

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ THỦ ĐỨC
PHÒNG VĂN HÓA VÀ THÔNG TIN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thành phố Thủ Đức, ngày tháng năm 2023

Số: /VHTT

Về cung cấp tin, bài tuyên truyền.

Kính gửi:

- Ban biên tập Website thành phố Thủ Đức;
- Trung tâm Văn hoá thành phố Thủ Đức;
- Ủy ban nhân dân các phường.

Thực hiện Công văn số 2551/UBND-VP ngày 22 tháng 5 năm 2023 của Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức về việc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Thủ Đức và thực hiện Công văn số 1993/UBND-KT ngày 15 tháng 5 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về đẩy mạnh tiết kiệm điện và đảm bảo cung cấp điện an toàn, ổn định trên địa bàn thành phố hồ chí minh trong mùa khô và năm 2023. Phòng Văn hóa và Thông tin thành phố Thủ Đức biên soạn nội dung tuyên truyền (*Đính kèm nội dung*), đề nghị:

- Ban biên tập Website thành phố Thủ Đức đưa thông tin trên Website Thành phố Thủ Đức;
- Trung tâm Văn hoá thành phố Thủ Đức thực hiện tuyên truyền rộng rãi đến người dân qua các group Zalo, Fanpage, các buổi sinh hoạt của các đội nhóm...
- Ủy ban nhân dân các phường thực hiện tuyên truyền đến các hộ dân trên địa bàn bằng nhiều hình thức.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

Trần Trung Hiếu

Bài phát thanh tuyên truyền:

Cảnh giác nguy cơ ngộ độc thực phẩm cấp tính từ thực phẩm không nhãn mác, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hàng rong trên đường.

(Đính kèm Công văn /VHTT ngày tháng 5 năm 2023 của Phòng Văn hóa và Thông tin thành phố Thủ Đức)

Đồng bào và các bạn thân mến!

Thời gian gần đây, tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp tính liên quan đến độc tố Botulinum từ các sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, hoặc không rõ nhãn mác, thương hiệu đã xảy ra trên địa bàn thành phố Thủ Đức. Hậu quả là có những trường hợp diễn tiến nặng hoặc tử vong khi sử dụng các sản phẩm này. Botulinum là một trong các nguyên nhân hàng đầu gây ngộ độc thực phẩm cấp tính, thường xuất hiện ở các sản phẩm thực phẩm không đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến đóng gói hoặc bảo quản không phù hợp. Đây là một dạng ngộ độc gây ra những biến chứng vô cùng nặng nề có thể dẫn đến tử vong. Bên cạnh Botulinum thì việc chế biến, bảo quản thực phẩm không đúng cách, không đảm bảo vệ sinh cũng có thể dẫn đến việc ngộ độc thực phẩm do các tác nhân khác như vi sinh, hóa học và vật lý. Chính vì vậy, việc mua bán, sử dụng thực phẩm cần chú trọng đến nguồn gốc, chất lượng sản phẩm, xuất xứ hàng hóa, trong trường hợp xảy ra sự cố mất an toàn về thực phẩm, các cơ quan chức năng có thể kịp thời truy xuất nguồn gốc cũng như điều tra, xử lý, ngăn chặn việc lây lan tình trạng mất an toàn, dẫn đến ngộ độc thực phẩm trên diện rộng.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng tránh được ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm, chúng ta cần lựa chọn, sử dụng những thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, nhãn mác, xuất xứ, hạn sử dụng đầy đủ. Không mua, bán, tiêu thụ những thực phẩm không đảm bảo các yêu cầu về nguồn gốc xuất xứ theo quy định của pháp luật. Khi phát hiện tình trạng sản xuất, kinh doanh, mua bán hàng hóa là thực phẩm mà không có nhãn mác, nguồn gốc rõ ràng cần báo cho cơ quan chức năng để kịp thời xử lý. Đó là trách nhiệm của mỗi người dân, của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong vấn đề đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng theo Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới.

Người tiêu dùng cần nắm được những kiến thức cơ bản, trách nhiệm trong đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống, cũng như cách bảo quản thực phẩm. Bên cạnh đó, người sản xuất, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm, kinh doanh mặt hàng ăn uống phải có trách nhiệm, đạo đức cao trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm để góp phần phòng tránh hiệu quả ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm cho cả cộng đồng.

Phòng Văn hóa và Thông tin

Bài phát thanh tuyên truyền:

An toàn vệ sinh thực phẩm

(Đính kèm Công văn /VHTT ngày tháng năm 2023
của Phòng Văn hóa và Thông tin thành phố Thủ Đức)

Đồng bào và các bạn thân mến!

Hiện nay, việc bảo quản lương thực thực phẩm không đúng quy cách tạo điều kiện cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển đã dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm. Các bệnh do thực phẩm gây nên không chỉ là các bệnh cấp tính do ngộ độc thức ăn mà còn là các bệnh mạn tính do nhiễm và tích lũy các chất độc hại từ môi trường bên ngoài vào thực phẩm, gây rối loạn chuyển hóa các chất trong cơ thể, trong đó có bệnh tim mạch và ung thư.

Nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Thực phẩm nhiễm vi sinh độc hại là một nguyên nhân chính yếu gây nhiều trường hợp ngộ độc thực phẩm tập thể;
- Các hoá chất không được phép sử dụng nhưng vẫn được người sản xuất, kinh doanh sử dụng trong chăn nuôi, bảo quản, chế biến thực phẩm như: hàn the, màu công nghiệp đặc biệt phẩm Sudan,...
- Các hoá chất được phép sử dụng trong chế biến thực phẩm, nhưng lại được dùng quá hàm lượng cho phép như các chất tạo ngọt tổng hợp, chất bảo quản chống mốc, chất chống oxy hoá...
- Dư lượng thuốc trừ sâu, diệt nấm, kim loại nặng trên rau quả vượt quá mức cho phép.
- Chất độc gốc tự nhiên trong một số thủy sản như cá nóc, mực xanh..., trong một số thực phẩm như măng, sắn, độc tố sinh học biển gây tiêu chảy, gây mất trí nhớ, gây liệt cơ trong nhuyễn thể hai mảnh vỏ.
- Chất độc sinh ra trong quá trình bảo quản không tốt như các loại hạt ngô, đậu tương, lạc, hạt dễ bị mốc.
- Chất độc gốc môi trường: kim loại nặng, dioxin....

Để bảo đảm sức khỏe cho bản thân, gia đình mỗi người chúng ta cần tuân thủ 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

1. Chọn thực phẩm tươi sạch

- Với rau quả: chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, không có mùi lạ.
- Với thịt phải qua kiểm dịch thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi.
- Cá và thủy sản phải còn tươi, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệuươn, ôi.
- Các thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký

sản xuất và còn thời hạn sử dụng. Với đồ hộp không chọn hộp bị méo, phồng hay gỉ.

- Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc.

- Không sử dụng các loại thực phẩm lạ (cá lạ, rau, quả hoặc nấm lạ) chưa biết rõ nguồn gốc.

- Không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép.

2. Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm

- Khu vực chế biến thực phẩm không có nước đọng, xa các khu khói, bụi bẩn, nhà vệ sinh hoặc khu chăn nuôi gia súc, rác thải gây ô nhiễm môi trường.

- Tất cả các bề mặt sử dụng để chuẩn bị thực phẩm phải dễ cọ rửa, luôn giữ gìn sạch sẽ, khô ráo.

- Bếp phải đủ ánh sáng và thông gió.

- Phải đủ nước sạch sử dụng để chế biến thực phẩm và vệ sinh khu vực chế biến thường xuyên.

- Ngăn ngừa sự đi lại của gián, chuột và các động vật khác trong khu vực chế biến thực phẩm.

3. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ

- Không để dụng cụ bẩn qua đêm.

- Bát đĩa dùng xong phải rửa ngay. Không dùng khăn ẩm mốc, nhòn mỡ để lau khô bát đĩa. Nếu dụng cụ vừa rửa xong cần dùng ngay thì nên tráng lại bằng nước sôi.

- Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.

- Không sử dụng những dụng cụ bị sứt mẻ, hoen gỉ vì khó rửa.

- Thức ăn còn thừa, thực phẩm thải bỏ phải đựng vào thùng kín có nắp đậy và chuyển đi hằng ngày.

- Chỉ sử dụng xà phòng, các chất tẩy rửa dụng cụ ăn uống được ngành Y tế cho phép để không tồn dư gây độc sang thực phẩm.

- Không dùng dụng cụ bằng đồng, nhôm, thủy tinh gia công, nhựa tái sinh có màu để nấu nướng, chứa đựng thực phẩm lỏng có tính acid hoặc các loại cồn rượu vì chúng có thể làm tan các kim loại nặng như chì, đồng ... hoặc phụ gia vào thực phẩm.

- Tuyệt đối không được dùng bao bì từng chứa đựng các hóa chất độc, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, thuốc tẩy, chất sát trùng để đựng thực phẩm.

4. Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ

- Rau, quả phải ngâm ngập trong nước sạch rồi rửa kỹ dưới vòi nước chảy hoặc rửa trong chậu, thay nước 3-4 lần.

- Các loại thực phẩm đông lạnh phải làm tan đá hoàn toàn và rửa sạch trước khi nấu nướng.

- Nhiệt độ sôi có thể tiêu diệt hầu hết các loại vi khuẩn gây bệnh nhưng phải nấu kỹ để đạt nhiệt độ sôi đồng đều. Chú ý phần thịt gần xương nếu thấy còn có màu hồng hoặc màu đỏ thì bắt buộc phải đun lại cho chín hoàn toàn.

- Không nên ăn các thức ăn sống như gỏi cá, thịt bò tái, gỏi ...

5. Ăn ngay sau khi thức ăn vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong

- Thức ăn chín để nguội ở nhiệt độ bình thường dễ bị vi khuẩn xâm nhập và phát triển. Để đảm bảo an toàn nên ăn ngay khi thức ăn còn nóng vừa nấu chín xong.

- Đối với các thực phẩm không cần nấu chín như chuối, cam, dưa và các loại quả khác thì cần ăn ngay sau khi vừa bóc hay vừa cắt ra.

6. Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn

- Nếu thức ăn phải chuẩn bị trước hoặc phải đợi sau 3 giờ thì cần giữ nóng ở nhiệt độ 60 độ C hoặc duy trì ở điều kiện lạnh ≤ 10 độ C. Với trẻ nhỏ, phải cho ăn ngay sau khi thức ăn vừa nguội và không áp dụng cách bảo quản này.

- Không đưa quá nhiều thức ăn còn ấm hoặc thức ăn còn đang nóng vào tủ lạnh.

- Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.

- Không dùng dao, thớt vừa cắt, thái thịt sống chưa được rửa sạch để thái thức ăn chín.

- Thức ăn phải đậy kỹ tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.

- Không dùng tay để bóc thức ăn chín hay đá để pha nước uống.

- Không để các hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất gây độc khác ở trong khu chế biến thực phẩm.

- Bảo quản tốt các thực phẩm đóng gói theo đúng yêu cầu ghi của nhãn.

- Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi ăn là biện pháp tốt nhất để phòng ngừa các vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản.

7. Giữ vệ sinh cá nhân tốt

- Giáo viên chăm sóc trẻ cần rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi cho trẻ ăn hoặc tiếp xúc với thức ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống.

- Mặc quần áo sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng khi chuẩn bị thức ăn.

- Không hút thuốc, không ho, hắt hơi trong khi chuẩn bị thực phẩm.

- Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.

- Nếu có vết thương ở tay cần băng kín bằng vật liệu không ngấm nước.

- Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị đau bụng, tiêu chảy, nôn, sốt hay có biểu hiện của bệnh truyền nhiễm.

8. Sử dụng nước sạch trong ăn uống

- Dùng các nguồn nước thông dụng như nước máy, nước giếng, nước mưa, sông suối đã qua xử lý để rửa thực phẩm, chế biến đồ ăn uống và rửa dụng cụ.
- Nước phải trong, không có mùi, không có vị lạ.
- Dụng cụ chứa nước phải sạch, không được để rêu, bụi bẩn bám xung quanh hoặc ở đáy, có nắp đậy.
- Dùng nước đã đun sôi để uống hoặc chế nước giải khát, làm kem, đá.

9. Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh

- Không sử dụng sách, báo cũ để gói thức ăn chín.
- Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, giữ được tính hấp dẫn về mùi vị, màu sắc và không thấm chất độc vào thực phẩm.
- Nhãn thực phẩm phải trung thực, có đầy đủ thông tin cần thiết như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến, có số đăng ký sản xuất, thời hạn sử dụng.

10. Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ

- Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, gián, chuột ... và hướng dẫn vệ sinh phòng chống các dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành Y tế.
- Rác thải phải đựng vào thùng kín có nắp đậy, đổ đúng giờ và đúng nơi quy định

Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm để giữ gìn sức khỏe gia đình

Thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể nhưng nếu thực phẩm không đảm bảo vệ sinh an toàn thì lại có thể là nguồn gây bệnh. Thực phẩm có thể gây bệnh ở nhiều khâu từ sản xuất đến vận chuyển, bảo quản, chế biến, nấu ăn và cách ăn.

Bữa ăn hợp lý, đảm bảo vệ sinh an toàn, mọi người trong gia đình chú ý thực hiện các điều đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm nói trên để bữa ăn không là nguồn gây bệnh mà sẽ là nguồn sức khỏe, nguồn vui và hạnh phúc hàng ngày ở các gia đình.

Phòng Văn hóa và Thông tin

Bài phát thanh tuyên truyền:

Tiết kiệm điện

(Đính kèm Công văn /VHTT ngày tháng năm 2023
của Phòng Văn hóa và Thông tin)

Đồng bào và các bạn thân mến!

Do ảnh hưởng của hiện tượng El Nino, tình trạng nắng nóng, hạn hán đã làm cho các hồ thủy điện thiếu hụt nguồn nước nghiêm trọng và dự báo việc thiếu hụt này sẽ tiếp diễn đến cuối mùa cạn năm 2023, gây ảnh hưởng rất lớn đến nguồn cung cấp điện cả nước. Nhằm đẩy mạnh tiết kiệm điện và đảm bảo cung cấp điện an toàn, ổn định trên địa bàn, Ủy ban nhân dân thành phố Thủ Đức đề nghị các cơ quan, đơn vị và Nhân dân sử dụng điện thực hiện ngay một số giải pháp tiết kiệm điện như sau:

- Đối với các hộ gia đình hạn chế sử dụng các thiết bị tiêu thụ điện lớn trong thời gian cao điểm; khuyến khích sử dụng các thiết bị tiết kiệm điện như đèn compact, đèn LED, bình nước nóng năng lượng mặt trời. Hiện nay, trong hộ gia đình, nhà hàng, khách sạn thường sử dụng bình đun nước nóng và tủ lạnh là những thiết bị tiêu thụ điện chính. Vì vậy việc sử dụng hệ thống đun nước nóng bằng năng lượng mặt trời là rất phù hợp vì tiềm năng và hiệu quả sử dụng rất cao. Đồng thời thực hiện tắt các thiết bị dùng điện không cần thiết khi ra khỏi phòng và hết giờ làm việc. Cắt hẳn nguồn điện khi không sử dụng các thiết bị. Tận dụng tối đa ánh sáng và thông gió tự nhiên, tắt bớt đèn chiếu sáng khi số người làm việc trong phòng giảm. Giảm ít nhất 50% số lượng đèn chiếu sáng chung ở hành lang, khu vực sân, vườn, hàng rào. Chỉ sử dụng điều hòa nhiệt độ khi thật cần thiết và chỉ để chế độ làm mát từ 25°C trở lên; dùng quạt thay thế điều hòa nhiệt độ khi thời tiết không quá nóng. Hạn chế sử dụng các thiết bị tiêu thụ điện lớn như máy nước nóng, bàn ủi điện, máy điều hòa trong giờ cao điểm từ 18h đến 22h;

- Đối với các cơ quan, công ty, xí nghiệp, các cơ sở nhà hàng, dịch vụ thương mại không để các thiết bị điện hoạt động quá tải. Hạn chế tới mức tối đa việc sử dụng đèn có công suất lớn để quảng cáo, tắt các thiết bị điện và đèn chiếu sáng không cần thiết trong thời gian nghỉ giữa ca sản xuất hoặc hết thời gian làm việc.

Tiết kiệm điện là vấn đề hết sức cấp thiết, đem lại lợi ích to lớn cho cộng đồng, xã hội. Vì vậy mỗi người dân chúng ta cần phải chung sức, chung lòng nâng cao ý thức trách nhiệm và tinh thần tự giác tiết kiệm điện. Mọi ngành, mọi nhà, mọi người tùy theo điều kiện cụ thể để triển khai các giải pháp tiết kiệm điện góp phần tích cực vào quá trình phát triển của xã hội ./.

Phòng Văn hóa và Thông tin thành phố Thủ Đức