

VẤN ĐỀ VÀ SỰ KIỆN

AN TOÀN THỰC PHẨM NGÀY TẾT, NHỮNG VẤN ĐỀ CẦN QUAN TÂM

Vào dịp Tết Nguyên đán, nhu cầu tiêu thụ hàng hóa và thực phẩm của người dân tăng cao. Bên cạnh các nguồn hàng thực phẩm được sản xuất, chế biến tại địa phương, còn có một số lượng lớn sản phẩm khác nhập từ tỉnh, thành khác về tiêu thụ. Do đó, việc bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) các mặt hàng phục vụ Tết đang là vấn đề cần quan tâm hàng đầu của cơ quan chức năng và người tiêu dùng.

Hiện nay, các loại bánh, kẹo, mứt, hoa quả ngày càng phong phú, đa dạng hơn cả về số lượng, mẫu mã và chủng loại, song chất lượng có đảm bảo ATTP hay không?. Các sản phẩm nem, chả, bò khô, dưa món... chủ yếu vẫn được sản xuất theo kiểu thủ công hộ gia đình nhỏ lẻ với điều kiện hạn hẹp về cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người, bảo quản, thế nên việc đảm bảo ATTP khó có thể kiểm soát chặt chẽ.

Đáng lo ngại là việc sử dụng phụ gia thực phẩm, phẩm màu không rõ nguồn gốc, xuất xứ một

cách “vô tội vạ”, quá liều lượng Bộ Y tế cho phép; nhất là tại các cơ sở sản xuất, chế biến mứt dừa, gừng, chùm ruột... bày bán ở chợ. Những hóa chất trong phẩm màu này có thể gây ngộ độc và đặc biệt ảnh hưởng lâu dài tới sức khỏe, thậm chí còn là nguyên nhân dẫn đến bệnh ung thư. Bên cạnh đó, đối với thực phẩm tươi sống, cơ quan chức năng chỉ quản lý ATTP một vài cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung và cơ sở sản xuất rau, quả an toàn trên địa bàn tỉnh, còn lại hầu hết thả nổi; vì vậy việc kiểm soát mức tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, vi sinh vật có hại trong rau, quả và tồn dư chất cấm, kháng sinh trong thịt gia súc, gia cầm, thủy sản nuôi rất hạn chế, khó tạo niềm tin cho người tiêu dùng thực phẩm nông thủy sản.

Trước thực trạng trên, để đảm bảo ATTP cho người dân trong những ngày Tết, cần sự vào cuộc quyết liệt của cơ quan chức năng từ cấp tỉnh, huyện/thành phố đến xã/phường/thị trấn về công tác tuyên truyền giáo dục ATTP và đặc biệt là việc tăng cường hoạt động thanh tra, kiểm tra, phát hiện, xử lý nghiêm khắc hành vi vi phạm ATTP. Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) yêu cầu các địa

phương tăng cường công tác quản lý, kiểm soát các thực phẩm phổ biến trong dịp Tết Dương lịch và Tết Nguyên đán 2019.



Kiểm tra ATTP tại quầy hàng bánh kẹo trong dịp Tết.

Song song với hoạt động tích cực của cơ quan chức năng, người tiêu dùng cũng phải trang bị những kiến thức ATTP để tự bảo vệ sức khỏe cho chính mình và gia đình. Muốn như vậy, chúng ta cần quan tâm một số vấn đề ATTP trong những ngày Tết như sau:

Một là, mua thực phẩm ở các cửa hàng, siêu thị đáng tin cậy, đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, nơi bày bán sạch sẽ, ngăn nắp, đầy đủ tủ, giá, kệ; cung cấp thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ.

Hai là, chọn các loại rau, quả tươi, giữ nguyên trạng thái tự nhiên, không dập nát, không có mùi lạ; rau, quả ăn sống phải ngâm, rửa bằng nước sạch, gọt bỏ vỏ. Nên mua thủy sản còn tươi, thịt đã qua kiểm dịch thú y, chọn cá đang sống hay vừa mới chết;

không nên ăn hải sản ở những vùng sông, biển bị ô nhiễm. Lựa chọn kỹ thực phẩm đóng hộp, đóng gói sẵn có nhãn ghi đầy đủ nội dung. Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc, đặc biệt là ngũ cốc, hạt có dầu có chứa độc tố vi nấm nguy hiểm. Mua các loại phụ gia, gia vị đóng gói sẵn, có nhãn mác của những công ty, xí nghiệp uy tín trong và ngoài nước.

Ba là, không nên dự trữ quá nhiều thực phẩm trong những ngày Tết nhằm tránh tình trạng để lâu sẽ bị hư hỏng, mất phẩm chất nếu bảo quản không đúng cách. Bảo quản thức ăn sống, chín riêng biệt phòng tránh nhiễm khuẩn chéo. Không để nhiều thực phẩm trong tủ lạnh, vì nếu không đạt độ lạnh cần thiết sẽ phát sinh vi khuẩn gây bệnh. Bảo quản thực phẩm bằng dụng cụ chứa đựng kín để bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và động vật gây hại khác.

Bốn là, nấu thức ăn với số lượng vừa đủ dùng để khỏi hâm lại nhiều lần sẽ giảm chất lượng và không bảo đảm hoàn toàn yêu cầu ATTP. Nấu kỹ thực phẩm với nhiệt độ ít nhất là 70°C, nên ăn ngay thức ăn khi vừa được nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 giờ,

cần phải giữ nóng liên tục trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 giờ, phải được đun kỹ lại. Thức ăn cho em bé không nên sử dụng lại.

Năm là, sử dụng nước sạch, dụng cụ sạch để chế biến, nấu nướng, lưu trữ, bảo quản thức ăn. Chú ý vệ sinh cá nhân (cắt ngắn móng tay, rửa tay sạch bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn, chế biến, sau khi đi vệ sinh...). Cần trọng đối với vật nuôi chó, mèo, chim thường là những tác nhân gây bệnh nguy hiểm có thể truyền qua tay vào thực phẩm. Thớt cũng là một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, do đó khi dao, thớt đã thái đồ sống tuyệt đối không dùng thái thực phẩm chín cho dù đã được rửa sạch. Khăn lau bát đĩa và các dụng cụ nấu nướng phải thay, đem luộc thường xuyên và phơi khô trước khi sử dụng; khăn lau sàn nhà bếp cũng cần giặt sạch sẽ.

Sáu là, không nên ăn quá nhiều thức ăn, nhất là những loại thức ăn có dầu mỡ vì dễ tích tụ năng lượng dư thừa gây tăng cân và béo phì. Người có bệnh phải ăn uống kiêng theo chế độ thích hợp với sự tư vấn về dinh dưỡng của y bác sĩ. Kết hợp ăn uống hợp lý với vận động, tập luyện thể dục,

thể thao thường xuyên. Không nên uống rượu, bia nhiều trong những ngày Tết để bảo đảm sức khỏe bản thân và đề phòng tai nạn giao thông.

Hy vọng với những thông tin trên sẽ phần nào giúp độc giả bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và có được những ngày tết vui vẻ trọn vẹn.

(TH)

CAO ĐIỂM CHỐNG BUÔN LẬU, GIAN LẬN THƯƠNG MẠI DỊP TẾT KỶ HỢI 2019

Để chủ động kiểm soát tình hình, phát hiện, ngăn chặn kịp thời các hành vi vi phạm, Ban Chỉ đạo 389 quốc gia ban hành Kế hoạch cao điểm đấu tranh chống buôn lậu, gian lận thương mại và hàng giả trước, trong và sau Tết Nguyên đán Kỷ Hợi 2019 từ ngày 1/12/2018 đến ngày 28/2/2019.

Mục tiêu của Kế hoạch nhằm tăng cường công tác chỉ đạo, kiểm tra, đôn đốc của Ban Chỉ đạo Quốc gia chống buôn lậu, gian lận thương mại và hàng giả (Ban Chỉ đạo 389 quốc gia), Ban Chỉ đạo 389 các bộ, ngành, tỉnh, thành phố về công tác chống buôn lậu, gian lận và hàng giả; đồng thời, giúp các cơ quan chức năng làm tốt công tác dự báo, nắm chắc tình

hình, tăng cường kiểm tra, kiểm soát, bắt giữ, xử lý các hành vi buôn lậu, gian lận thương mại, sản xuất, vận chuyển, buôn bán hàng cấm, hàng giả trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi 2019.

Kiểm soát chặt hoạt động buôn lậu

Theo Kế hoạch, Ban Chỉ đạo 389 các bộ, ngành, địa phương cần quán triệt, thực hiện nghiêm chỉ đạo của Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ, Ban Chỉ đạo 389 quốc gia; xây dựng kế hoạch chỉ đạo, đôn đốc các cơ quan, đơn vị chức năng tăng cường công tác chống buôn lậu, gian lận thương mại, hàng giả trong dịp Tết Nguyên đán Kỷ Hợi 2019.

Trong đó cần xác định các tuyến, địa bàn, hàng hóa trọng điểm; tăng cường kiểm soát tại các cửa khẩu đường bộ, đường biển, đường hàng không; các đường mòn, lối mờ, khu vực cửa khẩu, khu kinh tế cửa khẩu, khu vực tập kết hàng hóa gần biên giới, các chợ đầu mối, các trung tâm thương mại, các tuyến đường bộ, đường sắt, đường sông, đường biển, cảng hàng không nội địa,...

Phân công rõ nhiệm vụ và xác định rõ trách nhiệm quản lý, kiểm soát địa bàn cho từng cơ quan chức năng thuộc địa phương và

của trung ương đóng tại địa bàn.

Đồng thời, xây dựng phương án tổ chức lực lượng, phương tiện tăng cường kiểm tra, kiểm soát cả biên giới, cửa khẩu và nội địa, tập trung vào các mặt hàng: ma túy, vũ khí, pháo nổ, ngoại tệ, xăng dầu, các mặt hàng tiêu dùng nhiều trong dịp Tết như thực phẩm, gia súc, gia cầm, rượu, bia, thuốc lá, bánh kẹo, hoa quả, hàng điện tử, mỹ phẩm, thời trang cao cấp,... đảm bảo ổn định thị trường; chủ động tổ chức các đoàn liên ngành kiểm tra, đôn đốc các lực lượng chức năng; chỉ đạo, điều phối công tác phối hợp lực lượng trong công tác chống buôn lậu, gian lận thương mại và hàng giả theo lĩnh vực, địa bàn phụ trách.

Bộ Công an chỉ đạo các đơn vị chức năng thuộc Bộ Công an và Công an các địa phương xây dựng kế hoạch, phương án đấu tranh triệt phá đường dây, ổ nhóm buôn bán, các tụ điểm tập kết hàng hóa nhập lậu, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm; nhanh chóng điều tra làm rõ, đề nghị truy tố các vụ án liên quan đến buôn lậu, gian lận thương mại, hàng giả, hàng cấm; xác định rõ trách nhiệm đối với từng ngành, từng địa phương, tập thể, cá nhân có liên quan trong việc để hàng hóa nhập lậu

vận chuyển từ biên giới vào nội địa tiêu thụ, hình thành các tụ điểm chứa chấp hàng nhập lậu, hàng cấm, sản xuất, kinh doanh hàng giả, hàng kém chất lượng trong nội địa.



Ảnh minh họa

Ban Chỉ đạo 389 quốc gia yêu cầu Bộ Quốc phòng chỉ đạo Bộ Tư lệnh Bộ đội Biên phòng tăng cường lực lượng kiểm soát chặt chẽ tuyến biên giới đường bộ, đường biển (trọng điểm là các đường mòn, lối mở, kênh, sông biên giới, cảng biển,...); kịp thời phát hiện, đấu tranh triệt phá các điểm tập kết, tụ điểm chứa hàng nhập lậu trong khu vực biên giới; ngăn chặn không để các đối tượng xuất, nhập cảnh qua biên giới vận chuyển trái phép hàng hóa về Việt Nam; phối hợp với lực lượng Hải quan xây dựng kế hoạch tuần tra, chốt chặn tại các tuyến đường có khả năng mang vác, vận chuyển trái phép hàng hóa; chỉ đạo Bộ Tư lệnh Cảnh sát biển tăng cường công tác trinh sát, tuần tra, kiểm

soát, nắm tình hình về hoạt động buôn lậu, vận chuyển trái phép hàng hóa trên các vùng biển, trọng điểm là vùng biển Đông Bắc, vùng biển miền Trung và vùng biển Tây Nam.

Bộ Tài chính chỉ đạo Tổng cục Hải quan chỉ đạo các đơn vị nghiệp vụ và Hải quan các địa phương tăng cường kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ khu vực cửa khẩu đường bộ, cảng biển, cảng sông, cảng hàng không dân dụng quốc tế, bưu điện quốc tế và các địa điểm khác thuộc địa bàn kiểm soát Hải quan; tập trung lực lượng làm tốt công tác thông quan, giải phóng hàng hóa, không để xảy ra ùn tắc tại các cửa khẩu trong dịp Tết; phối hợp chặt chẽ với lực lượng Bộ đội Biên phòng, Cảnh sát biển trong tuần tra, kiểm soát biên giới đường bộ và trên biển; xây dựng và thực hiện các kế hoạch chuyên đề đấu tranh với mặt hàng trọng điểm; chỉ đạo Tổng cục Thuế tăng cường công tác kiểm tra việc sử dụng, quản lý, lưu giữ hóa đơn và hồ sơ mua bán hàng hóa có nguồn gốc nhập khẩu, thu gom hàng hóa cư dân biên giới của các hộ, cá nhân kinh doanh khu vực biên giới để ngăn chặn sử dụng hóa đơn hợp thức hóa hàng nhập lậu.

Đảm bảo cung cầu

Ban Chỉ đạo 389 quốc gia cũng yêu cầu Bộ Công Thương phối hợp với Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ đạo Sở Công Thương các địa phương chủ động theo dõi, dự báo sớm nguồn cung, nhu cầu hàng hóa, nhất là các mặt hàng thiết yếu tại địa bàn quản lý để chủ động có phương án bảo đảm cân đối cung cầu, ổn định thị trường hàng hóa Tết; hướng dẫn, hỗ trợ doanh nghiệp thực hiện các hoạt động xúc tiến thương mại thị trường nội địa, triển khai dự trữ hàng hóa bình ổn thị trường; chỉ đạo lực lượng Quản lý thị trường tăng cường kiểm tra, phát hiện, xử lý hành vi sản xuất buôn bán hàng nhập lậu, hàng giả, hàng kém chất lượng và các hành vi vi phạm về niêm yết giá bán hàng. Đặc biệt lưu ý với các mặt hàng lương thực, thực phẩm kém chất lượng, hoạt động vận chuyển, giết mổ gia súc, gia cầm không đảm bảo an toàn thực phẩm.

Đồng thời, các Bộ: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Y tế, Khoa học và Công nghệ, Giao thông vận tải chỉ đạo lực lượng Thanh tra chuyên ngành phối hợp kiểm tra, kiểm dịch các loại hoa quả, đồ uống, thực phẩm, gia súc,

gia cầm,... bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm, không để ảnh hưởng đến sức khỏe của nhân dân; tăng cường quản lý chất lượng, nguồn gốc dược phẩm, mỹ phẩm, thực phẩm chức năng, dược liệu và vị thuốc cổ truyền; chỉ đạo lực lượng Thanh tra giao thông và các đơn vị trong ngành Giao thông vận tải phối hợp chặt chẽ với các cơ quan, lực lượng chức năng có liên quan tăng cường kiểm tra, kiểm soát chặt chẽ hoạt động vận tải hàng hóa và hành khách trên các tuyến đường bộ, đường sắt, đường thủy và đường hàng không.

Bộ Thông tin và Truyền thông chỉ đạo các cơ quan thông tấn, báo chí phối hợp chặt chẽ với các lực lượng chức năng kịp thời phản ánh tình hình và kết quả công tác đấu tranh chống buôn lậu, gian lận thương mại và hàng giả; các biểu hiện tiêu cực, bất cập trong hoạt động của các cơ quan chức năng; làm tốt công tác tuyên truyền chính sách, pháp luật; kịp thời biểu dương các điển hình tiên tiến, gương người tốt, việc tốt, vận động nhân dân không tham gia, tiếp tay cho các hành vi buôn lậu, gian lận thương mại và hàng giả...

(Theo baodansinh.vn)

LỊCH SỬ NGÀY QUỐC TẾ NGƯỜI KHUYẾT TẬT & CÔNG ƯỚC LIÊN HIỆP QUỐC VỀ QUYỀN NGƯỜI KHUYẾT TẬT

Ý nghĩa Ngày Quốc tế Người khuyết tật

Ngày Người khuyết tật Quốc tế do Chương trình Thế giới Hành động về Người khuyết tật khởi xướng và được Đại Hội đồng Liên hiệp quốc thông qua năm 1982.

Ngày Quốc tế Người khuyết tật (ngày 03/12) là một ngày kỷ niệm mang tính quốc tế được thúc đẩy bởi Liên hiệp quốc từ năm 1992. Nó đã được tổ chức với mức độ khác nhau ở từng nước. Ngày Quốc tế Người khuyết tật được ra đời nhằm mục đích thúc đẩy sự hiểu biết về vấn đề khuyết tật và huy động hỗ trợ cho nhân phẩm, quyền và phúc lợi của người khuyết tật. Nó cũng tìm cách nâng cao nhận thức lợi ích được bắt nguồn từ sự tích hợp của người khuyết tật trong mọi khía cạnh của đời sống chính trị, xã hội, kinh tế và văn hóa. Mỗi năm sẽ có một chủ đề khác nhau.

Lịch sử Năm Quốc tế về người khuyết tật 1981

Trong năm 1976, Đại hội đồng Liên hiệp quốc công bố năm 1981

là Năm quốc tế về người khuyết tật, kêu gọi một kế hoạch hành động ở cấp quốc gia, khu vực và quốc tế, với trọng tâm là tăng cường các cơ hội, phục hồi chức năng và phòng ngừa khuyết tật.

Để cung cấp một khung thời gian mà các chính phủ và tổ chức có thể thực hiện các hoạt động được đề nghị trong Chương trình hành động, Đại hội đồng tuyên bố 1983 - 1992 là Thập kỷ của Liên hiệp quốc về người khuyết tật và lấy ngày 03 tháng 12 hàng năm là Ngày người khuyết tật quốc tế.

Công ước Liên hiệp quốc về quyền của người khuyết tật (CRPD)

Công ước quốc tế về quyền của người khuyết tật là hiệp ước quốc tế xác định các quyền của người khuyết tật và nghĩa vụ của các quốc gia tham gia. Mặc dù không thiết lập các nhân quyền mới nhưng đây là công ước quốc tế về nhân quyền đầu tiên của thế kỷ 21, đồng thời cũng là công cụ luật pháp đầu tiên bảo vệ toàn diện quyền của người khuyết tật.

Ngày 13 tháng 12 năm 2006, Liên hiệp quốc đã thông qua Công ước quốc tế về quyền của người khuyết tật (CRPD), ngày này đánh dấu bước tiến quan trọng của Liên hiệp quốc và các

quốc gia về quyền của người khuyết tật trên toàn thế giới. Ngày 28 tháng 11 năm 2014 Quốc hội nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam chính thức phê chuẩn CRPD tại Việt Nam.

(Theo acdc.org.vn)

CÔNG NGHỆ VÀ ĐỜI SỐNG

CẢN XỬ LÝ MẠNH TAY VỚI NÔNG SẢN “ĐỘI LÓT” HÀNG VIỆT

Hiện tượng nông sản nhập khẩu “đội lốt” hàng Việt ngày càng diễn biến phức tạp, Bộ Công Thương đã đưa ra các giải pháp nhằm kiểm soát tình trạng này.

Táo Trung Quốc đội lốt táo Hà Giang

Gần đây, rất nhiều người dân Hà Nội tìm mua một loại táo được gọi là táo đá, được người bán giới thiệu xuất xứ từ Hà Giang. Thực chất, đây là một loại táo Trung Quốc được đội lốt trồng ở Hà Giang, nhằm qua mắt những người mua hàng.



Táo Trung Quốc đội lốt táo Hà Giang.

Những quả táo đá có hình thức không như các loại táo Mỹ, vỏ sần sùi và hơi ngả đỏ, thậm chí có những quả bị sâu ăn lỗ chỗ. Thịt quả giòn, ngọt và vẫn còn cuống lá. Người bán khẳng định, táo được trồng ở Quán Bạ (Hà Giang), nhất là được người dân tộc vùng núi trồng giá mới rẻ.

Xác nhận thông tin này, Giám đốc Sở NT&PTNN tỉnh Hà Giang ông Nguyễn Đức Vinh khẳng định, Hà Giang hiện tại không trồng bất cứ loại táo nào có tên là táo đá Hà Giang như thị trường, hay các phương tiện truyền thông đưa tin".

Nông sản Trung Quốc đội lốt Đà Lạt



Bôi đất đỏ để biến khoai tây Trung Quốc thành khoai Đà Lạt.

Đà Lạt (Lâm Đồng) là vùng sản xuất rau lớn nhất Việt Nam với sản lượng khoảng 2 triệu tấn rau, củ, quả mỗi năm. Chất lượng đã cao lại tươi ngon nổi tiếng nên nông sản Đà Lạt được người tiêu dùng cả nước ưa chuộng dẫn giá bán thường cao gấp 3- 4 lần so với nông sản cùng loại nhập từ

Trung Quốc.

Các loại nông sản nhập từ Trung Quốc cũng rất phong phú, từ bắp cải, bông cải, khoai tây, cà rốt, bí đỏ, cà chua; các loại củ như gừng, hành, tỏi; các loại trái cây như cam, quýt, mận, đào, lê, táo, dưa hấu... Ngay cả các loại quả đặc sản của Đà Lạt như hồng, dâu tây vẫn bị đung hàng Trung Quốc.

Để thu nhiều lợi nhuận, các chủ vựa, tiểu thương đã nhập hàng thương hiệu để bán nông sản Trung Quốc với giá ngang bằng hoặc chỉ thấp hơn một ít so với nông sản cùng loại của Đà Lạt. Bởi hình thức bên ngoài của nông sản Đà Lạt và Trung Quốc không có sự khác biệt rõ rệt nên bằng kinh nghiệm và mắt thường, chưa chắc người tiêu dùng phân biệt được đâu là hàng Đà Lạt chính hiệu, đâu là hàng Trung Quốc đội lốt. Hậu quả là, người tiêu dùng có thể mua phải những loại nông sản đội lốt nông sản Đà Lạt ở hầu khắp các khu chợ của nước ta.

Đà Lạt được coi là vựa rau của Việt Nam nhưng do không có đặc điểm phân biệt rõ rệt nên mất dần thị phần. Cụ thể, nông sản Trung Quốc đang chiếm lĩnh hơn 70% thị phần đối với một vài nông sản ôn đới là thế mạnh của Đà Lạt trước đây. Tại một số chợ truyền

thống ở TPHCM, 80% khoai tây, 70% hành củ, cà rốt và bông cải xanh là hàng Trung Quốc.

Theo Sở Nông nghiệp và PTNT Lâm Đồng, mấu chốt của sự nhập hàng nói trên là do nông sản Đà Lạt khi đưa ra thị trường chưa có nhãn mác xuất xứ. Hơn 80% sản lượng rau Đà Lạt được tiêu thụ ở các chợ truyền thống.

Nông dân và chủ vựa cung ứng các mặt hàng nông sản Đà Lạt đã quen với chuyện nông sản làm ra, gom lại rồi đưa ra thị trường chứ không nghĩ đến chuyện phải gắn nhãn mác. Khi được bày bán chung với nông sản của các tỉnh thành khác và nông sản nhập từ Trung Quốc, người tiêu dùng rất khó phân biệt dẫn đến mua nhầm và vì thế mà rau Đà Lạt đang mất dần thị trường.

Cần sự vào cuộc của nhiều bộ, ngành

Trước hiện tượng nông sản nhập khẩu “đội lốt” hàng Việt có diễn biến phức tạp, Bộ Công Thương đã có đề nghị gửi Văn phòng Chính phủ phân tích, đánh giá cũng như đưa ra giải pháp nhằm kiểm soát tình trạng này.

Để khắc phục tình trạng nông sản nước ngoài “đội lốt” nông sản Việt, Bộ Công Thương đề nghị Văn phòng Chính phủ báo cáo

Thủ tướng Chính phủ xem xét: Giao Bộ Khoa học và Công nghệ chủ trì, phối hợp với các Bộ, ngành rà soát các quy định về ghi nhãn hàng hóa đối với nông sản, thủy sản tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ.

Giao Bộ Công Thương chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành xây dựng văn bản quy phạm pháp luật quy định như thế nào là sản phẩm của Việt Nam để áp dụng cho hàng hóa lưu thông trong nước nhằm chống gian lận xuất xứ Việt Nam và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

Cùng với đó, Bộ Công Thương đề nghị Thủ tướng Chính phủ xem xét giao Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành rà soát lại các quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ.

(Theo kinhtenongthon.vn)

KIỂM SOÁT CHẶT THỰC PHẨM CHẾ BIẾN

Sau rất nhiều vụ ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn chế biến không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, làm nhiều nạn nhân phải nhập viện để cấp cứu. Điều này đã gióng lên hồi chuông cho

các cơ quan chức năng trong việc kiểm tra, kiểm soát các cơ sở KD.

Không chỉ có những thực phẩm đã được chế biến mà ngay cả những nguyên liệu để chế biến thực phẩm không đảm bảo an toàn VSTP cũng đang là một trong những nguyên nhân để gây ra những vụ ngộ độc.

Các lực lượng chức năng trên địa bàn cả nước vẫn thường xuyên kiểm tra, kiểm soát và bắt giữ hàng trăm vụ vận chuyển thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, thực phẩm bẩn, ôi thiu, đang được các đối tượng vận chuyển đi tiêu thụ tại các vùng miền.



Kiểm soát thực phẩm tại gốc để bảo đảm an toàn sức khỏe cho mọi người.

Trong cuộc sống công nghiệp hiện đại ngày nay, thức ăn được chế biến sẵn luôn luôn được người tiêu dùng lựa chọn bởi sự tiện lợi của nó. Tuy nhiên, chính vì sự tiện lợi này mà các đối tượng kinh doanh chỉ vì lợi ích trước mắt mà quên đi sức khỏe và tính mạng của người tiêu dùng. Họ có thể bằng mọi cách để hô

“biển” thực phẩm bẩn, ôi thiu trở thành thơm ngon.

Mặc dù các cơ quan chủ quản và lực lượng chức năng vẫn thường xuyên tổ chức những chiến dịch ra quân để kiểm tra, kiểm soát các khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm, tuy nhiên những vụ ngộ độc thực phẩm do ăn phải những thực phẩm chế biến sẵn không đảm bảo an toàn vệ sinh vẫn thường xuyên xảy ra. Điều này chứng tỏ việc xử lý các vụ việc vẫn chưa làm cho các đối tượng kinh doanh, vận chuyển thực phẩm bản sợ hãi.

Để bảo đảm cho người tiêu dùng được an toàn về sức khỏe, một xã hội không bao giờ có chuyện ngộ độc thực phẩm xảy ra đối với tất cả mọi người, rất cần các cơ quan và lực lượng chức năng mạnh tay hơn nữa trong việc xử phạt và phải tăng cường hơn nữa việc kiểm tra, kiểm soát để bắt giữ và tiêu hủy các loại thực phẩm không đảm bảo ATVSTP đang hàng ngày, hàng giờ được các đối tượng vận chuyển đi tiêu thụ. Xử lý nghiêm các cơ sở chế biến thực phẩm sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ gây nguy hại đến sức khỏe và tính mạng của người tiêu dùng.

(Theo kinhtenongthon.vn)

NHỮNG CÁCH HIỆU QUẢ 'ĐÁNH BAY' THUỐC TRỪ SÂU TRONG RAU QUẢ

Hãy nhớ rằng ngay cả khi bạn gọt vỏ hoặc cạo bỏ lớp ngoài, các vi trùng, bụi bẩn, thuốc trừ sâu... trên bề mặt rau quả vẫn có thể phát tán tới tận những gì cuối cùng bạn ăn.

Theo chuyên gia dinh dưỡng, tiến sĩ Cao Thị Hậu, để đạt năng suất cao hoặc để diệt các loại sâu rầy, đặc biệt là đối với một số loại rau quả dễ bị sâu phá hại, một số nông dân đã sử dụng quá nhiều phân bón hoá học hoặc phun thuốc trừ sâu đến sát ngày thu hoạch, không tuân thủ thời gian cấm phun thuốc trừ sâu trước khi thu hoạch như quy định.

Theo các chuyên gia, bạn có thể dùng cách này sẽ loại bỏ hiệu quả thuốc trừ sâu trong rau quả:

Ngâm và rửa dưới vòi nước:

Ngâm rau trong nước sạch từ 15-30 phút, sau đó rửa dưới vòi nước chảy mạnh ít nhất 30 giây cho mỗi cọng rau, quả.

Gọt bỏ vỏ:

Với các loại củ quả chứa nhiều thuốc trừ sâu như dưa leo, dưa chuột, cà tím, cà rốt... Cách tốt nhất người dùng nên rửa sạch và gọt bỏ vỏ trước khi ăn. Rửa sạch và gọt bỏ vỏ giúp loại bỏ hơn

96% các loại thuốc trừ sâu bám trên bề mặt rau củ quả.

Ngâm Baking soda + Rửa:

Baking soda là một phương pháp tuyệt vời để làm sạch bề mặt các loại trái cây, rau quả có chứa dư lượng thuốc trừ sâu một cách tự nhiên và hiệu quả.

Cho vào thau chuyên dùng rửa rau quả 5 ly nước lớn (khoảng 1,5 lít nước), thêm vào thau 4 thìa nhỏ baking soda (bột nở) rồi khuấy đều hỗn hợp.

Sau đó, ngâm rau củ và trái cây vào dung dịch này và giữ nguyên hỗn hợp trong vòng 15 phút. Sau cùng, dùng khăn lau khô trái cây là có thể dùng được. Đối với các loại rau, chỉ nên ngâm hỗn hợp trong vòng 5-7 phút rồi rửa lại với nước sạch.

Lưu ý: Baking soda chỉ có tác dụng loại bỏ bề mặt, sau đó các bạn phải rửa sạch dưới vòi nước chảy mạnh để loại bỏ các độc tố của thuốc trừ sâu, thuốc bảo quản mới được.

Nhiệt độ + Rửa:

Phơi nắng: ánh nắng mặt trời làm cho lượng thuốc trừ sâu trên rau bị phá vỡ, phân giải. Để rau dưới ánh nắng mặt trời 5 phút, lượng thuốc trừ sâu tàn lưu trên rau như thủy ngân hữu cơ, clo hữu cơ giảm được khoảng 60%.

Trước khi sử dụng rau củ, bạn nên đem chúng đi phơi nắng trong khoảng 7-10 phút.

Chần nước ấm: làm nóng ở nhiệt độ cao cũng làm cho thuốc trừ sâu phân giải, một số loại rau chịu nhiệt như súp lơ, đỗ, rau cần... sau khi rửa sạch, chần qua bằng nước nóng 2 phút làm cho lượng thuốc trừ sâu suy giảm 30%, sau đó nấu ở nhiệt độ cao, như vậy sẽ tẩy trừ được 90% lượng thuốc trừ sâu.

Đặc biệt, để hạn chế các loại thực phẩm bẩn, người tiêu dùng nên chọn những địa chỉ uy tín, tin cậy, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

(Theo kinhhtenongthon.vn)

**NÔNG NGHIỆP VÀ
NÔNG THÔN**

KỸ THUẬT TẠO NỤ DÀY ĐẶC CHO HOA MAI VÀNG VÀ CÁCH CHĂM SÓC ĐỂ NỞ ĐÚNG TẾT

Kỹ thuật trồng mai vàng đã khó việc tạo nụ dày đặc cho hoa mai vàng lại khó hơn đòi hỏi người trồng phải am hiểu kiến thức sâu rộng về kỹ thuật trồng mai.

Cách lựa chọn giống và điều kiện chăm sóc mai vàng: Trước tiên muốn có được cây mai tạo nụ

dày đặc phải đảm bảo sạch bệnh, bản thân cây mai đó được chọn lựa kỹ phải là một cây có tố chất khỏe mạnh cộng với 1 môi trường sống tốt và cách chăm sóc đúng cách.

Thời điểm tạo nụ cho hoa mai vàng: Thời điểm tạo nụ cho hoa mai vàng cần phải chuẩn bị từ khoảng tháng 10 âm lịch. Trước hết cần chăm dưỡng cho cây thật khỏe để cây mới có sức sống ra hoa đúng thời điểm mong muốn.

Ngoài ra, việc chăm bón không hợp lý không đúng thời điểm cũng làm cây hấp thụ đạm nhiều hoặc bị ảnh hưởng bởi sự điều phối của các chất kích thích sinh trưởng nên cây mai khi giải phóng năng lượng bằng cách ra đọt non. Hiện tượng này phá hủy dự tính của người chăm mai khi vào mùa lễ ra cây kết nụ.



Cách tạo nụ dày đặc cho mai vàng cần phải đảm bảo nhiều yếu tố từ chăm sóc, cắt tỉa, bón phân... Ảnh minh họa
Do đó, việc tạo nụ dày đặc cho

mai vàng cũng phụ thuộc rất nhiều vào công chăm sóc và bón phân. Bón phân phải sớm ngay từ đầu năm. Lượng bón vừa đủ ở dạng dễ tiêu sẽ có lợi hơn giúp cây đẻ nhiều.

Ngoài ra, còn phụ thuộc vào thời tiết nên người trồng mai vàng phải canh đúng thời điểm để ngừng sử dụng các chất kích thích sinh trưởng từ tháng 5 âm lịch.

Riêng đối với những cây cứng đầu đến tháng 7 mà vẫn chỉ sinh trưởng mạnh chưa đóng nút thì ta áp dụng biện pháp như chọn thời điểm cây vừa ra lá non thì phun thuốc diệt cỏ. Cần pha loãng theo hướng dẫn trên bao bì rồi phun ướt toàn bộ cây. Sau đó, dùng chất ức chế sinh trưởng để hướng cây ngưng sinh trưởng chuyên hẳn sang kết nụ.

Xử lý mai vàng nở đúng dịp

Tết: Biện pháp xử lý để mai vàng ra hoa đúng Tết cần áp dụng đồng bộ từ bón phân, tưới nước, tuốt lá. Ngay từ đầu tháng 10 âm lịch hạn chế bón các loại phân có hàm lượng đạm cao. Từ giữa đến cuối tháng 11 âm lịch, dùng bón phân vào gốc và hạn chế tưới nước để chuẩn bị tuốt lá. Từ ngày 7-10 tháng Chạp, nếu thấy mai sung sức, đã có nụ lớn thời tiết dự báo nắng ấm thì mai sẽ nở sớm, do

vậy đối với mai 5 cánh cần tuốt lá vào khoảng 18-20 tháng Chạp.

Ngược lại nếu cây mai không sung sức, mới xuất hiện nụ nhỏ, dự báo rét kéo dài thì phải tuốt lá khoảng ngày 13-16 tháng Chạp. Đối với mai nhiều cánh cần tuốt lá sớm hơn so với mai 5 cánh từ 4-6 ngày.

Lưu ý, trước khi tuốt lá cần ngừng tưới nước 2- 3 ngày để lá bắt đầu đanh lại, gân lá nổi lên thì tuốt lá, đồng thời tưới lại thật đậm và phun phân bón lá. Nếu thời điểm Tết ông Táo, quan sát thấy hoa cái bung vỏ lụa là chắc chắn hoa nở đúng Tết. Nếu hoa cái chưa bung vỏ lụa là mai nở muộn nên ngưng tưới rồi đem phơi ngoài nắng. Sau vài ngày tưới thật đậm trở lại bằng nước ấm đồng thời phun phân bón lá Đầu Trâu để kích thích mai nở sớm cho đúng dịp Tết.

Việc tuốt lá, phun phân bón lá cũng theo nguyên tắc trên. Từ cuối tháng 11, nếu có mưa bất thường thì mai sẽ nở sớm do đó cần chủ động nắm bắt dự báo để có thể làm dàn che hay phủ nilon che gốc để tránh mưa.

(Theo baomoi.com)

TRỒNG HOA TẾT 2019 TẠI BÀ RỊA-VŨNG TÀU

Vụ hoa Tết Kỷ Hợi 2019, hầu hết người trồng hoa ở Bà Rịa-Vũng Tàu phải xuống giống 2 lần, do cây giống không đảm bảo chất lượng và dịch bệnh.

Theo ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, năm ngoài các loại hoa Tết đều trúng mùa, được giá nên bà con thu lãi cao. Vì vậy, vụ hoa tết năm nay, nông dân các vùng trồng hoa tiếp tục mở rộng diện tích, cải thiện thu nhập vụ sản xuất cuối năm. Tuy nhiên, khởi đầu xuống giống vụ hoa Tết Nguyên đán Kỷ Hợi không thuận lợi như năm trước.

Làng hoa Kim Dinh, TP Bà Rịa có hơn 60 hộ trồng hoa bán tết với diện tích 22 ha, tăng hơn 10 ha so với tết năm ngoái, chủ yếu là tăng diện tích hoa cúc đại đóa. Thế nhưng, vụ hoa năm nay do cây giống cúc đại đóa không tốt nên trồng xuống không phát triển, bị thối rễ. Nông dân đã quyết nhỡ bỏ để trồng lại cho kịp tết.

Nhà bà Ngô Thị Ngọc, khu phố Kim Sơn, phường Kim Dinh xuống giống hơn 3.000 chậu cúc đại đóa được gần 1 tháng thì cây hoa bị bệnh chết hết, buộc phải nhỡ bỏ trồng lại, mất trắng 5 triệu đồng tiền cây giống. Ở lần trồng thứ hai, bà phải mua giống nhập

từ Đà Lạt về, bỏ công chăm sóc nhiều hơn và tìm cách xử lý để hoa nở đúng dịp tết.

Còn ông Lê Văn Tiểu, khu phố Kim Hải, đầu tháng 8 âm lịch đã xuống giống hơn 3.000 chậu cúc đại đóa đủ cỡ nhưng cũng do sử dụng giống của địa phương nhân ra nên bị dịch bệnh. Ông Tiểu không nhò bỏ mà tìm cách xử lý, hiện hoa đang trong giai đoạn hồi phục nhưng sẽ mất thời gian, chưa chắc nở kịp tết.



Nhiều nông dân đã cố gắng chữa trị cho cây hoa để kịp Tết.

Vụ hoa tết đang diễn ra nên mọi khuyến cáo về lựa chọn cây giống đều đã chậm. Hiện ngành nông nghiệp tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu thông tin rộng rãi cho nông dân về việc năm nay thời tiết không thuận lợi, để hoa phát triển đồng đều, người trồng hoa Tết cần chú ý xử lý tốt độ ẩm cho hoa, phải kê chậu lên giá thể cao tránh để hoa bị úng rễ khi trời mưa. Đồng thời, người trồng hoa cần thực hiện tốt khâu phòng trừ sâu bệnh và bảo

đảm dinh dưỡng cho hoa, thường xuyên theo dõi sự sinh trưởng qua từng giai đoạn để có hoa đẹp, đạt chất lượng phục vụ thị trường Tết 2019.

(Theo VOV)

THỦ TỤC CẤP VÀ NHẬN LẠI GIẤY TỜ KHI ĐƯA TÀU CÁ KHAI THÁC VÙNG BIỂN NƯỚC NGOÀI

Theo quy định tại Điều 4 Thông tư số 25/2013/TT-BNNPTNT Quy định chi tiết thi hành một số điều của Nghị định số 33/2010/NĐ-CP ngày 31/3/2010 của Chính phủ về quản lý hoạt động khai thác thủy sản của tổ chức, cá nhân Việt Nam trên các vùng biển, thủ tục và trình tự cấp giấy tờ có liên quan quy định như sau:

Thủ tục và trình tự cấp các giấy tờ có liên quan tổ chức, cá nhân đưa tàu cá đi khai thác thủy sản ở ngoài vùng biển Việt Nam.

Tổ chức, cá nhân gửi đến Tổng cục Thủy sản trực tiếp hoặc qua đường bưu điện (01 bộ) hồ sơ gồm:

- Đơn đề nghị cấp phép cho tàu cá hoạt động khai thác thủy sản ở vùng biển của quốc gia hoặc vùng lãnh thổ khác (theo mẫu quy định tại Phụ lục I ban hành kèm theo

Thông tư này);

- Hợp đồng hợp tác khai thác thủy sản ở vùng biển của quốc gia hoặc lãnh thổ khác được cơ quan có thẩm quyền của quốc gia và vùng lãnh thổ đó chấp thuận (bản công chứng);

- Giấy chứng nhận đăng ký tàu cá (bản sao chụp);

- Giấy chứng nhận an toàn kỹ thuật tàu cá (bản sao chụp);

Danh sách, ảnh và sổ hộ chiếu thuyền viên, người làm việc trên tàu cá; Bằng thuyền trưởng, máy trưởng (bản sao chụp).

Trong thời hạn không quá 5 ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, Tổng cục Thủy sản xem xét thẩm định hồ sơ và cấp các giấy tờ theo quy định, gồm:

- Giấy phép cho tàu cá đi khai thác thủy sản ở ngoài vùng biển Việt Nam (theo mẫu quy định tại Phụ lục số II ban hành kèm theo Thông tư này);

- Giấy chứng nhận đăng ký tàu cá (theo mẫu quy định tại Phụ lục số III ban hành kèm theo Thông tư này);

- Giấy chứng nhận an toàn kỹ thuật tàu cá (theo mẫu quy định tại Phụ lục số IV ban hành kèm theo Thông tư này);

- Danh sách thuyền viên và người làm việc trên tàu cá (theo

mẫu quy định tại Phụ lục số V ban hành kèm theo Thông tư này).

Trường hợp không cấp phép, Tổng cục Thủy sản phải có văn bản trả lời tổ chức, cá nhân có đơn đề nghị cấp phép cho tàu cá đi khai thác thủy sản ở ngoài vùng biển Việt Nam và nêu rõ lý do.

1. Khi đến nhận các giấy tờ được Tổng cục Thủy sản cấp, tổ chức, cá nhân nộp lại cho Tổng cục Thủy sản các giấy tờ gồm:

- Giấy phép khai thác thủy sản (bản chính);

- Giấy chứng nhận đăng ký tàu cá (bản chính);

- Giấy chứng nhận an toàn kỹ thuật tàu cá (bản chính);

Tổng cục Thủy sản có trách nhiệm biên nhận, vào sổ và lưu giữ các giấy tờ mà tổ chức, cá nhân đã nộp lại.

Trong 2 ngày làm việc kể từ ngày cấp phép, Tổng cục Thủy sản phải thông báo cho UBND cấp tỉnh nơi tổ chức, cá nhân có tàu đi khai thác thủy sản ở ngoài vùng biển Việt Nam và các Bộ: Quốc phòng, Công an, Ngoại giao biết để phối hợp theo dõi và quản lý (theo mẫu qui định tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này).

2. Trình tự, thủ tục nhận lại các giấy tờ của tổ chức, cá nhân đã nộp cho Tổng cục Thủy sản sau khi kết thúc khai thác thủy sản ở ngoài vùng biển Việt Nam

a. Tổ chức, cá nhân nộp đơn đề nghị nhận lại các giấy tờ đã nộp (theo Phụ lục II Nghị định số 53/2012/NĐ-CP ngày 20/6/2012 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định về lĩnh vực thủy sản) trực tiếp tại Tổng cục Thủy sản hoặc thông qua đường bưu điện.

b. Trong thời hạn 2 ngày làm việc kể từ khi nhận được đơn theo quy định, Tổng cục Thủy sản phải trả lại các giấy tờ mà tổ chức, cá nhân đã nộp theo điểm c, khoản 1 Điều 4 của Thông tư này; Thông báo cho UBND cấp tỉnh nơi tổ chức, cá nhân đăng ký tàu cá và các Bộ: Quốc phòng, Công an, Ngoại giao biết để phối hợp theo dõi và quản lý (theo mẫu quy định tại Phụ lục số VII ban hành kèm theo Thông tư này).

c. Khi đến nhận lại các giấy tờ đã nộp cho Tổng cục Thủy sản tổ chức, cá nhân phải nộp lại trực tiếp cho Tổng cục Thủy sản các giấy tờ sau:

Biên bản thanh lý Hợp đồng hợp tác khai thác thủy sản với đối tác nước ngoài khi hết hạn (Thanh

lý hợp đồng bản chính Tiếng Việt hoặc bản sao dịch sang Tiếng Việt có công chứng) hoặc văn bản giải trình lý do phải về nước sớm.

Các giấy tờ đã được Tổng cục Thủy sản cấp theo quy định tại điểm b, khoản 1, Điều 4 của Thông tư này.

Trường hợp chủ tàu bị mất các giấy tờ đã được cấp, phải có đơn trình báo lý do mất, được cơ quan Công an hoặc UBND xã xác nhận. Trường hợp mất các giấy tờ ở nước ngoài thì chủ tàu phải xin xác nhận của cơ quan ngoại giao Việt Nam ở nước sở tại.

d. Chủ tàu cá nhận kết quả trực tiếp tại Tổng cục Thủy sản hoặc đề nghị Tổng cục Thủy sản trả kết quả theo đường bưu điện.

Trường hợp không trả lại các giấy tờ hoặc trả lại không đầy đủ Tổng cục Thủy sản phải có văn bản trả lời nêu rõ lý do. Trường hợp làm mất, thất lạc các giấy tờ chủ tàu đã nộp, Tổng cục Thủy sản phải có thông báo cho cơ quan thẩm quyền nơi tổ chức, cá nhân đăng ký tàu cá biết và đề nghị cấp lại các giấy tờ cho chủ tàu theo quy định.

(Theo thuysanvietnam.com.vn)

**NUÔI CÁ RÔ PHI THEO
CHUỖI LIÊN KẾT: HUỐNG**

LÀM GIÀU MỚI

Sau 8 tháng triển khai, hiện mô hình nuôi cá rô phi theo chuỗi liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm do Chi cục Thủy sản Hà Nội thí điểm triển khai tại xã Cổ Đô, huyện Ba Vì đã cho thu hoạch với năng suất, hiệu quả kinh tế cao, mở ra hướng làm giàu mới cho địa phương.



Mô hình nuôi cá rô phi theo chuỗi ở Ba Vì cho hiệu quả kinh tế cao.

Mô hình được triển khai từ tháng 5/2018, gồm có 7 hộ thuộc HTX Tân Đô, với tổng diện tích là 5 ha. Các hộ ngoài được hỗ trợ một phần về con giống và chế phẩm sinh học, thuốc thú y cho cá còn được hỗ trợ về kỹ thuật nuôi trồng thủy sản một cách bài bản.

Gia đình ông Nguyễn Văn Lập tham gia vào mô hình với diện tích ao nuôi là 0,6 ha. Sau khi thu hoạch, ông nhằm tính, thu nhập tăng hơn khoảng 20% so với năm trước. Ông Lập chia sẻ, sau khi tham gia mô hình nuôi cá rô phi theo chuỗi liên kết, gia đình ông

được cán bộ của Chi cục Thủy sản hướng dẫn kỹ thuật. “Nhờ chăm sóc bài bản, đúng kỹ thuật nên cá có trọng lượng khá đồng đều, trung bình từ 0,5 – 0,7 kg/con, tổng sản lượng ước đạt trên 9 tấn. Với giá bán bình quân 30.000 – 32.000 đồng/kg, trừ hết chi phí, gia đình tôi thu lãi khoảng gần 90 triệu đồng” – ông Lập phấn khởi cho biết.

Kết quả đánh giá thực tế các mô hình tại Cổ Đô cho thấy, nuôi cá rô phi theo chuỗi liên kết có tỷ lệ sống cao đạt trên 80%, năng suất đạt trên 15 tấn/ha, tăng 30 - 40% so với các năm trước. Thông qua mô hình giúp người dân thay đổi tư duy, nhận thức được lợi ích thiết thực của việc sản xuất an toàn.

Giám đốc HTX Tân Đô Nguyễn Văn Hải đánh giá: Rô phi là loại cá có sức sống tốt, lớn nhanh, tỷ lệ sống cao và rất phù hợp với điều kiện vùng nuôi xã Cổ Đô. Điều quan trọng hơn cả là người nông dân từ bỏ thói quen sử dụng thuốc thú y bừa bãi cho thủy sản, không sử dụng các chất kháng sinh, tạo ra sản phẩm đảm bảo ATTP phục vụ tiêu dùng. Qua đó, tăng sức cạnh tranh của sản phẩm, giúp ổn định đầu ra. Mô hình đã mở ra hướng đi mới cho sự phát

triển về nuôi trồng thủy sản của địa phương, các hộ tham gia mô hình được kết nối với DN bao tiêu sản phẩm, có thị trường tiêu thụ ổn định.

(Theo thuysanvietnam.com.vn)

SỨC KHỎE CHO MỌI NGƯỜI

CÁC LOẠI THỰC PHẨM GÂY TÌNH TRẠNG DẬY THÌ SỚM Ở TRẺ VÀ CÁCH KIỂM SOÁT

Tình trạng dậy thì sớm đang ở mức báo động do mẹ Việt mình có thói quen thấy con ốm hơn bạn, sợ con thua kém, rồi bao nhiêu áp lực từ phía gia đình người thân trách móc làm mẹ mà để con gầy còm như vậy.

Bởi vậy, hễ có điều kiện là mẹ cứ mua những món ngon vật lạ ép con ăn vô tội vạ miễn sao con tăng cân, mũm mĩm là được. Các mẹ không hề biết rằng đằng sau đó là những hệ lụy, những mối nguy hiểm đang rình rập con trẻ.

Thịt động vật nuôi với thức ăn chứa hóa chất

Có rất nhiều nghiên cứu phát hiện ra rằng, trẻ càng ăn nhiều thịt động vật thì nguy cơ dậy thì sớm càng cao. Đặc biệt, những loại thịt được nuôi bằng chất tăng trọng,

thực phẩm công nghiệp có chứa hóa chất thúc đẩy tăng trưởng.

Khi trẻ được cho ăn những loại thịt này, chất tăng trưởng tồn dư trong thịt cũng sẽ hấp thụ vào cơ thể trẻ, khiến trẻ sẽ lớn nhanh hơn về thể chất.

Rau củ trái mùa

Những thực phẩm được liệt kê trong danh sách "thức chín" trái mùa đó là các loại rau quả được thu hoạch vào mùa đông như dâu tây, dưa hấu, cà chua, nho...; hoặc các trái cây thu hoạch trước mùa xuân đó là táo, đào, cam.... Các chất độc hại tồn dư trong các loại rau củ trái cây từ việc trồng rau quả trái mùa và sử dụng để ép trái cây phải chín, việc này sẽ tạo ra nguy cơ mắc bệnh dậy thì sớm khi trẻ em ăn các loại rau củ này.

Thực phẩm chức năng

Thực phẩm chức năng bản chất không trực tiếp gây ra dậy thì sớm, nhưng nhiều người đang lạm dụng nó, nhiều trẻ chưa thực sự cần thiết phải sử dụng, hoặc có nhiều gia đình bồi bổ cho trẻ quá sớm hoặc quá nhiều khiến cho trẻ trong chốc lát tăng trưởng quá nhanh.

Mặc dù thực phẩm chức năng có những tác dụng nhất định lên sức khỏe của cơ thể, nhưng đối với trẻ em, chức năng tiêu hóa

còn chưa hoàn thiện, có thể dẫn đến dậy thì sớm.

Ví dụ các thực phẩm chứa thành phần nhân sâm, sa sâm, đông trùng hạ thảo, hoàng kỳ... và những thực phẩm nguồn gốc thuốc Đông y khác thì bạn cần chú ý kiểm soát lượng cho trẻ ăn, không được ăn quá nhiều.

Thức ăn nhanh



Chị em cần lưu ý trong một số thức ăn nhanh có hàm lượng calo cao như đồ chiên, rán, nước có ga... nếu phụ huynh cho con ăn quá nhiều sẽ gây dư thừa chất béo, gây rối loạn nội tiết, dẫn đến béo phì và dậy thì sớm. Nếu ăn những món này quá thường xuyên, dầu ăn được tái sử dụng trong quá trình chế biến ở nhiệt độ cao tạo ra oxy hóa. Đây cũng là một trong những lý do khiến trẻ "phồng phao" trên mức cần thiết.

Ngoài ra một số thực phẩm khác như nhộng, kê gà, nhau thai, mật ong, sữa ong chúa, sữa non, phấn hoa bổ sung dinh dưỡng... thường chứa các hormone giới tính cao. Đây là những thực phẩm

thúc đẩy quá trình dậy thì sớm một cách nhanh chóng được các chuyên gia Đông y khuyến cáo không nên cho trẻ ăn quá nhiều.

Làm thế nào để ngăn ngừa nguy cơ dậy thì sớm ở trẻ?

Kiểm soát lượng protein

Nên cho trẻ ăn ít thịt hơn, chẳng hạn như thịt lợn, vịt, gà,... vì nó chứa rất nhiều kích thích tố thúc đẩy tăng trưởng trong quá trình nuôi dưỡng. Bạn có thể cho con bạn nhiều trái cây tươi, rau và hải sản để đảm bảo chế độ ăn uống cân bằng.

Không được sử dụng thực phẩm chức năng 1 cách thiếu hiểu biết

Đừng mù quáng sử dụng sữa ong chúa, nhân sâm, hoàng kỳ và các loại thuốc bổ khác, kể cả những loại có nguồn gốc tự nhiên, thuốc thảo dược. Khi một đứa trẻ đang mắc bệnh, ốm yếu hoặc có vấn đề về sức khỏe, nhiều phụ huynh sẽ nghĩ ngay đến giải pháp dùng thực phẩm bổ sung, với hy vọng rằng thuốc có thể làm cho tình trạng sức khỏe phục hồi nhanh chóng.

Thực tế lại không hẳn như vậy, bạn luôn phải nghiên cứu tình trạng thực tế của trẻ và cách chăm sóc bồi bổ sao cho thật khoa học và phù hợp.

Tăng cường hoạt động thể

dục thể thao

Đặc biệt là tăng cường luyện tập chân, mỗi ngày nên đảm bảo tập luyện 30 phút, các môn thể dục thích hợp là chạy bộ, leo cầu thang và nhảy dây.

Đảm bảo ngủ đầy đủ

Mỗi ngày cần ngủ chất lượng cao đủ 8-9 tiếng để đảm bảo tuyến yên ban đêm tiết ra đủ hoóc-môn phát triển, bởi vì hoóc-môn phát triển có tác dụng thúc đẩy quan trọng giúp cơ thể trẻ nhanh phát triển chiều cao.

Tạo môi trường tự nhiên

Trong môi trường sinh hoạt, cố gắng tạo ra một môi trường thiên nhiên cho trẻ, khống chế số lượng đồ dùng bằng nhựa. Ngoài ra, không nên cho trẻ tiếp xúc với nhiều kích thích thị giác không phù hợp với tuổi tác.

(Theo baodansinh.vn)

CÁCH CHĂM SÓC SAU ĐỘT QUỴ

Đột quỵ là nguyên nhân gây tử vong cao và thường để lại những di chứng nặng nề cho người bệnh như liệt nửa người, nói ngọng, méo miệng, sống thực vật... Tuy nhiên, nhiều gia đình lại không chú trọng đến việc phục hồi chức năng sớm khiến di chứng của người bệnh nặng nề hơn.



Người bị đột quỵ cần phục hồi chức năng lâu dài. Ảnh minh họa

Hiện nay, với người không may bị đột quỵ não dù người già hay trẻ, việc chăm lo thuốc men, phẫu thuật chúng ta làm ngay, nhưng có vấn đề quan trọng chưa được chú ý là phục hồi chức năng cho người bệnh.

Gần đây, quan niệm hiện đại là phải làm sao phục hồi chức năng càng sớm càng tốt cho người bệnh. Cố gắng đưa người bệnh ra ngoài giường bệnh sớm nhất trong vòng 2 - 3 ngày đầu khi đã qua giai đoạn nguy hiểm.

Theo GS.TS Lê Đức Hình, nguyên Chủ tịch Hội Thần kinh học Việt Nam, việc phục hồi chức năng đó không chỉ vài ba ngày, mà cần phải có quá trình vì có những người sau vài năm vẫn còn di chứng. Bên cạnh phục hồi cơ thể người bệnh, chúng ta cũng cần chú ý tới tâm lý người bệnh. Khoảng 30% những người không may bị đột quỵ não trong vòng 3 năm có thể sa sút trí tuệ và đây là một vấn đề cần quan tâm đến.

PGS.TS Hồ Thị Kim Thanh, Trưởng khoa Nội tiết - Cơ xương khớp (Bệnh viện Lão khoa Trung ương) cũng cho rằng, việc phục hồi chức năng sớm rất quan trọng với người bệnh đột quy. Nhìn chung những bệnh nhân đột quy khi qua giai đoạn cấp thì vấn đề chăm sóc, nuôi dưỡng, vận động phục hồi chức năng cho bệnh nhân rất quan trọng, giúp bệnh nhân sớm hồi phục và sớm hòa nhập với cuộc sống.

Đột quy có hai thể nhồi máu não, xuất huyết não nhưng nhiều người cứ nghe đột quy là sợ, đều nghĩ như vậy là xuất huyết và xuất huyết là chảy máu. Họ nghĩ rằng, chỉ cần nghiêng người bệnh là máu chảy ào ra. Chính quan niệm này khiến cho họ nghĩ rằng, cứ giữ cho người bệnh nằm nguyên một tư thế, thậm chí không được nhúc nhích đầu trên giường sau khi bị đột quy là tốt nhất. Tuy nhiên đây là quan niệm rất sai lầm, bởi nếu chỉ để vài tiếng sau sẽ gây ra tì, loét, tăng nguy cơ đông. Trên nền xuất huyết như vậy có thêm một cục máu đông nữa, có khi tắc mạch chi. Lúc này điều trị vô cùng khó khăn, dùng chống đông cũng không được. Bởi vậy, mọi người cần thay đổi quan niệm này. Cần

cho người bệnh vận động nhẹ nhàng. Có thể chỉ là động tác co tay chân trên giường càng sớm càng tốt để tránh những huyết khối, máu đông ở những giờ đầu tiên. Quá trình phục hồi vận động xảy ra phần lớn trong 3 – 6 tháng đầu, và có thể tiếp tục cho đến 2 năm hoặc hơn.

PGS.TS Hồ Thị Kim Thanh cho rằng, sau khi đột quy lần đầu thì nguy cơ tái phát rất cao. Tỷ lệ đột quy tái phát trong 5 năm đầu tiên là 25%. Để làm giảm mức độ tái phát đột quy, người bệnh cần uống thuốc đúng theo toa bác sĩ và không nên tự ý dừng khi chưa có ý kiến của bác sĩ. Ngoài ra cần kiểm soát tốt các yếu tố nguy cơ và thay đổi chế độ sống. Các yếu tố nguy cơ quan trọng nhất của đột quy là cao huyết áp, bệnh tim, tiểu đường và hút thuốc lá.

Sự quan tâm chăm sóc sau đột quy tốt, người bệnh cải thiện sức khỏe cũng nhanh chóng hơn. Trong quá trình chăm sóc người bị đột quy, cần chú ý:

+ Cần cho bệnh nhân nằm ở phòng thoáng mát, đủ ánh sáng, tránh ẩm ướt và tối. Giường nằm không nên kê sát tường, nên có khoảng trống xung quanh để tiện cho việc lăn trở bệnh nhân.

+ Người bị đột quy thường nằm

lâu, nhất là những bệnh nhân hôn mê dễ gặp biến chứng loét. Thường gặp loét ở những chỗ bị tỳ đè nhiều như vùng cùi chỏ, hai gót chân, hai bả vai. Một khi đã để bị loét thì việc điều trị sẽ phức tạp, khó khăn, thậm chí bệnh nhân có thể tử vong do nhiễm khuẩn huyết hoặc quá suy kiệt. Cho người bệnh nằm trên đệm hơi hoặc đệm nước. Cứ 2 giờ trở mình cho bệnh nhân một lần từ nằm ngửa sang nằm nghiêng phải hoặc trái.

+ Xoa bóp nhẹ nhàng những vùng bị tỳ đè nhiều hàng ngày tránh co cứng cơ và giúp lưu thông tuần hoàn. Với bệnh nhân liệt vận động vừa cần được điều trị phục hồi chức năng. Tập luyện vận động tay chân để tránh teo cơ và cứng khớp, nhất là khớp khuỷu và khớp vai, khớp háng và khớp cổ chân... theo hướng dẫn của kỹ thuật viên phục hồi chức năng.

(Theo giadinhvatreem.vn)

ĐẬU BẮP: ĐẸP DA, TỐT CHO THẬN, CHỐNG UNG THƯ

Đậu bắp chứa nhiều chất xơ thực vật là chất rất có lợi cho những người mập mỡ máu cao, táo bón, viêm ruột kết, vị thuốc quý cho người mập phì thừa chất.

Đặc biệt rất tốt cho thận, làm đẹp da và chống ung thư tuyệt vời.



Ảnh minh họa: Internet

Theo dược tính hiện đại, quả đậu bắp có chứa nhiều pectin, chất nhầy, protein, chất béo, chất xơ, Ca, P, Fe, Mg, K, Na và các loại vitamin đều là dưỡng chất có lợi cho nhiều lứa tuổi, sức khỏe.

Theo y học dân gian, đậu bắp có vị ngọt, tính mát, không độc. Chữa chứng tiêu khát, trĩ, táo bón, miệng khô khát, viêm họng, viêm tiết niệu.

Giúp sáng mắt, đẹp da

Đậu bắp có chứa nhiều sinh tố A nên giúp phòng ngừa các căn bệnh về mắt và da, giúp duy trì thị lực tốt cũng như mang lại cho cơ thể một làn da tươi nhuận.

Giúp hạ mỡ máu

Ăn đậu bắp thường xuyên góp phần kiểm soát lượng cholesterol xấu trong cơ thể, bởi trong trái đậu bắp có chứa các dưỡng chất thiết yếu có tác dụng làm giảm thiểu cholesterol trong máu.

Phòng và chữa táo bón và các bệnh về dạ dày

Đậu bắp rất nhiều chất xơ giúp phòng ngừa và điều trị bệnh táo bón, bệnh trĩ, đau dạ dày và cải thiện tiêu hóa rất hiệu quả. Bên cạnh đó, chất nhầy chứa trong đậu bắp còn có tác dụng nhuận tràng, giảm đau, giảm vết loét trong chứng viêm sưng.

Giúp ngừa khuyết tật ống thần kinh và các dị tật bẩm sinh khác ở thai nhi

Đậu bắp cũng chứa nhiều acid folic rất cần thiết cho nhiều chức năng của cơ thể. Đặc biệt, đối với những phụ nữ mang thai, acid folic rất quan trọng vì chất này giúp phòng ngừa khuyết tật ống thần kinh và các dị tật bẩm sinh khác ở thai nhi.

Tốt cho thận

Với tác dụng lợi tiểu, nếu ăn đậu bắp hàng ngày sẽ giúp cơ thể giải độc thân và giúp giảm cân nhờ đào thải được 1 lượng nước dư thừa.

Giúp kiểm soát nồng độ cholesterol

Các pectin trong đậu bắp hoạt động như các chất làm giảm LDL cholesterol (cholesterol xấu), nhờ đó góp phần cải thiện chức năng tim.

Tăng cường hệ thống miễn

dịch

Các chất xơ trong đậu bắp giúp "nuôi" vi khuẩn khỏe mạnh, rất cần thiết trong đường ruột của chúng ta, nhờ đó xây dựng khả năng miễn dịch của cơ thể chống lại virus và nhiễm trùng rất hiệu quả.

Giúp giảm các triệu chứng hen suyễn

Trong đậu bắp có hàm lượng vitamin C rất cao mà loại vitamin này có liên quan đến khả năng giảm bớt các vấn đề về đường hô hấp như hen suyễn.

Hỗ trợ xương chắc khỏe

Nhờ vitamin K và folate, đậu bắp cũng được coi là cứu tinh trong việc ngăn ngừa mất xương và chống đỡ bệnh loãng xương.

(Theo kinhtenongthon.vn)

KINH TẾ & THÔNG TIN THỊ TRƯỜNG

HÀNG HÓA TẾT 2019 NGẮN "SỐT GIÁ"

Các sở công thương đã xây dựng kế hoạch chuẩn bị hàng hóa phục vụ Tết 2019, Hà Nội dành 28.500 tỉ đồng; TPHCM dành gần 18.425 tỉ đồng.

Hà Nội: Tăng hàng thiết yếu, chú trọng đặc sản vùng miền

Theo bà Trần Thị Phương Lan-

Phó Giám đốc Sở Công Thương Hà Nội, xây dựng kế hoạch chuẩn bị hàng hóa phục vụ Tết Dương lịch và Tết Nguyên đán Kỷ Hợi 2019, sở đã chú trọng tăng cường các mặt hàng thiết yếu như gạo, các loại thịt, thủy hải sản, trứng gia cầm, thực phẩm chế biến, rau củ tươi, các mặt hàng nông lâm sản khô, bánh mứt kẹo, rượu, bia nước giải khát, hoa quả tươi...

Tổng giá trị kế hoạch dự trữ hàng hóa phục vụ nhu cầu tiêu dùng trong dịp Tết 2019 ước tính tăng 10% so với kế hoạch năm 2018, đạt 28,5 nghìn tỉ đồng.

Dự kiến số lượng một số mặt hàng chuẩn bị cung ứng cho dịp Tết gồm 190.600 tấn gạo, 44.000 tấn thịt lợn, 14.600 tấn thịt gà, hơn 12 tấn thịt bò, 256 triệu quả trứng gà vịt, 254 tấn rau, củ, 3.000 tấn bánh mứt kẹo, 200 triệu lít rượu bia, nước giải khát...

Theo Tổng Giám đốc Tổng công ty Thương mại Hà Nội (Hapro) Vũ Thanh Sơn, Hapro đã lên kế hoạch dự trữ các mặt hàng thiết yếu để phục vụ Tết. Thực hiện chỉ đạo của UBND TP.Hà Nội, Hapro sẽ tổ chức các điểm bán hàng bình ổn giá trong thời gian trước, trong và sau Tết Nguyên đán để không xảy ra tình trạng thiếu hàng, bán đúng giá

quy định, góp phần giữ vững sự ổn định của thị trường.

Các siêu thị lớn như Big C, Fivimart, Vinmart... cho biết, đã chuẩn bị đầy đủ nguồn hàng đáp ứng nhu cầu mua sắm của người tiêu dùng, tránh khan hàng, sốt giá. Ngoài các mặt hàng thiết yếu, các siêu thị lớn đều chuẩn bị một lượng lớn hoa quả, thực phẩm nhập khẩu phục vụ người tiêu dùng phân khúc cao cấp.

TP.Hồ Chí Minh: Tăng tối đa 17% lượng hàng Tết

Sở Công Thương TP. Hồ Chí Minh đã hoàn thành kế hoạch cung ứng các mặt hàng lương thực, thực phẩm thiết yếu phục vụ Tết 2019. Lượng hàng chuẩn bị cho mùa tết Kỷ Hợi 2019 tăng 13,2% - 16,9% so với kế hoạch thành phố Hồ Chí Minh giao và tăng 23% - 36% so với kết quả thực hiện Tết Mậu Tuất 2018.

Tổng trị giá các nhóm hàng lương thực, thực phẩm được các doanh nghiệp (DN) chuẩn bị sản xuất, dự trữ cung ứng cho 2 tháng tết là 18.424,8 tỉ đồng, tăng 612,7 tỉ đồng (3,44%) so với nguồn vốn chuẩn bị Tết Mậu Tuất 2018.

Trong đó, trị giá hàng hóa chuẩn bị nguồn hàng bình ổn thị trường là 7.532,6 tỉ đồng. Riêng tháng cao điểm phục vụ tết từ

ngày 6.1 đến 4.2-2019, tổng trị giá hàng hóa của các DN chuẩn bị là 10.812,1 tỉ đồng, trong đó, hàng bình ổn thị trường là 4.211,8 tỉ đồng.

Quan tâm đến công nhân nghèo, người lao động

Theo Phó Chủ tịch UBND TP.Hà Nội Nguyễn Doãn Toàn, thành phố sẽ tạo điều kiện thuận lợi nhất cho các doanh nghiệp chuẩn bị hàng hóa, điếm bán hàng Tết, đưa hàng Việt về nông thôn; hàng hóa phục vụ tại các khu chế xuất, khu công nghiệp. Đồng thời, chỉ đạo lực lượng chức năng tăng cường rà soát, xử lý các điếm có nguy cơ cao về hàng lậu, hàng giả, hàng kém chất lượng, vi phạm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Theo Sở Công Thương TP.Hồ Chí Minh, để đảm bảo hàng hóa đến tay người tiêu dùng với mức giá tốt nhất, các DN sẽ tăng cường thực hiện bán hàng lưu động đến vùng sâu, xa, các khu công nghiệp - khu chế xuất, khu lưu trú công nhân, các Công ty đông công nhân... Từ nay đến tết, thành phố thực hiện bình quân 130 chuyến hàng lưu động/tháng; riêng 2 tháng cao điếm tết, thực hiện 344 chuyến...

(Theo cafef.vn)

ĐẨY MẠNH CHẾ BIẾN ĐỂ TẠO ĐỘT PHÁ CHO XUẤT KHẨU RAU QUẢ

Theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, giá trị xuất khẩu rau quả 11 tháng năm 2018 đạt 3,5 tỷ USD, tăng 11,6% so với cùng kỳ năm 2017.



Dán tem kiểm định chất lượng sản phẩm tại Trang trại chuối xuất khẩu Huy Long An, Tây Ninh. (Ảnh: Lê Đức Hoành/TTXVN)

Trung Quốc vẫn đứng vị trí thứ nhất về thị trường nhập khẩu rau quả của Việt Nam với 73,8% thị phần. Thị trường rau quả trong nước được dự báo sẽ tương đối ổn định với điều kiện thời tiết thuận lợi trong khi nhu cầu không có sự tăng đột biến.

Trong 11 tháng, giá trị nhập khẩu mặt hàng rau quả đạt 1,57 tỷ USD, tăng 11,5% so với cùng kỳ năm 2017. Như vậy, mặt hàng rau quả trong 11 tháng đã xuất siêu gần 2 tỷ USD.

Theo các chuyên gia, Việt Nam đã tham gia nhiều hiệp định thương mại tự do, đây là điều kiện tốt để tự do thông thương,

trao đổi hàng hóa, mở cửa thị trường. Các nước mở cửa thị trường cho Việt Nam thì đồng thời Việt Nam cũng phải mở cửa cho các nước.

Theo ông Hoàng Trung, Cục trưởng Cục Bảo vệ thực vật, lượng trái cây Thái Lan nhập khẩu vào Việt Nam chủ yếu là để tái xuất sang Trung Quốc. Các loại trái cây có xuất xứ Thái Lan được nhập khẩu về Việt Nam, sau đó xuất khẩu tiếp sang Trung Quốc chủ yếu là sầu riêng, măng cụt, nhãn...

Hiện nay, 80% sản lượng trái cây Việt Nam đang được tiêu thụ trong nước, chủ yếu ở dạng quả tươi; trong đó, 90% được tiêu thụ ở các chợ truyền thống. Các kênh phân phối hiện đại như siêu thị, cửa hàng tiện ích, cửa hàng trái cây cao cấp, mới chỉ chiếm 10% lượng trái cây tiêu thụ nội địa.

Ngành công nghiệp chế biến, bảo quản rau quả của Việt Nam còn kém phát triển. Xuất khẩu rau quả phần lớn vẫn phụ thuộc vào các thị trường truyền thống như Trung Quốc... dẫn đến nguy cơ rủi ro lớn. Lượng doanh nghiệp đầu tư vào chế biến rau quả ở Việt Nam còn rất ít. Lý do là Việt Nam chưa hình thành được những vùng chuyên canh, thâm canh lớn,

tập trung. Doanh nghiệp khi đã đầu tư máy móc cần số lượng nguyên liệu chế biến lớn, sản xuất quanh năm.

Ông Nguyễn Xuân Hồng, nguyên Cục trưởng Cục Bảo vệ thực vật đánh giá, phần lớn giá trị gia tăng nằm ở khâu chế biến, song rau quả Việt xuất khẩu khá hạn chế điểm này, nhất là chế biến sâu.

Hiện nay, nông sản Việt nam xuất khẩu chịu hai hàng rào kỹ thuật quan trọng nhất là an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật. Đối với an toàn thực phẩm, kiểm soát hóa chất rất quan trọng trong quá trình sản xuất. Đây là rào cản có thể cản trở, hạn chế xuất khẩu nông sản Việt Nam vì yêu cầu về an toàn thực phẩm của các nước ngày càng tăng cao.

“Nếu chế biến được thì Việt Nam sẽ vượt được hai hàng rào kỹ thuật đang yếu trên. Bởi khi đã chế biến sẽ không phải chịu kiểm dịch thực vật. Khi xuất khẩu sản phẩm tươi, các nước sẽ kiểm soát chặt chẽ về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Sản phẩm đã chế biến, mức độ kiểm tra về an toàn thực phẩm sẽ không nghiêm ngặt như sản phẩm tươi. Bên cạnh đó, đẩy mạnh chế biến còn giúp nông sản tránh được tình trạng được mùa

mất giá," ông Hồng cho hay.

Ông Nguyễn Xuân Hồng cho rằng tổ chức sản xuất là khâu quan trọng nhất. Tăng cường sự liên kết nông dân với doanh nghiệp, hợp tác xã, cơ quan quản lý trên cơ sở tổ chức sản xuất theo chuỗi và thực hành nông nghiệp tốt như VietGAP, GlobalGAP... để đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm. Nhà nước cần có chính sách đủ mạnh để thu hút doanh nghiệp, tạo điều kiện cho DN về vấn đề mặt bằng, đất đai, xây dựng vùng chuyên canh...

Việt Nam hiện đã có khá nhiều sản phẩm rau quả chế biến như các loại trái cây dẻo, sấy, các loại nước trái cây... Tiềm năng xuất khẩu rau quả chế biến còn rất lớn. Năm 2018, nhiều nhà máy chế biến rau quả quy mô lớn được xây dựng như tổ hợp dự án Doveco Tây Nguyên, Nafoods Group đầu tư nhà máy ở Tây Ninh... sẽ bổ sung đáng kể vào năng lực chế biến rau quả của Việt Nam.

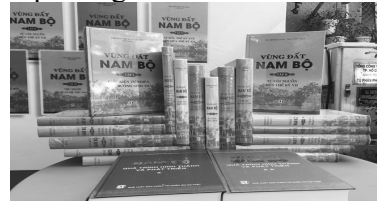
Theo ông Nguyễn Xuân Hồng, đầu tư cho chế biến sâu sẽ là bước đột phá để giải quyết vấn đề thị trường của nông sản Việt. Việt Nam có thể xuất khẩu rau quả "trong tầm tay" 10 tỷ USD vào năm 2025.

(Theo TTXVN)

VĂN HÓA-GIÁO DỤC

RA MẮT BỘ SÁCH ĐỒ SỘ VỀ VÙNG ĐẤT NAM BỘ

NXB Chính trị Quốc gia Sự thật vừa công bố một bộ sách đồ sộ về vùng đất Nam Bộ. Trong đó, từ khởi đầu là 2 tập có tính tổng quan: "Vùng đất Nam Bộ – Quá trình hình thành và phát triển" của GS Phan Huy Lê, các chuyên gia đã vào cuộc và biên soạn được một bộ chuyên khảo sâu gồm 10 tập nghiên cứu toàn diện về mảnh đất phương Nam.



Bộ sách đồ sộ về vùng đất Nam Bộ vừa ra mắt.

Việc ra đời bộ sách nghiên cứu này là một hành trình công phu. Theo ông Phạm Chí Thành - Quyền Giám đốc NXB Chính trị Quốc gia Sự thật thì từ công trình khoa học xuất sắc của GS Phan Huy Lê, các nhà khoa học phải mất 3 năm để chuyển thành sách và chuyển qua NXB thêm 2 năm nữa để biên tập thành một bộ gồm tổng quan 2 tập và 10 tập chuyên khảo chuyên sâu về các lĩnh vực.

Trước đó, khi công trình nghiên

cứu tổng quan về vùng đất Nam Bộ của GS Phan Huy Lê được công bố, đã có nhiều ý kiến tranh luận. “Việc khó khăn và tranh luận trong từng vấn đề là một chuyện bình thường trong nghiên cứu nhưng rõ ràng công trình có giá trị hết sức to lớn. Nhờ có sự phản biện ấy mà phải luôn cố gắng cập nhật kiến thức và thuật ngữ khoa học để việc nghiên cứu về Nam Bộ bài bản và ngày càng hoàn thiện hơn” – ông Thành cho biết.

Đại diện NXB Chính trị Quốc gia Sự thật cho rằng việc công bố bộ sách này đã cung cấp một khối lượng tri thức lớn, khá đầy đủ, toàn diện và chân xác về vùng đất Nam Bộ, phục vụ cho công tác học tập, nghiên cứu và hoạch định chính sách ở khu vực trọng yếu, năng động này của đất nước. Bộ sách cũng cung cấp cơ sở lịch sử – pháp lý vững chắc phục vụ cuộc đấu tranh bảo vệ chủ quyền, toàn vẹn lãnh thổ, xây dựng biên giới hòa bình, hữu nghị.

Đặc biệt bộ tổng quan 2 tập “Vùng đất Nam Bộ - Quá trình hình thành và phát triển” do GS Phan Huy Lê làm chủ biên, là công trình nghiên cứu khoa học tâm huyết, nặng lòng với Nam Bộ của ông được hoàn thành trong

những năm tháng cuối đời dành cho mảnh đất phương Nam.

(Theo daidoanket.vn)

THỰC HIỆN BÌNH ĐẲNG GIỚI TỬ CHÍNH MỖI GIA ĐÌNH

Muốn có sự bình đẳng giới thực sự về mọi mặt trên toàn thế giới, điều đầu tiên, bình đẳng giới phải đến từ chính gia đình và từ nhận thức của mỗi người.

Việc nhà đâu của riêng ai

Theo kết quả nghiên cứu của Cơ quan Viện trợ Ailen và Tổ chức ActionAid Việt Nam được thực hiện tại 9 tỉnh và thành phố ở Việt Nam từ tháng 1 đến tháng 6 năm 2016, trung bình người phụ nữ dành hơn 5 giờ đồng hồ mỗi ngày cho những công việc “không tên” như: nấu nướng, dọn dẹp, chăm sóc con..., nhiều hơn nam giới từ 2 tới 2,5 giờ đồng hồ mỗi ngày. Tức là trong độ tuổi trưởng thành, phụ nữ Việt Nam sẽ dành ít nhất 1/4 cuộc đời cho những công việc chăm sóc không lương (mà chúng ta quen gọi là việc nhà).

Những công việc này tiêu tốn thời gian và cả trí lực khiến người phụ nữ phải hy sinh các quyền lợi khác của mình. Trong khi đó, việc nhà thường không nhận được sự quan tâm đúng mức của các thành

viên trong gia đình, cộng đồng và ngay chính bản thân người phụ nữ.

“Việc nhà là công việc của phụ nữ” là định kiến đã ăn sâu vào tiềm thức của không ít người, nên việc thay đổi và chấm dứt sự bất bình đẳng này là vô cùng khó khăn. Nhưng để tiến tới bình đẳng giới thực sự cho người phụ nữ trong gia đình và trong xã hội, chúng ta phải thay đổi quan niệm này ngay từ bây giờ và ngay trong chính gia đình mình.

Muốn các ông chồng cùng tham gia việc nhà, người phụ nữ cần có sự thỏa thuận ngay từ khi bắt đầu cuộc sống hôn nhân. Hãy khuyến khích và khéo léo tạo cơ hội để các ông chồng được thể hiện sự yêu thương và quan tâm đến vợ con bằng những hành động thiết thực. Vợ nấu cơm, chồng rửa bát, vợ quét nhà, chồng lau nhà, vợ đón con, chồng dạy con học bài... Những gì người phụ nữ làm được thì người đàn ông cũng có thể làm được, thậm chí còn có thể làm tốt hơn cả người phụ nữ ở một số mặt. Nếu bạn cứ mặc định nội trợ là công việc của mình, mình phải làm hết thì sẽ chẳng có ai san sẻ việc nhà với bạn. Nếu bạn không tin tưởng vào tay nghề của chồng, luôn cho

rằng anh ấy chẳng thể nào nấu được một bữa ăn ngon thì bạn sẽ chẳng có cơ hội được thưởng thức những món ăn độc đáo của anh ấy. Nếu bạn cho rằng anh ấy chả biết gì về việc học của con thì bạn đã bỏ lỡ một gia sư tuyệt vời mà không hề tốn kém một đồng học phí nào.

Không chỉ lôi kéo chồng cùng tham gia việc nhà, các bà mẹ cũng cần huấn luyện các bé trai ngay từ bé phải biết làm việc nhà và biết cách tự chăm sóc bản thân thay vì bao bọc và nuông chiều con.

Việc nhà không phân biệt giới tính, các bé trai có thể làm bất cứ việc nhà nào, miễn phù hợp với độ tuổi và sức khỏe.

Phụ nữ cũng có quyền đưa ra các quyết định hệ trọng

Bình đẳng giới trong gia đình không chỉ là bình đẳng trong vấn đề chia sẻ việc nhà, mà quan trọng, người phụ nữ cần được bình đẳng với người đàn ông trong việc đưa ra các quyết định quan trọng, trong vấn đề tài chính, trong vấn đề chăm sóc sức khỏe sinh sản, trong quan hệ vợ chồng, đối nội đối ngoại và có quyền nói “Không” với bạo lực gia đình, dù với bất cứ lý do gì.

Trong nhiều gia đình Việt Nam

truyền thống, những quyết định lớn thường do đàn ông đưa ra, ý kiến của phụ nữ ít khi được coi trọng. Điều này không bình đẳng. Đã là vợ chồng, mọi quyết định lớn trong gia đình cần có sự bàn bạc, thảo luận của cả hai bên. Nếu trong trường hợp hai vợ chồng bạn không thể thống nhất được ý kiến thì có thể tham khảo thêm ý kiến cha mẹ hoặc các con.

Không chỉ ít được hỏi ý kiến khi đưa ra các quyết định quan trọng trong gia đình, nhiều phụ nữ Việt Nam mặc dù quản lý thu nhập chung của cả hai vợ chồng, nhưng các khoản chi tiêu lớn thì hầu như không có quyền quyết định. Họ có quyền mua thức ăn hàng ngày, đóng tiền học cho con, đóng tiền điện, tiền nước... nói chung là các khoản chi tiêu cố định hàng tháng, nhưng nếu muốn mua cái tivi, hay tủ lạnh mới thì bắt buộc phải hỏi ý kiến các ông chồng.



Khoảng 80% số vụ ly hôn xuất phát từ bạo lực gia đình. Ảnh: Internet
Bình đẳng giới nói “Không”

với bạo lực gia đình

Bạo lực gia đình không chỉ gây tổn thương nghiêm trọng về thể xác lẫn tinh thần đối với phụ nữ mà còn là sự vi phạm thô bạo các quyền con người của phụ nữ và làm băng hoại đạo đức xã hội. Sự vi phạm này cần phải được xóa bỏ.

Bình đẳng giới không có chỗ cho bạo lực gia đình trú ngụ. Nếu bị bạo lực gia đình, đừng cam chịu, hãy sớm lên tiếng và đề nghị cộng đồng giúp đỡ.

(Theo giadinhvatreem.vn)

CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

TÁCH NỀN KHỎI HÌNH ẢNH NGAY TRONG WORD

Có rất nhiều lý do để bạn phải tìm cách chỉnh sửa một hình ảnh trước khi chèn chúng vào tài liệu **Word** của mình, chẳng hạn như hình ảnh chứa các chi tiết không mong muốn, chủ thể không nổi bật... Những lúc thế này, chắc chắn bạn sẽ thường nghĩ tới những công cụ chỉnh ảnh chuyên nghiệp như Photoshop, Adobe Illustrator...

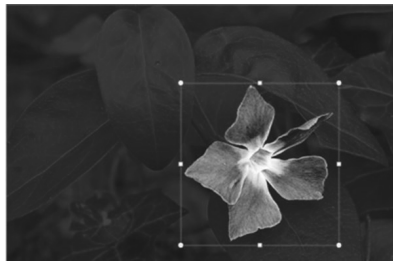
Tuy nhiên, nếu chỉ có nhu cầu tách nền khỏi ảnh đơn giản hay bức ảnh không quá phức tạp hoặc quá nhiều chi tiết cần phải chỉnh

sửa, bạn có thể sử dụng công cụ *Remove Background* có sẵn trên thanh công cụ của Word.

Để thực hiện, trước tiên, bạn hãy nhấn vào một hình ảnh được chèn sẵn trên giao diện soạn thảo, sau đó nhấn tiếp vào thẻ *Format* trên thanh công cụ/Ribbon.

Ở phía bên trái của thẻ *Format*, bạn hãy nhấn chọn *Remove Background*.

Lúc này, Word sẽ tự động xác định chủ thể và phần nền. Mặc dù **Word** sẽ lựa chọn thiếu hoặc thừa phần nền hay chủ thể nào đó, nhưng bạn có thể kéo thả các điểm nút, khung, để tùy chỉnh theo nhu cầu của mình.



Để chọn vùng chủ thể một cách chính xác hơn, bạn hãy nhấn vào tùy chọn *Mark Areas to keep*. Lập tức, con trỏ chuột sẽ được thay đổi thành biểu tượng cây bút. Khi nhấn vào một vị trí bất kỳ trên hình ảnh, bạn sẽ thấy một điểm nút được đánh dấu, đồng thời vị trí được chọn sẽ mở rộng hơn.

Bạn cũng có thể kéo theo đường thẳng nhiều điểm nút để khu vực mở rộng được nhiều hơn.

Để xóa vùng bạn nhấn vào *Mark Areas to Remove* sau đó dùng chuột vẽ đường thẳng vào chính vùng muốn xóa là được.

Sau khi đã chọn những khu vực muốn lấy, bạn nhấn vào *Keep Changes*, Word sẽ tự động tách nền cho ảnh. Ảnh sau khi tách nền bạn có thể chèn hình nền khác, hoặc dán ảnh vào khu vực khác.

Để lấy hình ảnh trên Word, người dùng nhấn chuột phải chọn vào *Save as Picture*, tại *Save as type* bạn chọn định dạng PNG rồi lưu lại để ảnh có nền trong suốt. Nếu lưu dưới dạng JPG hay định dạng khác, ảnh nền cho sẽ có màu trắng.

Không chỉ Word, bạn cũng có thể áp dụng các thao tác tương tự cho PowerPoint, Excel và Outlook từ phiên bản 2010 trở lên.

(Theo pcworld.com.vn)

TẠO BOOKMARK CHO NHỮNG VĂN BẢN DÀI

Việc tạo nhiều bookmark trong tài liệu **Word** sẽ giúp bạn nhanh chóng truy cập đến các đoạn văn bản mình muốn thay vì phải căng

mắt chuột chuột.

Đáng chú ý, cách thức tạo bookmark cho tài liệu Word có thể áp dụng trên mọi phiên bản của công cụ soạn thảo văn bản này, bao gồm trên cả phiên bản Word 2003. Tuy nhiên, cách thức thực hiện sẽ có đôi chút khác biệt.

Trên **Word** phiên bản 2013. Để thực hiện, đầu tiên, bạn hãy đặt con trỏ chuột hoặc tô chọn vị trí mình muốn tạo bookmark.

Tiếp đến, bạn hãy chọn thẻ *Insert* trên thanh Ribbon, chọn tiếp *Bookmark* trong vùng Links (vị trí chính giữa của thẻ Insert).

Trong hộp thoại vừa xuất hiện, bạn hãy đặt tên bất kỳ cho bookmark này. Lưu ý, tên bookmark phải bắt đầu bằng một chữ cái và không được chứa bất kỳ dấu khoảng trắng (phím Space) nào. Tuy nhiên, bạn có thể sử dụng ký hiệu gạch dưới “_” để phân tách các từ hoặc số.

Cuối cùng, nhấn nút *Add* để tạo mới một bookmark. Từ bây giờ, bạn có thể tạo thêm nhiều bookmark tại các vị trí khác trong văn bản.

Một khi đã tạo mới các bookmark, để truy cập đến chúng, bạn hãy sử dụng tổ hợp phím *Ctrl + G*. Trong hộp thoại *Go To* vừa xuất hiện, bạn chọn *Bookmark* ở

cột *Go to What*, sau đó chọn tiếp vị trí mình muốn trong khung *Enter bookmark name* và nhấn nút *Go To*. Lập tức Word sẽ “nhảy” đến vị trí đã đặt bookmark trước đó.

Như vậy là bạn đã hoàn thành xong các bước cần thiết để tạo, sử dụng và quản lý bookmark, khi áp dụng trong những văn bản dài thì tính năng này tỏ ra vô cùng tiện lợi.

(Theo pcworld.com.vn)

THÔNG TIN CHUYÊN GIA VÀ SẢN PHẨM CÔNG NGHỆ

MÁY GỌT KHOAI MÌ

Ông Nguyễn Linh (tổ 9, thị trấn Chư Ty, huyện Đức Cơ, tỉnh Gia Lai), dân làng hay gọi là ông “Linh điên” đã cho ra đời máy gọt khoai mì giúp ích lớn cho hoạt động sản xuất của nông dân.

Năm 1996, ông Linh từ Thừa Thiên Huế đến Chư Ty lập nghiệp với nghề canh tác khoai mì. Nhận thấy công việc bóc vỏ khoai mì tốn nhiều nhân công mà độc hại do tiếp xúc với chất Cyanua trong vỏ khoai, ông quyết tâm chế tạo ra máy gọt vỏ khoai mì.

Năm 2005, ông Linh bắt tay vào tìm tòi, sáng chế với nhiều khó

khăn. Không nản trí, ông tiếp tục nghiên cứu khắc phục lỗi. 4 năm sau, chiếc máy thứ 5 ra đời. Máy đạt công suất tối đa lên đến 40-45 tấn/ngày, bằng 150 nhân công làm việc.



Ông Linh giới thiệu máy gọt khoai mì cho khách hàng. (Ảnh: Hoài Nam)

Máy có thể sử dụng cho bà con nông dân, cũng có thể sử dụng trong nhà máy. Đặc biệt, khi sử dụng máy sẽ tập trung lượng vỏ lớn, có thể làm biogas, phân vi sinh xử lý được vấn đề môi trường. Không chỉ gọt được khoai mì, máy cũng có thể gọt các loại củ dạng dài có kích thước tương đương. Sau thành công của máy gọt khoai mì, mọi người xung quanh không còn gọi ông là “Linh điên” thay vào đó cái tên “Linh sáng chế”.

(Theo VTC News)

GIỐNG DƯA LƯỚI LAI F1 VNUA68

Dưa lưới (*Cucumis melo reticulatus*) là loại quả có giá trị cao, được trồng phổ biến trên thế

giới, người trồng có thể thu lãi hàng trăm triệu mỗi tháng nếu áp dụng công nghệ cao. Tại Việt Nam, mấy năm gần đây người dân bắt đầu trồng dưa lưới, tuy nhiên các giống dưa lưới trồng ở Việt Nam thường là giống nhập nội, giá hạt giống rất cao (khoảng 14.000 đồng một hạt).



Trước nhu cầu phát triển sản xuất dưa lưới tại Việt Nam, Viện Nghiên cứu và Phát triển cây trồng (Học viện Nông nghiệp Việt Nam) đã nghiên cứu lai tạo thành công giống dưa lưới VNUA68. Giống dưa VNUA68 là tổ hợp lai giữa dòng mẹ MLWO050718 với dòng bố MLGR150718, có thời gian sinh trưởng, phát triển ngắn (từ khi trồng đến ra hoa là 30 ngày và từ trồng đến thu hoạch quả đầu tiên là 75 ngày), khối lượng quả đạt 1,5-2,0 kg, vỏ mỏng, thịt quả màu vàng đậm, mềm giòn, ngọt đậm, độ Brix 13-15%, mùi thơm, năng suất đạt 45-60 tấn/ha. Bên cạnh việc cung cấp hạt giống dưa VNUA68, Viện Nghiên cứu và Phát triển cây

trồng còn hỗ trợ tập huấn, chuyên giao kỹ thuật cho các cơ sở có nhu cầu sản xuất giống dưa này.

Chi tiết xin liên hệ: Vũ Văn Liết - Viện Nghiên cứu và Phát triển cây trồng, Học viện Nông nghiệp Việt Nam.

*Trâu Quỳnh, Gia Lâm, Hà Nội;
Tel: 0912 006 399;
Email: vvliet@vnua.edu.vn
(khoa hoc vacong nghe viet nam.com.vn)*

HỎI – ĐÁP

Hỏi: *Xin cho hỏi Điều kiện nào để được phân phối thực phẩm chức năng cho các khách hàng cá nhân? Các thẩm mỹ viện, phòng khám thẩm mỹ, spa có được dán ảnh poster quảng cáo và bán thực phẩm chức năng tại cơ sở của mình hay không?*

Trả lời:

Về vấn đề này, ông Trần Quang Trung, Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm (Bộ Y tế) trả lời như sau:

Để được phân phối thực phẩm chức năng nhập khẩu, cơ sở cần có các điều kiện sau:

- Cơ sở có giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm.
- Cơ sở có giấy chứng nhận cơ

sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 26/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế.

- Sản phẩm thực phẩm chức năng phải được cấp Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm theo quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

- Các lô hàng thực phẩm chức năng nhập khẩu vào Việt Nam phải được kiểm tra tại cơ quan Nhà nước có thẩm quyền và được cấp Thông báo lô hàng đạt chất lượng nhập khẩu (theo quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm).

Đối với việc dán poster quảng cáo tại cơ sở: Cơ sở phải xin phép thẩm định nội dung quảng cáo thực phẩm chức năng của cơ quan Y tế và chỉ được phép quảng cáo đúng với nội dung đã được thẩm định (theo Thông tư số 08/2013/TT-BYT ngày 13/3/2013 của Bộ Y tế và các văn bản pháp luật liên quan đến quảng cáo như: Luật quảng cáo ngày 21/6/2012; Nghị định số 181/2013/NĐ-CP

ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Quảng cáo; Nghị định số 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo).

Thủ tục hành chính xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm được đăng tải trên trang web của Cục An toàn thực phẩm.

(Theo vfa.gov.vn)

Mẹo vặt: Cách làm dưa món chuẩn vị ngon, giòn.

1. Nguyên liệu làm dưa món

- 600 g đường
- 600 ml nước mắm
- Các loại rau củ gồm có: đu đủ, cà rốt, củ kiệu, ớt, hành tím, su hào (số lượng tùy vào nhu cầu).

- Gia vị: muối, bột ngọt

2. Cách làm dưa món

Bước 1: Tiến hành bỏ rễ, lột vỏ của củ kiệu và hành tím. Đem đi ngâm nước cho sạch rồi vớt ra.

Bước 2: Các loại củ gồm cà rốt, đu đủ, su hào bạn đem rửa sạch rồi thái nhỏ ra. Không nên thái quá nhỏ vì nếu không khi đem chúng đi phơi sẽ bị teo lại.

Bước 3: Bạn cho tất cả vào ngâm trong nước muối. Sau 20 phút thì vớt ra, xả nước sạch rồi

bóp cho ra bớt nước. Lặp lại thao tác như vậy từ 2 – 3 lần để cho nguyên liệu không bị hăng.

Bước 4: Đem tất cả chúng đi phơi khô ngoài nắng. Thời gian phơi khô khoảng 20 tiếng. Sau đó đem chúng vào trưng qua nước sôi cho sạch lại rồi để ráo nước.

Nếu không có thời gian phơi nắng, bạn có thể đem tất cả chỗ rau củ trên cho vào lò nướng, sấy khô ở 100 độ C, cho đến khi rau củ khô héo, trong lúc sấy đảo tay liên tục cho tất cả được khô đều.

Bước 5: Bắc nồi lên bếp. Cho vào nồi 500ml nước mắm cùng 500 gram đường. Tiếp tục nêm thêm 2 muỗng bột ngọt rồi đợi đến khi đường tan hết thì tắt bếp.

Bước 6: Bạn tiến hành bỏ nguyên liệu phơi khô gồm củ kiệu, đu đủ, su hào, củ kiệu, hành tím và ớt vào hũ. Sau đó đổ tiếp hỗn hợp nước mắm đường đã để nguội vào.

Cố gắng điều chỉnh sao cho phần nước mắm đường phải ngập hết các loại rau củ. Để khoảng 2 – 3 ngày là dưa món bắt đầu ngâm và có thể ăn được.

Chú ý:

Dưa món sẽ thơm ngon, giữ được lâu, an toàn hơn khi bảo quản trong hũ thủy tinh.

(Theo vnexpress.net)