

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 968/TB-BQLATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 5 năm 2019

THÔNG BÁO

**Về việc cung cấp báo giá thực hiện thiết kế, in ấn
tờ gấp tuyên truyền “Hướng dẫn bảo quản thực phẩm”**

Kính gửi: Quý Công ty.

Căn cứ Kế hoạch 20/KH-BQLATTP ngày 03 tháng 01 năm 2019 của Ban Quản lý An toàn thực phẩm về việc đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2019;

Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh đề nghị Quý Công ty cung cấp báo giá thực hiện thiết kế, in ấn tờ gấp tuyên truyền “**Hướng dẫn bảo quản thực phẩm**”, chi tiết như sau:

1. Yêu cầu:

Stt	Tên dịch vụ	Đơn vị tính	Số lượng
1	Thiết kế, in ấn tờ gấp tuyên truyền “<u>Hướng dẫn</u> bảo quản thực phẩm”: + <i>Yêu cầu kỹ thuật:</i> Tờ gấp A4, in 2 mặt gấp làm 3, in trên giấy dày, in màu, cán màng bóng. + <i>Nội dung:</i> theo phụ lục đính kèm	Tờ	30.000

2. Thời hạn hiệu lực của báo giá: 60 ngày

3. Địa điểm và thời điểm tiếp nhận báo giá:

a) Địa điểm gửi báo giá:

Văn phòng - Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

+ Địa chỉ: Số 57 Nguyễn Thị Minh Khai, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

+ Điện thoại: 028.39009323

+ Email: bqlattp@tphcm.gov.vn

b) Thời điểm nộp báo giá: **Trước 16 giờ 30 phút ngày 15/05/2019 (trong giờ hành chính)**

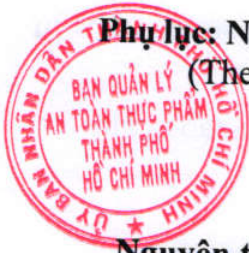
Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Ban QLATTP;
- Bộ phận Tài chính kế toán;
- Lưu: VT. (THY- 05b)

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



[Handwritten signature]
Lê Minh Hải



Phụ lục: Nội dung tờ gấp tuyên truyền “ Hướng dẫn bảo quản thực phẩm ”
(Theo Thông báo số 968/TB - BQLATTP ngày 13 tháng 5 năm 2019
của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố)

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Nguyên tắc:

- Ngăn ngừa hoặc làm chậm hiện tượng tự phân hủy của thực phẩm;
- Ức chế sự sinh trưởng và phát triển của vi sinh vật;
- Hạn chế hoặc giảm thiểu sự xâm nhập của côn trùng.

A. Phương pháp bảo quản lạnh:

1. Đối với thịt gia súc, gia cầm:

Nguyên tắc:

- Nguyên liệu phải sạch sẽ, ít nhiễm vi sinh vật.
- Làm lạnh nhanh chóng
(Đối với thịt sau khi mổ cần có thời gian để nguội 1-2 giờ)
- Khi sử dụng phải có thời gian rã đông.

Hướng dẫn thời gian, nhiệt độ bảo quản:

Sản phẩm	Tủ lạnh (4 ⁰ C)	Tủ đông lạnh (-18 ⁰ C)
Thịt bò	3-5 ngày	6-9 tháng
Thịt gia cầm	1-2 ngày	1-3 tháng
Thịt lợn	3-5 ngày	1-2 tháng
Thịt muối	5-7 ngày	1-2 tháng
Xúc xích	1-2 ngày	1-2 tháng
Thịt hun khói	3-4 ngày	1-2 tháng
Thịt viên nấu chín	3-4 ngày	1-2 tháng
Thịt gà, bê lợn, cừu xay hoặc hỗn hợp	1-2 ngày	3-4 tháng

2. Đối với rau, củ, quả tươi:

Nguyên tắc:

- Loại bỏ tạp chất, những phần bị dập nát, héo úa.
- Rửa sạch, để ráo nước trước khi bảo quản ở ngăn đựng rau của tủ lạnh.

- Đựng rau trong túi nilon hoặc hộp trước khi cho vào ngăn rau trong tủ lạnh.
- Không để chung quả với rau trong cùng túi đựng vì quả tạo ra khí ethylene làm vàng rau xanh.
- Không bảo quản chuối trong tủ lạnh.

Hướng dẫn:

- Rau ăn lá: bảo quản được đến 7 ngày.
- Cải thảo, không có chấm đen bảo quản đến 3 ngày.
- Đậu hà lan: 2-5 ngày
- Súp lơ trắng (không bị đốm đen): đến 7 ngày;
- Súp lơ xanh, cà tím, đậu bắp: 2-3 ngày
- Dưa chuột: 2-5 ngày;
- Cà chua, ớt ngọt: đến 7 ngày;

B. Phương pháp sấy khô:

Nguyên tắc:

- Làm giảm lượng nước trong thực phẩm để hạn chế hoạt động của các men và vi sinh vật có trong thực phẩm.
- Không sử dụng nhiệt độ quá cao và đột ngột.
- Sau khi thực phẩm khô cần để nguội và bao gói kín tránh để tiếp xúc với không khí (bảo quản trong điều kiện chân không là tốt nhất).

Các phương pháp khác:

- Phơi nắng
- Sấy khô bằng nhiệt độ cao
- Sấy bằng hơi nước cao áp

C. Các phương pháp khác:

Ngoài các phương pháp trên, người ta còn có thể bảo quản thực phẩm bằng các phương pháp khác như:

1. Phương pháp ướp muối
2. Phương pháp ngâm dấm
3. Sử dụng các chất phụ gia (lưu ý: chỉ sử dụng các chất phụ gia thực phẩm có trong danh mục theo quy định của Bộ y tế, bảo đảm độ tinh khiết, đúng liều lượng, đúng đối tượng thực phẩm) *dlu*