

UBND XÃ PHÚ XUYÊN
TRƯỜNG MN NAM PHONG

TUYÊN TRUYỀN

VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG MẦM NON

Như chúng ta đã biết, dinh dưỡng cho trẻ trong những năm đầu đời là tiền đề, là điều kiện cần và đủ cho sự phát triển về mọi mặt sau này. Lứa tuổi mầm non là quá nhỏ nên gần như hoàn toàn phải dựa vào sự giúp đỡ, phục vụ của các cô giáo trong việc chơi, học, ăn, ngủ.

Bên cạnh vai trò đặc biệt quan trọng của giáo viên trực tiếp dạy, chăm sóc trẻ thì bếp ăn với số lượng học sinh đông mà đối tượng là trẻ nhỏ thì việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non cần được hết sức chú trọng.

Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những vấn đề cấp bách hiện nay trong xã hội. Chất lượng VSATTP (vệ sinh an toàn thực phẩm) liên quan đến quá trình từ khâu sản xuất tới khâu chế biến trong đó bậc học mầm non liên quan đến tổ chức bếp ăn tập thể cho trẻ em mầm non, nếu bị ngộ độc thực phẩm trong cơ sở giáo dục mầm non thì hậu quả sẽ rất lớn.

Vì vậy, công tác đảm bảo vệ sinh ATTP (an toàn thực phẩm) luôn được nhà trường đặt lên hàng đầu. Trường có tỷ lệ trẻ ăn bán trú 100%, mỗi ngày trẻ được ăn 2 bữa tại trường, thực đơn phong phú, được xây dựng thay đổi hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng, theo mùa để bảo đảm sự đa dạng và đủ chất dinh dưỡng theo yêu cầu phát triển của trẻ.

Nhận thức được tầm quan trọng của việc đảm bảo vệ sinh ATTP cho trẻ, nhà trường đã không ngừng nâng cao chất lượng về dinh dưỡng, chăm sóc trẻ một cách tốt nhất. Với đội ngũ nhân viên nuôi dưỡng 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.

Để đảm bảo nguồn gốc thực phẩm rõ ràng, ngay từ đầu năm học 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; nhà trường 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 kết hợp cùng nhà trường quan tâm đến sức khỏe của trẻ.

Nhà trường tăng cường hơn công tác vệ sinh cá nhân cho trẻ, vệ sinh môi trường 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 giao nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến thức ăn đến khâu chia thức ăn. Nhà trường thường xuyên tổ chức tổng vệ sinh từ khu vực bếp đến phòng học vào thứ 6 hàng tuần. Nhà trường cùng muốn trao đổi với phụ huynh học sinh các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm như :

1. Vệ sinh đối với cơ sở:

- Vị trí bếp : được bố trí sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, phải đảm bảo vệ sinh môi trường, cách ly với nguồn ô nhiễm.

- Bếp ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc bếp một chiều, sử dụng vật liệu dễ làm sạch.

- Bếp ăn phải được giữ vệ sinh sạch sẽ từ các khu vực giao nhận, sơ chế, chế biến, chia thức ăn, bảo quản thực phẩm.

- Xử lý rác thải tốt, cống rãnh phải thường xuyên được khơi thông.

- Có đủ nước sạch, có xà phòng cho nhân viên rửa tay, dụng cụ chứa nước phải đảm bảo vệ sinh.

2. Vệ sinh cá nhân và kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với nhân viên nuôi dưỡng)

- Giữ vệ sinh cá nhân và khu vực làm việc.

- Sử dụng tạp dề, khẩu trang, găng tay khi tham gia chế biến, chia thức ăn, cho trẻ ăn.

- Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trong mọi trường hợp gây bẩn tay, sau khi sử dụng nguyên liệu tươi sống, trước khi chia ăn.

- Không dùng tay lấy thức ăn, không làm các việc khác khi đang chia thức ăn.

- Tham gia đầy đủ các lớp tập huấn về VSATTP, được khám sức khỏe định kỳ hàng năm.

3. Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ:

- Dụng cụ ăn uống phải đảm bảo khô ráo, sạch sẽ và được rửa ngay sau khi sử dụng, được sấy khô trước khi sử dụng cho bữa ăn tiếp theo.

- Giá để dụng cụ nhà bếp phải đảm bảo sạch, được làm bằng vật liệu không thấm nước và dễ làm sạch.

- Trang bị dụng cụ lấy thức ăn như muôi, thìa, kẹp gấp đầy đủ, có dụng cụ chế biến thịt chín, sống riêng.

- Không để các hóa chất, dung môi độc hại hoặc chai lọ đã đựng hóa chất trong khu vực bếp ăn để phòng bị nhiễm bẩn.

- Hàng tuần nhà bếp thực hiện tổng vệ sinh môi trường, vệ sinh đồ dùng, dụng cụ bằng các dung dịch khử khuẩn thông thường.

4. Vệ sinh trong chế biến và bảo quản:

- Để đảm bảo vệ sinh nguồn nước, hàng năm nhà trường gửi mẫu nước đi xét nghiệm.

- Không sử dụng chất phụ gia nằm ngoài danh mục quy định của Bộ Y tế

- Thực hiện chế biến và bảo quản thực phẩm, thức ăn hợp vệ sinh.

- Đề phòng mọi sự lây nhiễm vi khuẩn từ thực phẩm tươi sống và thức ăn đã chế biến.

- Lưu mẫu thức ăn đã chế biến 24h.

- Khu vực nhà kho luôn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, thoáng mát, vệ sinh hàng ngày, hàng tuần.

5. Hồ sơ ghi chép và theo dõi:

- Nhà trường đã kí hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị cung cấp thực phẩm tươi, sạch, đảm bảo chất lượng.
- Các thực phẩm mua vào đều có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Hàng ngày việc giao nhận thực phẩm có đầy đủ các thành phần : ban giám hiệu, giáo viên, kế toán, nhân viên y tế, bên giao thực phẩm.
- Xây dựng thực đơn phong phú, khẩu phần ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng cho từng bữa ăn phù hợp với từng độ tuổi, theo mùa để đảm bảo trẻ ăn được nhiều nhất.
- Lưu mẫu thức ăn đã chế biến 24 giờ.
- Khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra, mẫu lưu thức ăn và thức ăn còn thừa phải đưa cơ quan y tế để kiểm tra tìm nguyên nhân.

6. 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° C hoặc lạnh dưới 10° C. 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 bẩn. 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 bẩn (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.

Xin cảm ơn các cô và các bậc cha mẹ học sinh đã đọc và nhớ áp dụng cho trẻ thật tốt để bé yêu khỏe hơn mỗi ngày nhé./.

Phú Xuyên, ngày 08 tháng 4 năm 2026

NGƯỜI VIẾT BÀI

Nguyễn Thị Thúy

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Huệ