

Sơn Tây, ngày tháng 2 năm 2026

**CÁCH PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM  
TRONG TRƯỜNG HỌC  
NĂM HỌC: 2025- 2026**

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

Công tác đảm bảo vệ sinh ATTP luôn được nhà trường đặt lên hàng đầu. Là một trường có tỷ lệ trẻ ăn bán trú 100%. Mỗi ngày trẻ được ăn 2 bữa tại trường, với thực đơn được thay đổi hàng ngày để bảo đảm sự phong phú và đủ chất dinh dưỡng theo yêu cầu. Nhận thức được tầm quan trọng của việc giữ gìn vệ sinh ATTP cho trẻ, nhà trường đã đầu tư vào hệ thống nhà bếp. Đội ngũ nhân viên nhà bếp cũng như giáo viên của trường thường xuyên được tập huấn kiến thức, kỹ năng để đảm bảo vệ sinh ATTP trong các bữa ăn. Nhà trường tăng cường hơn công tác vệ sinh cho trẻ, đặc biệt là đảm bảo vệ sinh ATTP. Không chỉ thực phẩm đảm bảo an toàn, việc chế biến thức ăn, quá trình bảo quản thực phẩm đều phải tuân thủ theo quy trình bếp ăn 1 chiều từ khâu sơ chế, đến khâu chia thức ăn.

**I.KHÁI NIỆM, AN TOÀN THỰC PHẨM:**

An toàn thực phẩm là một khái niệm liên quan đến việc đảm bảo rằng thực phẩm mà chúng ta tiêu thụ. Và tất nhiên các loại thực phẩm này không gây hại cho sức khỏe con người. ATTP áp dụng cho tất cả các giai đoạn của chuỗi cung ứng thực phẩm, từ sản xuất, chế biến, vận chuyển, lưu trữ cho đến tiêu dùng

**II. NGUYÊN NHÂN GÂY MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM:**

***\*Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực:***

- Việc sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, các loại kháng sinh, thuốc bảo quản không đúng quy trình, không đảm bảo vệ sinh.

***\*Do quá trình chế biến không đúng:***

- Quá trình giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm, quá trình thu hái lương thực, rau, quả, thực phẩm chế biến không đúng quy trình, không đảm bảo vệ sinh.

- Dùng chất phụ gia không đúng quy định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.- Dùng chung dao thớt hoặc để thực phẩm sống với thực phẩm chín.

- Người chế biến thực phẩm đang bị bệnh truyền nhiễm hoặc dụng cụ ăn uống nhiễm bẩn.

- Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.

- Nấu thực phẩm chưa chín hoặc không đun lại trước khi ăn.

**\*Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng:**

- Sử dụng dụng cụ bị nhiễm chất chì để chứa đựng thực phẩm như thức ăn đóng hộp hay thực phẩm được nuôi trồng từ những vùng đất nước ô nhiễm kim loại nặng.

- Để thức ăn qua đêm hoặc bày bán cả ngày ở nhiệt độ thường; thức ăn không được đậy kỹ, để bụi bẩn, các loại côn trùng gặm nhấm, ruồi và các động vật khác tiếp xúc gây ô nhiễm.

**III. CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG TRÁNH:**

Để phòng tránh ngộ độc thực phẩm cũng như các bệnh về đường tiêu hóa, người tiêu dùng cần tuân thủ 10 nguyên tắc vàng an toàn thực phẩm do Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế hướng dẫn:

**\*.Nhà trường luôn thực hiện tốt 10 nguyên tắc vàng Về an toàn vệ sinh thực phẩm**

**Nguyên tắc 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 gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

**Nguyên tắc 2.**

- Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70° C.

**Nguyên tắc 3.**

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

**Nguyên tắc 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.

**Nguyên tắc 5.**

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

**Nguyên tắc 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 mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

**Nguyên tắc 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 ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.

**Nguyên tắc 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.

**Nguyên tắc 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. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

**Nguyên tắc 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.

Tóm lại Bảo vệ sức khỏe cho các em nhỏ, là việc nên thực hiện ngay từ đầu năm học với các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm tại trường mầm non Đăk Ra Pân trở nên hết sức quan trọng.

- Những biện pháp này không chỉ đảm bảo rằng bữa ăn cho trẻ được chuẩn bị một cách an toàn và vệ sinh, mà còn góp phần vào việc hình thành thói quen ăn uống và lối sống lành mạnh từ thời kỳ ban đầu của đời. Hãy cùng nhau hiểu rõ hơn các biện pháp ATTP để tạo nên môi trường an toàn và lành mạnh cho sự phát triển của các em nhỏ tại trường mầm non .

**Nơi nhận:**

- BGH trường.
- Lưu: HS y tế.

**Y TẾ HỌC ĐƯỜNG**

**Đinh Thị Mết**

**DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG**



**Bùi Thị Tuyết Nhung**

