

Yên Từ, ngày 14 tháng 4 năm 2026

BÀI TUYÊN TRUYỀN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG CÁC TRƯỜNG MẦM NON

An toàn thực phẩm (ATTP) là một trong những vấn đề cấp bách hiện nay trong xã hội và là một trong những tiêu chí hàng đầu để đánh giá xếp loại trường mầm non. Chất lượng ATTP 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 ATTP có liên quan đến tổ chức ăn tập thể cho đông đảo lực lượng cán bộ, giáo viên và trẻ em mầm non. Với độ tuổi mẫu giáo và nhà trẻ, sức đề kháng và sức khỏe chưa hoàn thiện, chỉ một sai lầm nhỏ trong khâu chế biến và lựa chọn thực phẩm cũng có thể gây nguy hiểm cho các em. Vì vậy, ATTP là một trong những điều kiện bắt buộc phải thực hiện trong trường mầm non.

Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong trường mầm non:

- Khu vực xung quanh không ô nhiễm hoặc gần những nơi ô nhiễm.
- Có đủ trang thiết bị trong nhà bếp, tủ và kho bảo quản thực phẩm, bồn rửa thực phẩm rau củ quả, thịt cá tươi sống, trang thiết bị dụng cụ.
- Bếp được sắp xếp theo nguyên tắc 1 chiều, tránh nhiễm chéo giữa thực phẩm chín và thực phẩm sống: khu vực kho, tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến thực phẩm chín và khu ăn uống, nhà vệ sinh của trẻ phải được tách biệt, các phòng phải được xây dựng kiên cố, không ẩm mốc, thấm ướt...
- Nhân viên bếp và cấp dưỡng được tập huấn kiến thức về ATTP, khám sức khỏe định kì theo quy định.

Các biện pháp vệ sinh phòng nhiễm bẩn thực phẩm:

- Vệ sinh cá nhân
- Vệ sinh môi trường
- Vệ sinh dụng cụ chế biến
- Vệ sinh dụng cụ ăn uống
- Nơi chế biến thực phẩm luôn thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín.
- Bếp ăn đảm bảo đủ ánh sáng và không khí
- Nhà bếp luôn phải hợp vệ sinh, đảm bảo bếp không bị bụi, có đủ dụng cụ cho nhà bếp.
- Thực hiện tốt biện pháp phòng tránh ngộ độc
- Xây dựng khẩu phần ăn hợp lí cho từng bữa ăn.

- Có nguồn nước sạch, đủ.
- Thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, tươi ngon.
- Thực hiện chế độ ghi chép, lưu mẫu theo quy định.

Luôn luôn tuân thủ 10 nguyên tắc vàng về an toàn thực phẩm:

1. Chọn thực phẩm tươi an toàn. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Nên tránh thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kỹ trước khi ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70⁰c.

3. Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.

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 60⁰c hoặc lạnh dưới 10⁰c. 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, nhất thiết phải được đun kỹ lại.

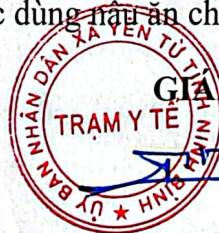
6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bản. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bản (như dùng dao, thớt để chế biến thực phẩm chín và sống).

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 bàn tay, 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. Giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... đó là những cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa.

10. Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, không mùi, không vị và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ. *Thanh*



Phạm Văn Mười