

7. Phòng vi khuẩn nhân lên trong điều kiện môi trường: thức ăn chín để qua bữa quá giờ nếu không không được bảo quản lạnh (dưới 10°C), phải được hâm lại kỹ hoặc chần nước sôi.

8. Phòng ô nhiễm chéo sang thực phẩm chế biến sẵn (thịt quay, luộc) để ăn ngay từ: cá, dụng cụ bán hàng như dao, thớt, đũa, thìa, que gấp đang chế biến thực phẩm sống hoặc chưa được làm sạch; bàn tay, trang phục của người bán hàng trực tiếp bị bẩn...

9. Không mua hàng bao gói sẵn không có địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói và hàng hết hạn sử dụng.

10. Tránh ăn ở quán không có nước sạch hoặc cách xa nguồn nước sạch và không có tủ kính che đuôi ruồi, bụi, chất độc môi trường (nếu ở mặt đường, vỉa hè) hoặc không có lưới che ruồi, nhặng (nếu ở trong nhà, chợ có mái che).

• **Các biểu hiện và cách xử trí khi bị ngộ độc thực phẩm:**

Người bị ngộ độc thường có các triệu chứng : nôn mửa, tiêu chảy, chóng mặt, sốt, đau bụng... nếu không phát hiện sớm và có biện pháp xử lý kịp thời có thể dẫn tới tử vong. Do đó khi nhận thấy những biểu hiện ngộ độc thực phẩm như trên chúng ta cần biết cách xử trí kịp thời:

- Cần làm cho người bị ngộ độc nôn hết ra thức ăn đã ăn vào bằng cách móc họng để kích thích gây nôn.

- Khi có các triệu của ngộ độc thực phẩm các bậc 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 chất nôn, phân, nước tiểu...) để xác minh và báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất để xử trí kịp thời hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện. để được bác sĩ chuẩn đoán và điều trị sớm.

**Đại diện lớp thực hiện
tuyên truyền FAS
GVCN**

Vũ Phi Thanh Huyền

Nhân viên y tế

Hồng

Đặng Kim Hồng

Hiệu trưởng



Vũ Thị Lan Anh

Vũ Thị Lan Anh