**TRƯỜNG TIỂU HỌC THANH AM**

**TUYÊN TRUYỀN**

**VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỌC**

Hiện nay, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) đang là mối quan tâm lớn của Nhà nước và Xã hội. 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 nghành giáo dục, trong đó cấp học tiểu học 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 tiểu học. Cơ sỡ giáo dục tiểu học là nơi tập trung đông trẻ, chưa chủ động ý thức về dinh dưỡng đầy đủ và nếu bị ngộ độc thực phẩm trong cơ sở giáo dục tiểu học thì hậu quả sẽ rất lớn.

Để làm tốt công tác VSATTP, mong được sự quan tâm của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường và phụ huynh học sinh thực hiện một số nội dung quan trọng về VSATTP như sau:

- Có hợp đồng thực phẩm tươi sạch, có uy tín, đảm bảo chất lượng.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn nơi chế biến thực phẩm gồm: địa điểm chế biến thực phẩm, nguyên liệu chế biến và quá trình chế biến, sử dụng nguồn nước sạch, vệ sinh dụng cụ chế biến (dao, thớt, đũa, thìa) và bảo quản thực phẩm, vệ sinh môi trường nơi bảo quản.

- Đảo bảo vệ sinh người chế biến thực phẩm gồm : Khám sức khỏe định kì, thói quen vệ sinh như rửa tay trước khi chế biến thức ăn, vệ sinh cá nhân (đội mũ, đeo khẩu trang, tạp dề, cắt ngắn móng tay) …

|  |  |
| --- | --- |
| **KT HIỆU TRƯỞNG****PHÓ HIỆU TRƯỞNG****Ngô Xuân Trực** | **CBYT****Trần Ánh Tuyết** |