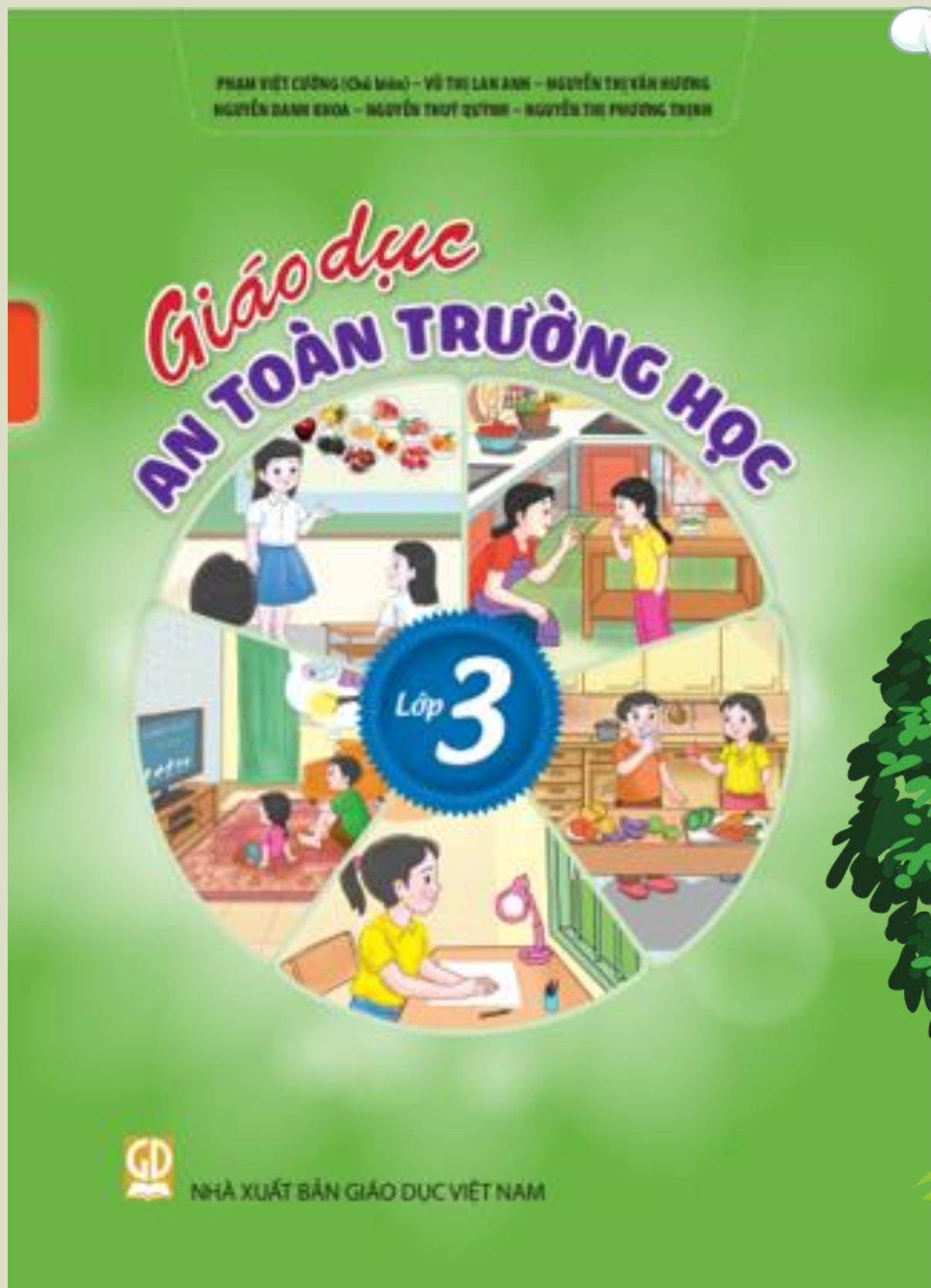


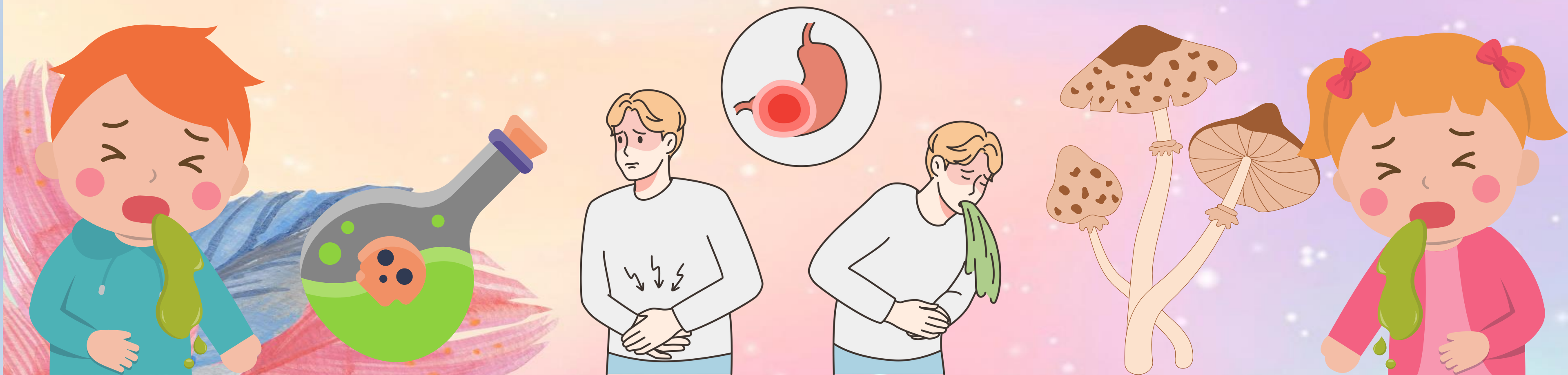


VIỆN KHOA HỌC GIÁO DỤC AN TOÀN
VIỆT NAM



1

PHÒNG, TRÁNH NGỘ ĐỘC



TIẾT 4



KHỞI ĐỘNG





ÔN TẬP BÀI CŨ





VẬY LÀM SAO ĐỂ PHÒNG NGỪA ĐƯỢC NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM?

Vì các em còn nhỏ nên việc chuẩn bị đồ ăn thức uống trong gia đình sẽ không liên quan nhiều đến các em. Nhưng chúng ta học kiến thức để biết chú ý phòng tránh, các em hãy về chia sẻ cùng gia đình nhé.

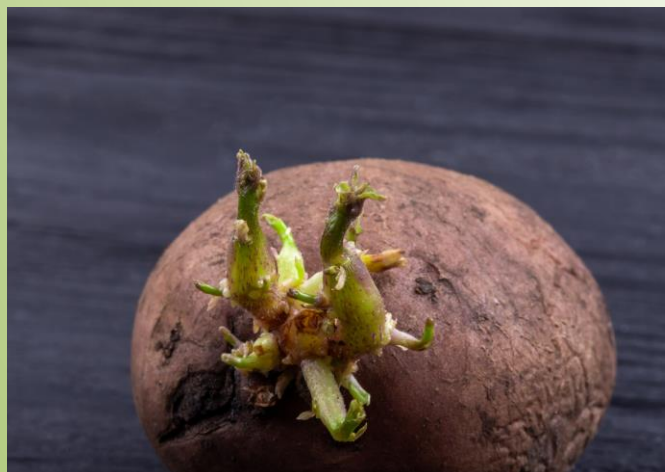
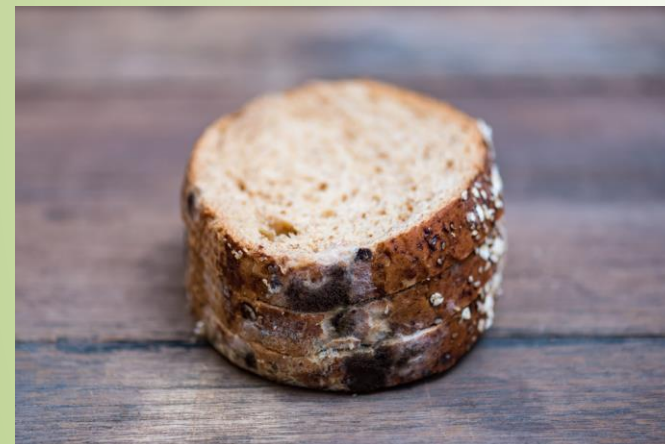


CHÚ Ý KHI LỰA CHỌN THỰC PHẨM



**Cần lựa mua những thực phẩm tươi sống,
không bị ôi thiu.**

CHÚ Ý KHI LỰA CHỌN THỰC PHẨM



Đặc biệt phải chú ý đến thời hạn của thực phẩm. Nếu đã quá hạn sử dụng tuyệt đối không tiếc nuối mà vẫn dùng với tâm lý "chắc không sao đâu".



CHÚ Ý CÁCH CHẾ BIẾN THỨC ĂN



Chú ý thực hiện Ăn chín - Uống sôi



CHÚ Ý CÁCH CHẾ BIẾN THỨC ĂN



Luôn chú ý giữ gìn vệ sinh sạch sẽ từ lúc bắt đầu mua thực phẩm về, đến khi chế biến và sau khi ăn uống xong.

CHÚ Ý CÁCH BẢO QUẢN THỰC PHẨM



Không được để lẫn thức ăn chín và thức ăn sống chung với nhau.



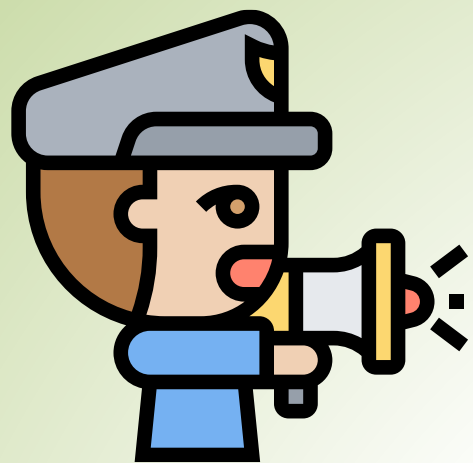
CHÚ Ý CÁCH BẢO QUẢN THỰC PHẨM



Bảo quản thức ăn cần chú ý đến nhiệt độ phù hợp.

Đặc biệt thời tiết nóng bức, thức ăn chín hay thực phẩm chưa chế biến càng dễ ôi thiu nhanh.





GHI NHỚ ĂN UỐNG HỢP VỆ SINH

- Không tự ý ăn uống ở những nơi không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tránh những quán ăn nhìn khu vực nấu ăn uống không sạch sẽ, nhìn bụi bẩn, ẩm thấp, gần miệng cống.
- Không mua những món ăn bày bán hàng rong không rõ nguồn gốc ở ngoài đường.
- Không ăn những món ăn lạ chưa ăn bao giờ nếu không biết thành phần.

