

**Bài 2.****BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM  
Dịp Tết Nguyên đán**

Tết Nguyên đán là Tết bắt đầu của năm mới với tất cả mọi cảnh vật đều mới mẻ đón xuân sang. Người người vui vẻ đón xuân mới, lòng chứa chan hy vọng ở những sự may mắn mới. Tháng chạp Âm lịch là thời kỳ hoạt động kinh tế khẩn trương nhất, việc mua bán phát triển một cách lạ thường ở tất cả các chợ từ thành thị đến nông thôn và khắp mọi miền đất nước. Vì quan niệm cả năm vất vả mới có một ngày Tết, có thể nói, đi đâu cũng ăn, cũng uống, đặc biệt là uống rượu, chế độ ăn uống tùy tiện, dễ gây rối loạn tiêu hóa, ngộ độc thực phẩm...

Với điều kiện thời tiết ở nước ta vào dịp Tết thường có mưa phùn, ẩm ướt, giá rét thất thường, dễ làm hư hỏng thức ăn. Vào dịp Tết, việc sản xuất, kinh doanh hàng thực phẩm giả còn khá phổ biến, giả về chất lượng công dụng, giả về nhãn hiệu hàng hóa, kiểu dáng công nghệ, nguồn gốc xuất xứ. Hàng thực phẩm nhập khẩu (kể cả chính ngạch và nhập lậu) cũng tăng lên một cách bất thường cả chủng loại lẫn số lượng; cả hàng thật, hàng giả.

Để đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết nguyên đán, cần thực hiện các biện pháp sau:

**1. Đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm:**

- Không sử dụng phụ gia, phẩm màu độc hại trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Đảm bảo đầy đủ các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm như: Các điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện về trang thiết bị dụng cụ và điều kiện về con người tham gia sản xuất, chế biến, tiếp xúc với thực phẩm.

- Đảm bảo có đầy đủ các hồ sơ pháp lý, tài liệu liên quan theo quy định hiện hành; đảm bảo thực hiện tốt quy chế nhãn mác; các quy định về bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

**2. Các cơ sở kinh doanh, buôn bán thực phẩm:**

- Chỉ kinh doanh, bán những loại thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn cho người tiêu dùng.

- Tuyệt đối không buôn, bán hàng thực phẩm giả.

- Chú ý các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn trong bảo quản tại kho hàng, cửa hàng và trong quá trình vận chuyển lưu thông.

**3. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố ở các chợ, khu vực lễ hội cần đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn như:**

- Đảm bảo có đủ nước sạch.

- Có dụng cụ riêng gấp thức ăn chín, không để lẫn thức ăn chín và sống.

- Nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống, rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm).

- Người làm dịch vụ chế biến thức ăn phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định.
- Nhân viên phải có đủ tạp dề, mũ, khẩu trang khi bán hàng.
- Không được dùng phụ gia và phẩm màu không được phép sử dụng cho thực phẩm.
- Thức ăn phải được bày bán trên giá cao hơn 60cm so với mặt đất.
- Thức ăn phải được bày bán trong tủ kính; được bao gói hợp vệ sinh.
- Có dụng cụ chứa đựng chất thải riêng, kín, không để vương vãi, ứ đọng và được dọn sạch đi hàng ngày.

**4. Ở mỗi bếp ăn, hộ gia đình cần thực hiện đầy đủ 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn như sau:**

1. Chọn thực phẩm an toàn.
2. Nấu kỹ thức ăn.
3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.
4. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín
5. Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn.
6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín.
7. Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ.
8. Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ.
9. Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác.
10. Sử dụng nguồn nước sạch.

