UBND XÃ MINH CHÂU
TRƯỜNG MN DIỄN HẠNH

BÀI TUYÊN TRUYỀN
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
(Tháng 02/2026)

I. Nội dung cần truyền đạt

Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) là vấn đề được quan tâm hàng đầu trong trường có ăn bán trú. Thực phẩm có đảm bảo an toàn thì mới đảm bảo sức khỏe cho trẻ được tốt.

A. An toàn thực phẩm phải đảm bảo

- Đảm bảo thực phẩm tươi sống, cung cấp trong ngày.
- Không cho trẻ ăn thực phẩm để lâu, qua hóa chất...
- Thực phẩm phải được kiểm tra trước khi nhập và sơ chế.
- Quá trình chế biến thực phẩm phải tuân theo nguyên tắc một chiều.
- Vận chuyển thức ăn cho trẻ phải có nắp đậy
- Thức ăn đã chế biến xong để quá 60 phút không nên cho trẻ ăn.

B. 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm là:

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. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2. Nấu chín kĩ trước khi ăn. Nấu chín kĩ hoàn toàn thức ăn, bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70°c.

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 60°c hoặc lạnh dưới 10°c. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

5. Nấu lại thức ăn thật kĩ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun kĩ lại.

6. Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm nầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (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 kĩ 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.

Scanned with CamScanner

9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Giữ thực phẩm trong hộp kín, chặn, tủ kính, lòng bàn. Đó là 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, vị lạ 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.

Khi phát hiện hoặc nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, quý phụ huynh và các em học sinh cần phải dừng ngay việc sử dụng và niêm giữ toàn bộ thức ăn 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 hoặc đưa người bị ngộ độc đi bệnh viện.

II. Biện pháp

- Dùng tranh ảnh tờ rơi, viết bài tại bảng tuyên truyền.
- Tổ chức buổi truyền thông.

Scanned with CamScanner