn các thực phẩm dễ bị nhiễm khuẩn, đặc biệt là mắm tôm sống, hải sản tươi sống, gỏi cá, tiết canh, nem chua.

3. Bảo vệ nguồn nước và dùng nước sạch: Nguồn nước ăn uống phải được bảo vệ sạch sẽ; Tất cả nước ăn, uống đều phải được sát khuẩn bằng hóa chất Chloramin B...

4. Khi có người tiêu chảy cấp: Nhanh chóng báo ngay cho cơ sở y tế gần nhất để được điều trị kịp thời.

6 THÔNG ĐIỆP AN TOÀN THỰC PHẨM PHÒNG CHỐNG BỆNH TIÊU CHẢY CẤP

1. Thực hiện "ăn chín, uống sôi"; Tất cả đồ ăn, thức uống cần đun sôi trước khi ăn uống.

2. Rửa tay sạch bằng xà phòng trước khi ăn uống.

3. Dụng cụ, chén, đĩa trước khi ăn cần rửa sạch và nhúng nước sôi.

4. Bảo quản tốt thực phẩm đã chế biến, chống ruồi, mưa gió, bụi bặm.

5. Xử lý phân, chất thải bảo đảm yêu cầu vệ sinh, không dùng phân tươi để bón và tưới rau.

6. Thực hiện 6 không:

- Không ăn rau sống.

- Không ăn tiết canh.

- Không ăn mắm tôm, mắm tép sống.

- Không ăn gỏi cá, hải sản sống.

- Không ăn nem chạo, nem chua.

- Không uống nước lã, nước đá mát vệ sinh.