**TRƯỜNG MẦM NON THƯỢNG THANH**

**Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non**

Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng hàng ngày cho cơ thể, giúp cơ thể khoẻ mạnh, chống lại các nguy cơ của bệnh tật đang có mặt ở khắp nơi trong môi trường; giúp con người hoạt động và làm việc. Mỗi người chúng ta ai cũng đều nhận thấy tầm quan trọng của việc ǎn uống, đó là nhu cầu hàng ngày không thể thiếu được. Tuy nhiên, nếu nguồn thực phẩm không hợp vệ sinh, sức khoẻ con người sẽ bị đe doạ. Theo báo cáo của Tổ chức Y tế Thế giới đánh giá các chương trình hành động đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trên toàn cầu đó xác định được nguyên nhân chính gây tử vong ở trẻ em là các bệnh đường ruột, phổ biến là tiêu chảy. Đồng thời cũng nhận thấy nguyên nhân gây các bệnh trên là do thực phẩm bị nhiễm khuẩn. Ở Việt Nam, theo thống kê của Bộ Y tế, trong 10 nguyên nhân gây tử vong thì nguyên nhân do vi sinh vật gây bệnh đường ruột đứng thứ 2.

Khi ǎn phải thực phẩm bị ô nhiễm vi khuẩn hoặc các chất độc hại với lượng quá cao, sau một vài giờ có thể xuất hiện các triệu chứng của ngộ độc thực phẩm như siết, nôn, đau đầu, đau bụng, ỉa chảy và có thể dẫn đến tử vong. Những trẻ suy dinh dưỡng, người già, người ốm càng nhạy cảm với các bệnh do thực phẩm không an toàn nên càng có nguy cơ suy dinh dưỡng và bệnh tật nhiều hơn

**1. Những yêu cầu cần thực hiện để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**  
Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi tổ chức ăn cho trẻ, người chế biến thực phẩm, chia thức ăn cần thực hiện các yêu cầu sau:  
- Thực hiện rửa tay theo qui định:  
+ Rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, chạm tay vào rác, sau mỗi lần nghỉ  
+ Rửa tay trước khi: Chế biến, tiếp xúc với thực phẩm, chia thức ăn cho trẻ  
+ Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch. Tuân thủ đúng các bước theo quy định  
- Mặc quần áo bảo hộ lao động  
- Không để móng tay dài  
- Không ăn uống, hút thuốc trong khi làm việc  
- Không khạc, nhổ trong khu vực nấu nướng.  
**2. Lời khuyên để có thức ăn an toàn**  
- Giữ vệ sinh: vệ sinh bàn tay, dụng cụ chế biến thực phẩm, dụng cụ đựng thực phẩm.  
- Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín, thực phẩm cũ và thực phẩm mới.  
- Chế biến thực phẩm đúng cách. Nấu chín thức ăn.  
- Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.  
- Sử dụng nước sạch và thực phẩm an toàn  
**3. Nguyên tắc lưu mẫu thức ăn**  
- Mục đích: Lưu mẫu thức ăn nhằm phục vụ cho quá trình điều tra nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm.  
- Đảm bảo 3 đủ  
+ Có đủ dụng cụ để lưu mẫu, dụng cụ phải được rửa sạch, khử trùng, có nắp đậy. Mỗi loại thức ăn phải để trong một hộp riêng.  
+ Có đủ lượng mẫu tối thiểu: Thức ăn đặc khoảng 150 gam, thức ăn lỏng khoảng 250 ml.  
+ Đủ thời gian lưu mẫu là 24 giờ. Mẫu lưu bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh (0C đến 50C).  
- Lưu ý: Người lưu mẫu cần ghi đầy đủ ngày, giờ, tên người lấy mẫu thức ăn và niêm phong. Khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra vẫn phải giữ niêm phong, chỉ mở khi có sự chứng kiến của các cơ quan chức năng.

Trên đây là quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm của trường mầm non Thượng Thanh. Đề nghị các đồng chí nuôi thực hiện nghiêm túc.

*Thượng Thanh, ngày tháng 9 năm 2022*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***;  - CBGVNV – để thực hiện;  - Lưu: Vp (02) | **HiÖu tr­ëng**  **Nguyễn Thị Thanh Hòa** |