

BÀI TUYÊN TRUYỀN

ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CHO TRẺ TẠI TRƯỜNG

MẦM NON MỸ TRUNG

- Kính thưa toàn thể nhân dân.

- Thưa quý phụ huynh trên địa bàn phường Thiên Trường!

Như chúng ta đã biết vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những vấn đề cấp bách hiện nay trong xã hội và nhất là một trong những tiêu chí hàng đầu để đánh giá xếp loại trường mầm non. Chất lượng VSATTP liên quan đến quá trình từ khâu sản xuất tới khâu tiêu dùng nên công tác này đòi hỏi tính liên ngành cao và là công việc của toàn dân. Với ngành giáo dục, trong đó bậc học mầm non có trách nhiệm lớn vì công việc VSATTP có liên quan đến tổ chức ăn tập thể cho đông đảo lực lượng cán bộ, giáo viên và trẻ em mầm non. Cơ sở giáo dục mầm non là nơi tập trung đông trẻ, bản thân trẻ còn non nớt, chưa chủ động ý thức về dinh dưỡng đầy đủ và nếu bị ngộ độc thực phẩm trong cơ sở giáo dục mầm non thì hậu quả sẽ rất lớn.

Công tác đảm bảo vệ sinh ATTP luôn được nhà trường đặt lên hàng đầu. Là một trường có tỷ lệ trẻ ăn bán trú 100%. Mỗi ngày trẻ được ăn 2 bữa tại trường, với thực đơn được thay đổi hàng ngày để bảo đảm sự phong phú và đủ chất dinh dưỡng theo yêu cầu. Nhận thức được tầm quan trọng của việc giữ gìn vệ sinh ATTP cho trẻ, nhà trường đã đầu tư vào hệ thống nhà bếp. Đội ngũ nhân viên nhà bếp cũng như giáo viên của trường thường xuyên được tập huấn kiến thức, kỹ năng để đảm bảo vệ sinh ATTP trong các bữa ăn. Nhà trường tăng cường hơn công tác vệ sinh cho trẻ, đặc biệt là đảm bảo vệ sinh ATTP. Không chỉ thực phẩm đảm bảo an toàn, việc chế biến thức ăn, quá trình bảo quản thực phẩm đều phải tuân thủ theo quy trình bếp 1 chiều từ khâu sơ chế, đến khâu chia thức ăn. Nhà trường thường xuyên tổ chức tổng vệ sinh từ khu vực bếp đến phòng học; theo dõi sức khỏe của trẻ, đồng thời trực tiếp tuyên truyền, trao đổi với phụ huynh để cùng giữ vệ sinh, bảo vệ sức khỏe cho trẻ.

Để đảm bảo nguồn gốc thực phẩm rõ ràng, nhà trường đã ký kết hợp đồng ràng buộc trách nhiệm với các đơn vị cung cấp thực phẩm tươi sạch, có uy tín, đảm bảo chất lượng; có lưu mẫu thức ăn trong vòng 24 giờ; đội ngũ nhân viên nhà bếp đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh ATTP và được khám sức khỏe định kỳ; đưa kiến thức về dinh dưỡng, vệ sinh ATTP lồng ghép tuyên truyền cho các bậc cha mẹ ở các lớp như; treo tranh ảnh, áp phích về vệ sinh ATTP tại các bảng tin, góc tuyên truyền của nhà trường,... để phụ huynh học sinh cùng có trách nhiệm quan tâm đến sức khỏe của trẻ.

NHÀ TRƯỜNG LUÔN THỰC HIỆN TỐT 10 NGUYÊN TẮC VÀNG VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Nguyên tắc 1: Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi, rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

Nguyên tắc 2: Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

Nguyên tắc 3: Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

Nguyên tắc 4: Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60° hoặc lạnh dưới 10° . Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

Nguyên tắc 5: Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

Nguyên tắc 6: Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống, với bề mặt bản. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bản (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

Nguyên tắc 7: Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.

Nguyên tắc 8: Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

Nguyên tắc 9: Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

Nguyên tắc 10: Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

Thiên Trường, ngày 25 tháng 3 năm 2026

P.HIỆU TRƯỜNG

Trần Thị Hương

