### Bài tuyên truyền an toàn thực phẩm

Kính thưa: các bậc phụ huynh!

Trường mầm non Thượng Thanh xin gửi đến CBGV- NV trong trường cùng toàn thể bậc phu huynh về biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và đảm bảo vệ-sinh an toàn thực phẩm như sau:

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 sỡ 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 sỡ giáo dục mầm non thì hậu quả sẽ rất lớn.

Hiện nay, ngộ độc thực phẩm là vần đề hết sức phức tạp và đã trở thành mối quan tâm của toàn xã hội, gây ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe và đời sống của con người. An toàn thực phẩm (ATTP) là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt, được tiếp cận với thực phẩm an toàn đang trở thành quyền cơ bản đối với mỗi con người. Thực phẩm an toàn đóng góp to lớn trong việc cải thiện sức khoẻ con người và chất lượng cuộc sống.vậy đảm bảo an toàn thực phẩm thì phụ huynh cần lưu ý những điều sau:

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 rửa sạch gọt vỏ trước khi ăn.

2. Nấu chín kỹ thức ăn: Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ bên trong khối thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

3. Ăn ngay sau khi nấu: Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì để lâu thức ăn càng dễ bị nhiễm vi khuẩn có hại cho sức khỏe.

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

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

6. Tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn chín và sống: 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.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn: Nếu tay có vết thương hãy băng kỹ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn.

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.

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.

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.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, các thầy cô giáo và các em học sinh cần phải dừng ngay việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ǎn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu…) để xác minh và báo ngay cho cơ quan y tế gần nhất để xử trí kịp thời và đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

Trên đây là nội dung phổ biến những kiến thức cơ bản trong việc thực hiện an toàn thực phẩm. Mong CBGV- NV cùng các bậc phu huynh cùng chung tay thực hiện các điều đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm nói trên để đảm bảo sức khỏe cho mình và gia đinh.