

BÀI TUYÊN TRUYỀN PHÁT THANH

Chủ đề: Lựa chọn, bảo quản, sử dụng bánh trung thu,
để mỗi nhà đều có Tết trung thu an toàn, vui vẻ

Tết Trung thu năm 2024 đang đến gần. Trong dịp này, nhu cầu của người dân sử dụng thực phẩm tăng cao trong dịp này, đặc biệt là những loại sản phẩm như: nước giải khát, bánh, mứt, kẹo, sữa chế biến, sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột... nhất là bánh Trung thu (bánh nướng, bánh dẻo...).

1. Cách lựa chọn bánh trung thu an toàn

Khi lựa chọn và sử dụng bánh trung thu, để đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), người tiêu dùng cần chú ý các tiêu chí sau:

- Thứ nhất: Sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng. Rõ tên, địa chỉ xác định của Cơ sở sản xuất, số công bố đăng ký CLATTP (nếu có)...

- Thứ hai: Trên tem nhãn, sản phẩm phải được ghi rõ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và phải còn trong thời hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, bảo quản.

- Thứ ba: Sản phẩm được bày bán ở những địa điểm kinh doanh xác định, đáp ứng các yêu cầu về điều kiện kinh doanh thực phẩm (như: có đủ trang thiết bị bảo quản, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi bảo quản phải khô, mát, được che đậy đảm bảo tránh bụi bẩn, côn trùng xâm nhập, tránh mưa, các nội dung khác cần lưu ý trong bảo quản phải đúng nội dung của nhà sản xuất ghi trên nhãn sản phẩm...)

- Thứ tư: Người tiêu dùng phải sử dụng cảm quan của mình để đánh giá, bảo đảm sản phẩm không bị dập nát biến dạng, bao bì còn nguyên vẹn.

- Thứ năm: Tuyệt đối không lựa chọn, mua sản phẩm trôi nổi, không có nguồn gốc, hết hạn sử dụng, bao bì rách nát, sản phẩm biến dạng, sản phẩm nhập khẩu (có tem chữ nước ngoài) nhưng không đảm bảo nội dung tem nhãn, phụ đề tiếng Việt do cơ sở nhập khẩu công bố theo quy định, túi bảo quản không bị rách, sản phẩm không có màu sắc khác thường, không có mùi ôi thiu, ẩm mốc, hoặc mùi lạ khác...

2. Cách bảo quản và sử dụng bánh trung thu

- Thứ nhất: Bảo quản và sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất (được ghi trên bao bì hàng hóa của sản phẩm), chú ý một số khuyến cáo của nhà sản xuất như: đối tượng sử dụng, lưu ý khi sử dụng... (nếu có).

- Thứ hai: Sản phẩm mang về phải được bảo quản ở nơi khô ráo, mát, được che đậy tránh bụi bẩn, mưa nắng, côn trùng xâm nhập...

- Thứ ba: Chỉ sử dụng sản phẩm còn thời hạn sử dụng. Tuyệt đối không sử dụng nếu bánh bị dập nát, bao bì biến dạng rách nát, màu sắc khác thường, có mùi ôi thiu, ẩm mốc, dấu hiệu khác lạ.

- Thứ tư, người dùng cần lưu ý:

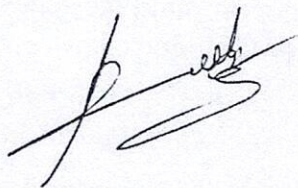
+ Rửa tay sạch trước khi cắt, chia bánh và trước khi ăn.

+ Không ăn quá nhiều thực phẩm giàu đạm, mỡ, đường trong khẩu phần ăn, để tránh rối loạn hấp thu thực phẩm.

+ Khi có những bất thường về sức khỏe, có nguyên nhân do ăn uống, cần đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, theo dõi, chăm sóc kịp thời.

Mỗi người hãy là những nhà tiêu dùng thông thái, để mỗi nhà có một Tết trung thu thật vui vẻ, đầm ấm, vì cộng đồng khỏe mạnh, an toàn và hạnh phúc.

Người viết bài



Lương Xuân Dương

Duyệt Lãnh Đạo



Lương Thị Huyền

TRUNG TÂM Y TẾ TP HẠ LONG
TRẠM Y TẾ XÃ QUẢNG LA

BÀI TUYÊN TRUYỀN

Chủ đề: Lựa chọn, bảo quản, sử dụng bánh trung thu,
để mỗi nhà đều có Tết trung thu an toàn, vui vẻ

Tết Trung thu năm 2024 đang đến gần. Trong dịp này, nhu cầu của người dân sử dụng thực phẩm tăng cao trong dịp này, đặc biệt là những loại sản phẩm như: nước giải khát, bánh, mứt, kẹo, sữa chế biến, sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột... nhất là bánh Trung thu (bánh nướng, bánh dẻo...).

1. Cách lựa chọn bánh trung thu an toàn

Khi lựa chọn và sử dụng bánh trung thu, để đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP), người tiêu dùng cần chú ý các tiêu chí sau:

- Thứ nhất: Sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng. Rõ tên, địa chỉ xác định của Cơ sở sản xuất, số công bố đăng ký CLATTP (nếu có)..

- Thứ hai: Trên tem nhãn, sản phẩm phải được ghi rõ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và phải còn trong thời hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, bảo quản.

- Thứ ba: Sản phẩm được bày bán ở những địa điểm kinh doanh xác định, đáp ứng các yêu cầu về điều kiện kinh doanh thực phẩm (như: có đủ trang thiết bị bảo quản, tránh ánh nắng trực tiếp, nơi bảo quản phải khô, mát, được che đậy đảm bảo tránh bụi bẩn, côn trùng xâm nhập, tránh mưa, các nội dung khác cần lưu ý trong bảo quản phải đúng nội dung của nhà sản xuất ghi trên nhãn sản phẩm...)

- Thứ tư: Người tiêu dùng phải sử dụng cảm quan của mình để đánh giá, bảo đảm sản phẩm không bị dập nát biến dạng, bao bì còn nguyên vẹn.

- Thứ năm: Tuyệt đối không lựa chọn, mua sản phẩm trôi nổi, không có nguồn gốc, hết hạn sử dụng, bao bì rách nát, sản phẩm biến dạng, sản phẩm nhập khẩu (có tem chữ nước ngoài) nhưng không đảm bảo nội dung tem nhãn, phụ đề tiếng Việt do cơ sở nhập khẩu công bố theo quy định, túi bảo quản không bị rách, sản phẩm không có màu sắc khác thường, không có mùi ôi thiu, ẩm mốc, hoặc mùi lạ khác...

2. Cách bảo quản và sử dụng bánh trung thu

- Thứ nhất: Bảo quản và sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất (được ghi trên bao bì hàng hóa của sản phẩm), chú ý một số khuyến cáo của nhà sản xuất như: đối tượng sử dụng, lưu ý khi sử dụng... (nếu có).

- Thứ hai: Sản phẩm mang về phải được bảo quản ở nơi khô ráo, mát, được che đậy tránh bụi bẩn, mưa nắng, côn trùng xâm nhập...

- Thứ ba: Chỉ sử dụng sản phẩm còn thời hạn sử dụng. Tuyệt đối không sử dụng nếu bánh bị dập nát, bao bì biến dạng rách nát, màu sắc khác thường, có mùi ôi thiu, ẩm mốc, dấu hiệu khác lạ.

- Thứ tư, người dùng cần lưu ý:

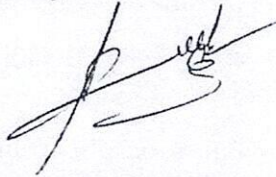
+ Rửa tay sạch trước khi cắt, chia bánh và trước khi ăn.

+ Không ăn quá nhiều thực phẩm giàu đạm, mỡ, đường trong khẩu phần ăn, để tránh rối loạn hấp thu thực phẩm.

+ Khi có những bất thường về sức khỏe, có nguyên nhân do ăn uống, cần đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, theo dõi, chăm sóc kịp thời.

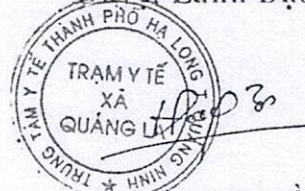
Mỗi người hãy là những nhà tiêu dùng thông thái, để mỗi nhà có một Tết trung thu thật vui vẻ, đầm ấm, vì cộng đồng khỏe mạnh, an toàn và hạnh phúc.

Người viết bài



Lương Xuân Dương

Duyệt Lãnh Đạo



Lương Thị Huyền