

CÔNG TÁC ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG MẦM NON

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 ớt, 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 trường mầm non Thụy Hương 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. Nhà trường luôn sát sao trong việc giao nhận thực phẩm, khâu giao nhận luôn được phụ huynh học sinh đến cùng nhận và kiểm tra giám sát thực phẩm, đảm bảo thực phẩm đạt chất lượng, số lượng, hạn sử dụng mới đưa vào sơ chế biến.









Hình ảnh BGH cùng phụ huynh, giáo viên nhận, giám sát thực phẩm bếp ăn

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.





Hình ảnh cô nuôi sơ chế biến món ăn





Hình ảnh cô nuôi tổng vệ sinh từng khu vực bếp ăn

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.

**** Hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm:***

1. Lựa chọn sử dụng những thực phẩm tươi, sạch: Nên kiểm tra thật kỹ thực phẩm trước khi mua, không sử dụng thực phẩm đã bị mốc, ôi, thiu, hết hạn sử dụng hay không rõ nguồn gốc

2. Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm sạch sẽ: Nơi ăn uống phải cao ráo, sạch sẽ; thực phẩm sử dụng, dụng cụ trước khi chế biến phải được vệ sinh, sấy khô đảm bảo.

3. Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ, không để dụng cụ bẩn qua đêm; dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín hoặc sống phải được để riêng biệt.

4. Chuẩn bị thực phẩm sạch và nấu chín kỹ, bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín kỹ và đun kỹ lại thức ăn trước khi ăn.

+ Đậy kỹ thức ăn, tránh ruồi, nhặng, côn trùng xâm nhập.

+ Không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín.

+ Không dùng tay để bốc thức ăn chín.

+ Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi ăn.

+ Không nên ăn các loại thức ăn sống như: gỏi cá, thịt bò tái, nem, gỏi...

5. Giữ gìn vệ sinh cá nhân tốt: Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước và sau khi ăn, sau khi đi vệ sinh và sau khi tiếp xúc với thức ăn sống. Cắt móng tay ngắn và sạch sẽ.

6. Sử dụng nước sạch trong ăn, uống: Sử dụng nước đã được đun sôi để uống hoặc chế nước giải khát, làm đá.

7. Sử dụng vật liệu bao, gói sản phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh; không sử dụng sách báo cũ, bao nilon màu để gói thực phẩm; đồ bao gói phải đảm bảo sạch sẽ, không thấm chất độc vào thực phẩm

8. Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ: Thực hiện các biện pháp phòng ngừa chuột, ruồi, gián, chuột... Và theo hướng dẫn vệ sinh phòng, chống các dịch bệnh của Bộ y tế.

9. Thực hiện ăn chín uống sôi, không ăn thức ăn bị ôi thiu, nấm mốc, hết hạn, không ăn thức ăn không rõ nguồn gốc xuất xứ.

10. Giữ gìn vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học.



NGUYÊN TẮC

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM



1 Chọn thực phẩm tươi sạch



2 Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn



3 Sử dụng nguồn nước sạch an toàn



4 Nấu chín kỹ thức ăn

5 Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn



6 Nấu lại thức ăn thật kỹ

7 Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn



8 Ăn ngay sau khi nấu

9 Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín



10 Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác



TRƯỜNG MN THỤY HƯƠNG