



NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN BẢO ĐẢM ATTP TẾT TRUNG THU

(Kèm theo Công văn số 79/ATTP-NVTTra, ngày 26/8/2024
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

Tết Trung thu đang đến gần, nhu cầu tiêu dùng các loại bánh kẹo, đặc biệt là bánh trung thu tăng đột biến, bên cạnh các cơ sở sản xuất kinh doanh có uy tín, sản phẩm bảo đảm an toàn cũng còn một số tổ chức, cá nhân có hành vi lén lút đưa ra thị trường một số loại bánh kẹo nhập lậu, không có nguồn gốc, xuất xứ. Để đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Trung thu, người tiêu dùng cần lưu ý:

*** Lựa chọn bánh trung thu theo những tiêu chí sau:**

- Sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng: có tên của nhà sản xuất, địa chỉ nơi sản xuất, có hướng dẫn sử dụng, bảo quản... chỉ mua, sử dụng thực phẩm, phụ gia thực phẩm có nhãn mác đầy đủ, nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục, không đúng đối tượng, liều lượng theo quy định.

- Người tiêu dùng nên lựa chọn các nhà sản xuất đáp ứng được các quy định về đảm bảo ATTP.

- Sản phẩm phải ghi ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và còn hạn sử dụng.

- 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 che đậy tránh bụi bẩn, mưa nắng, côn trùng xâm nhập, bảo quản đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất.

- Người tiêu dùng phải sử dụng cảm quan để đánh giá bảo đảm sản phẩm không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có màu sắc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ.

- Tuyệt đối không lựa chọn, mua sản phẩm trôi nổi, không có nguồn gốc, hàng hết hạn sử dụng, bao bì rách nát, sản phẩm biến dạng, hàng lậu.

*** Cách bảo quản và sử dụng bánh trung thu:**

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

- Bánh mua về phải được bảo quản ở nơi sạch sẽ, được che đậy tránh bụi bẩn, mưa nắng, côn trùng xâm nhập, bảo quản theo đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất.

- Chỉ ăn bánh còn hạn sử dụng, không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có màu sắc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ.

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

- Không ăn quá nhiều bánh và các 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 do ăn uống nhanh chóng đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, trợ giúp kịp thời về chuyên môn.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam!