

ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN THANH TRÌ
TRƯỜNG MẦM NON YÊN XÁ XÃ TÂN TRIỀU



SÁNG KIẾN KINH NGHIỆM

MỘT SỐ BIỆN PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHO TRẺ TẠI TRƯỜNG MẦM NON

Lĩnh vực : Chăm sóc nuôi dưỡng

Cấp học : Mầm non

Tên tác giả : Đặng Thị Hạnh

Đơn vị công tác: Trường MN Yên Xá xã Tân Triều

Chức vụ : Nhân viên nuôi dưỡng

Năm học 2022 - 2023

MỤC LỤC

NỘI DUNG	Trang
A: ĐẶT VẤN ĐỀ	1
* Mục đích nghiên cứu:	2
* Đối tượng nghiên cứu	2
* Phạm vi nghiên cứu	2
* Nhiệm vụ nghiên cứu	2
* Các biện pháp thực hiện	2
B : GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ	3
1 . Cơ sở lý luận	3
2 . Cơ sở thực tiễn	4
a. Thuận lợi	
b . Khó khăn	
3 . Các biện pháp	5
3.1. Khảo sát điều kiện làm việc, cơ sở vật chất trong khu chế biến của trường:	5
3.2. Xây dựng kế hoạch & lịch trình thực hiện.	6
3.3. Công tác phối kết hợp với các đoàn thể trong nhà trường	8
3.4. Công tác phối hợp, với đơn vị cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	10
3.5. Nghiêm túc thực hiện đầy đủ các nội dung đảm bảo an toàn thực phẩm mà Cục vệ sinh an toàn thực phẩm đã đề ra cho các cơ sở giáo dục mầm non. Tự học tập bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm.	11
4 . Kết quả đạt được	13
C: KẾT THÚC VẤN ĐỀ	15
1 . Kết luận	
2. Khuyến nghị và đề xuất	
D: HÌNH ẢNH	17

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Mục tiêu GDMN là hình thành cho trẻ những yếu tố nhân cách đầu tiên của con người, con người phát triển toàn diện về 5 mặt: *Nhận thức, thể chất, ngôn ngữ, tình cảm-xã hội, thẩm mỹ*. Để đạt được mục tiêu giúp trẻ phát triển toàn diện thì ta cần phải kết hợp hài hoà giữa nuôi dưỡng chăm sóc sức khoẻ và giáo dục là điều tất yếu.

Ngày nay cùng với sự phát triển chung của xã hội, mỗi gia đình đều có cuộc sống đầy đủ, sung túc hơn, trình độ dân trí cũng ngày được nâng cao. Chính vì vậy việc chăm sóc giáo dục trẻ cũng được gia đình và xã hội đặc biệt quan tâm. Vậy quan tâm như thế nào là đúng mục đích cơ thể trẻ khoẻ mạnh, học tốt phát triển cân đối thì trước tiên ta phải có một chế độ ăn uống hợp lý, khoa học nhằm giúp trẻ ăn uống ngon miệng nhưng luôn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hiện nay vấn đề Vệ sinh an toàn thực phẩm đang là mối quan tâm lớn nhất của toàn xã hội, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm liên quan đến cả một quá trình, từ khâu sản xuất đến khâu tiêu dùng, cho nên công tác này đòi hỏi có tính liên ngành cao và là công việc của toàn dân.

Đối với Ngành giáo dục nói chung, và bậc học Mầm non nói riêng đóng vai trò rất lớn đến việc an toàn vệ sinh thực phẩm khi tổ chức cho trẻ ăn bán trú tại trường mầm non. Vì vậy, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm giữ vị trí rất quan trọng đối với sức khoẻ trẻ thơ, đã góp phần nâng cao sức học tập, lao động của trẻ trong xã hội ngày càng phát triển hiện nay.

Ở trường tôi vấn đề “*Vệ sinh an toàn thực phẩm*” lúc nào cũng được nhà trường quan tâm và coi trọng, nhưng với tình hình hiện nay thì việc thực hiện đang là mối lo ngại của tất cả cộng đồng bởi vì:

- + Do ô nhiễm nguồn nước, thiên tai úng lụt, nước thải độc hại.
- + Ô nhiễm không khí, bụi khói xe, rác thải, môi trường ô nhiễm.
- + Các loại hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc kích thích tăng trưởng cho các loại cây...được nhập vào Việt nam càng ngày càng nhiều khiến các nhà chức trách không kiểm soát nổi. Trong địa phận của Thủ đô Hà nội chỉ có một vài cửa hàng, hoặc một vài công ty có đăng ký bán rau và thực phẩm an toàn, nhưng thực tế để cam kết rau hoặc thực phẩm an toàn thì người tiêu dùng chưa thực sự yên tâm bởi vẫn còn trường hợp ban quản lý thị trường qua kiểm tra phát hiện được nhiều thực phẩm bị ô nhiễm tại các siêu thị và cửa hàng cung cấp rau an toàn, các phương tiện thông tin vẫn liên tục thống kê các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra khắp nơi, nên việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là điều mà các trường mầm non nói chung và trường tôi đang công tác nói riêng rất quan tâm và luôn luôn tìm tòi các biện pháp để thực hiện sao cho hiệu quả. Chính vì vậy tôi chọn đề tài “*Một số biện pháp*”

nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ tại trường mầm non". Đây là một thông điệp giúp cho toàn thể cán bộ - giáo viên - nhân viên chúng tôi quan tâm đến sức khoẻ của mọi người và cùng nhau tìm ra các biện pháp để thực hiện tốt để đảm bảo vệ sinh và đặc biệt là vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ.

*** MỤC ĐÍCH NGHIÊN CỨU:**

- Đánh giá thực trạng về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ ở trường mầm non

- Tìm ra hệ thống các biện pháp để nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ ở trường mầm non.

*** ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU**

- Biện pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ tại trường mầm non.

*** PHẠM VI NGHIÊN CỨU:**

- Phạm vi nghiên cứu của đề tài là việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn tại trường mầm non.

*** NHIỆM VỤ NGHIÊN CỨU**

- Tổng hợp tài liệu có liên quan đến đề tài về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tìm hiểu về cách thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ tại trường mầm non.

*** CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN**

- Phương pháp nghiên cứu lí luận, tìm hiểu về các biện pháp thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phương pháp trao đổi trực tiếp qua thực tiễn.

- Phương pháp, biện pháp kiểm tra đánh giá chất lượng thực phẩm hàng ngày.

- Quan sát các hoạt động của tổ nuôi nhằm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ.

II. GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

1. CƠ SỞ LÝ LUẬN.

Vệ sinh an toàn thực phẩm cũng bao gồm một số thói quen, thao tác trong khâu chế biến cần được thực hiện để tránh các nguy cơ sức khỏe tiềm năng nghiêm trọng. Vệ sinh an toàn thực phẩm là toàn bộ những vấn đề cần xử lý liên quan đến việc đảm bảo vệ sinh đối với thực phẩm nhằm đảm bảo cho sức khỏe của người tiêu dùng. Đây là một vấn đề và nguy cơ rất lớn mà các nước đang phát triển đã và đang phải đối mặt như Việt Nam, Trung Quốc.

Thực phẩm có thể truyền bệnh từ người sang người cũng như là một môi trường phát triển cho các vi khuẩn có thể gây ra ngộ độc thực phẩm. Cuộc tranh luận về an toàn thực phẩm biến đổi gen bao gồm các vấn đề như tác động của thực phẩm biến đổi gen đối với sức khỏe của các thế hệ xa hơn và ô nhiễm môi trường, di truyền mà có thể phá hủy đa dạng sinh học tự nhiên. Ở các nước phát triển có những tiêu chuẩn rất phức tạp và nghiêm ngặt cho việc chế biến, bảo quản và tiêu thụ thực phẩm, trong khi ở các nước đang phát triển và kém phát triển thì tiêu chuẩn này quá thấp và việc quản lý vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tỏ ra quá lỏng lẻo, yếu kém và xã hội những nước này thường ngày phải đối mặt với nguy cơ ngộ độc thực phẩm, tử vong hàng ngày hàng giờ.

An toàn vệ sinh thực phẩm 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 đối với sức khỏe của con người, chất lượng cuộc sống, chất lượng giống nòi. An toàn thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe mà còn ảnh hưởng đến nền kinh tế du lịch.

Vì vậy mọi người chúng ta đều nhận thấy tầm quan trọng của ăn uống, đó là nhu cầu hàng ngày, rất cấp bách và phải đáp ứng. "*Bệnh từ miệng vào*", thức ăn sẽ không còn giá trị cung cấp chất dinh dưỡng cho cơ thể nếu không bảo đảm vệ sinh an toàn. Khi ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm vi khuẩn hoặc các chất độc hại với lượng quá cao, sau một vài giờ có thể xuất hiện các triệu chứng của ngộ độc thực phẩm.

Trẻ mầm non tuổi còn nhỏ cơ thể trẻ còn non nớt, sức đề kháng kém bản thân trẻ chưa chủ động về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục mầm non thì hậu quả rất lớn. Vì vậy giáo dục dinh dưỡng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm xây dựng mô hình thực phẩm sạch đề phòng ngộ độc thực phẩm là vấn đề có ý nghĩa. Thực phẩm vô cùng cần thiết và quan trọng, nếu sử dụng thực phẩm không tốt không đảm bảo vệ sinh rất dễ gây ngộ độc và vô cùng quan trọng.

Đặc biệt đối với các trường mầm non cần phải thực hiện nghiêm túc việc an ninh an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm và những điều kiện có liên quan.

Căn cứ thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT/BYT-BGDĐT về hướng dẫn công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Kế hoạch liên ngành số 1756/KHLN/YT-GD&ĐT ngày 10/7/2012 của Sở GD&ĐT và sở Y tế Hà Nội về "*Bảo đảm an toàn thực phẩm tại các trường học và cơ sở giáo dục*"

Căn cứ kế hoạch 251 KH – UBND ngày 13/7/2022 về việc nâng cao chất lượng quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026

Kế hoạch số 3308/Kh-TTYT-ATTP ngày 02/08/2022 về việc nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022-2026.

Thực hiện “Kế hoạch năm học 2022 -2023 và Quy chế chăm sóc nuôi dưỡng trẻ của Sở Giáo dục & Đào tạo HN”

Căn cứ vào nhiệm vụ chính của một nhân viên cấp dưỡng là chế biến món ăn cho trẻ; và căn cứ vào quy chế chuyên môn của ngành của trường, tôi đã có những biện pháp để thực hiện tốt nhiệm vụ của mình. Bên cạnh đó trong quá trình thực hiện tôi thấy có những thuận lợi và khó khăn nhất định.

2. CƠ SỞ THỰC TIỄN :

2.1.Đặc điểm chung

Trường tôi được xây dựng khang trang, toàn trường có 13 lớp học đảm bảo thoáng mát sạch sẽ. Các lớp có đầy đủ đồ dùng dạy học, đủ đồ chơi đáp ứng cho trẻ, có công trình vệ sinh sạch sẽ, đúng quy định, có đủ nước sạch phục vụ sinh hoạt hàng ngày cho trẻ. Năm học 2022- 2023 nhà trường được công nhận trường mầm non đạt chuẩn quốc gia mức độ 2.

2.2 . Thuận lợi:

- Về bản thân: là một nhân viên được làm nhiệm vụ cấp dưỡng lâu năm, có nhiều kinh nghiệm trong việc lựa chọn thực phẩm cũng như chế biến các món ăn cho trẻ, được đào tạo nghề nấu ăn tại trường Cao đẳng kỹ thuật ăn uống. Đã tham gia nhiều lần hội thi nhân viên giỏi của ngành. Bản thân tôi tự nhận thấy mình luôn làm việc có tinh thần trách nhiệm cao, nghiêm túc thực hiện đúng quy chế của ngành, của trường.

- Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ tôi luôn được sự chỉ đạo, giám sát động viên thường xuyên của các đồng chí trong ban giám hiệu, đặc biệt là các đồng chí hiệu phó chăm sóc nuôi dưỡng của trường.

- Nhà trường đã nhiều năm ký hợp đồng trách nhiệm chặt chẽ với các công ty cung cấp thực phẩm an toàn, có uy tín của Hà Nội, đây là điều kiện không thể thiếu được ở một bếp ăn tập thể.

- Việc bổ sung các trang thiết bị hiện đại nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm mọi lúc mọi nơi cũng được các đồng chí trong ban giám hiệu rất quan tâm, do vậy đã tạo điều kiện thuận lợi cho giáo viên, nhân viên trong trường thực hiện tốt quy chế ATTP.

2.3. Khó khăn:

- Hiện nay các loại thực phẩm rất đa dạng phong phú, nhưng cũng có nhiều yếu tố nguy cơ không an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng. Đòi hỏi người tiêu dùng, người cấp dưỡng phải có kiến thức về ATTP thì mới chọn được thực phẩm đảm bảo an toàn.

- Những yêu cầu đòi hỏi của ngành học ngày càng cao, mọi thứ đều phải đi đến chuẩn theo quy định của mô hình trường chất lượng cao. Bên cạnh đó lực lượng phụ huynh cũng không ngừng quan tâm và theo dõi chất lượng các bữa ăn

của trẻ, đây cũng là yếu tố đòi hỏi mỗi nhân viên cấp dưỡng chúng tôi phải không ngừng phấn đấu để đáp ứng.

3. BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

Từ khi được nhận nhiệm vụ làm cấp dưỡng tại trường hơn bao giờ hết tôi hiểu và xác định được việc đảm bảo an toàn thực phẩm cho trẻ là vô cùng quan trọng. Để thực hiện nhiệm vụ quan trọng đó tôi đã có những biện pháp sau:

3.1. Khảo sát điều kiện làm việc, cơ sở vật chất trong khu chế biến của trường:

- Đối với việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ thì điều kiện làm việc và cơ sở vật của khu chế biến là quan trọng nhất. Từ nhiều năm qua trường tôi luôn đặc biệt quan tâm đến việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn cho trẻ nên nhà trường luôn có sự đầu tư đầy đủ về đồ dùng, phương tiện phục vụ đáp ứng với công việc chế biến món ăn cho phù hợp hơn.

*** Cách thực hiện:**

- Ngay từ đầu năm học tôi đã lên kế hoạch khảo sát về đồ dùng phục vụ cho việc giao nhận và chế biến thực phẩm, khu vực sơ chế thức ăn sống và chín đã đáp ứng được nhu cầu về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Từ cuối tháng 8 năm 2022 tôi đã cùng chị em tổ nuôi liệt kê, rà soát những đồ dùng, dụng cụ đã cũ, hỏng và bổ sung danh mục còn thấy thiếu trong khi làm việc, nêu rõ lí do xin bổ sung, sửa chữa

BẢNG THỐNG KÊ ĐỒ DÙNG NUÔI DƯỠNG

TT	TÊN ĐỒ DÙNG	SỐ LƯỢNG		SỐ LƯỢNG SỬ DỤNG	BỔ SUNG	GHI CHÚ
		SD	Hỏng			
1	Bàn sơ chế	04		04		
2	Bếp ga	02		02		
3	Tủ sấy bát	01		01		
4	Giá đựng gạo	05		05		
5	Rổ to	05		05		
6	Chậu nhôm to	03		03		
7	Xoong nấu canh to	01		01		
8	Xoong đựng cơm, canh	13		13		
9	Xoong thức ăn	13		13		
10	Khay chia hoa quả	13		13		
11	Ấm Ionox	13		13		
12	Xe đẩy cơm	03		03	01	

TT	TÊN ĐỒ DÙNG	SỐ LƯỢNG		SỐ LƯỢNG SỬ DỤNG	BỔ SUNG	GHI CHÚ
		SD	Hồng			
13	Nồi hầm cháo	03		03		
14	Bồn rửa bát	02		02		
15	Rổ đựng bát	13		13		
16	Máy xay thịt	01		01		
17	Rổ đựng bát cháu	13		13		
18	Dao sơ chế thực phẩm sống	5		5		
19	Dao sơ chế thực phẩm chín	2		2		
20	Thớt thái chín	1		1		
21	Thớt thái sống	4		4		
22	Chậu nhôm vừa	02		02		
23	Xoong nấu canh nhỡ	02		02		
24	Xoong thức ăn mặn	02		02		

*** Kết quả:**

- Dụng cụ vệ sinh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hàng ngày và được trang bị đầy đủ.
- Bổ sung kịp thời các vật dụng theo đúng số lượng trong bảng kê.
- Hệ thống rửa bát đã được sửa thoát nước rất tốt.

Ảnh minh họa1: Bồn rửa thoát nước tốt

3.2. Xây dựng kế hoạch & lịch trình thực hiện.

Từ đầu năm học theo sự hướng dẫn chỉ đạo của Phòng giáo dục Mầm non tôi đã xây dựng kế hoạch thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với đặc điểm thực tế của trường. Căn cứ vào thực đơn của trường tôi tính ăn sao cho cân đối dinh dưỡng các chất và lựa chọn nhiều loại thực phẩm để chế biến cho trẻ, đặc biệt hơn là các cách đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến.

*** Cách thực hiện:**

Tháng	Nội dung thực hiện	Ghi chú
9	<ul style="list-style-type: none"> - Học tập nhiệm vụ năm học 2022- 2023, tham gia học tập huấn về công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non. - Khảo sát về điều kiện, cơ sở vật chất phục vụ cho thực hiện công việc. - Tham gia họp với các chủ hàng cung cấp thực phẩm cho nhà trường, lắng nghe nhà trường góp ý, rút kinh nghiệm với các đơn vị cung cấp thực phẩm, nêu ý kiến (Nếu có) 	
10	<ul style="list-style-type: none"> - Trao đổi đàm thoại về các biện pháp nhằm nâng cao hiệu quả của việc giữ vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường, đặc biệt là trong nhóm bếp. - Xây dựng kế hoạch và lịch trình thực hiện từng tháng. - Tham mưu đề xuất với nhà trường bổ sung hoặc thay thế đồ dùng phương tiện sử dụng nếu bị hỏng hoặc phương tiện nhằm nâng cao hiệu quả trong quá trình làm việc. 	
11	<ul style="list-style-type: none"> - Tham gia lớp học bồi dưỡng do giảng viên của trung tâm y tế huyện kết hợp cùng nhà trường tổ chức: Giảng về tình hình của công tác vệ sinh ATTP thực tế trong các trường Mầm non của Hà Nội và hướng dẫn thực hành cách phòng chống việc ngộ độc thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường Mầm non. - Giám sát toàn bộ dây chuyền thực hiện VS ATTP trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ, nhất là khâu sơ chế thực phẩm và chia thức ăn sau khi đã nấu chín. 	
12,1	<ul style="list-style-type: none"> - Rút kinh nghiệm trong nhóm bếp về kết quả kiểm tra hàng tuần của ban y tế học đường nhà trường góp ý về việc giữ vệ sinh dụng cụ chế biến và các phương tiện sử dụng khi chia thức ăn cho trẻ. - Họp trao đổi trong nhóm bếp từng vị trí cần rút kinh nghiệm để đảm bảo vệ sinh hơn. 	
2,3	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện thường xuyên việc phối hợp với từng vị trí trong dây chuyền giao nhận, sơ chế thực phẩm, theo dõi sự phối kết hợp các vị trí trong dây chuyền chế biến món ăn cho trẻ. - Nghe BGH góp ý sau các lần kiểm tra của Ban giám hiệu. 	

Tháng	Nội dung thực hiện	Ghi chú
4,5	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục thực hiện thường xuyên việc phối hợp với từng vị trí trong dây chuyền giao nhận, sơ chế thực phẩm, theo dõi sự phối kết hợp các vị trí trong dây chuyền chế biến món ăn cho trẻ. - Rút kinh nghiệm góp ý của ban giám hiệu và các đoàn thể về việc giữ vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn và phòng các dịch bệnh trong mùa hè. 	

*** Kết quả**

- Nhờ vào kế hoạch được xây dựng từ đầu năm học tôi và tổ nuôi dưỡng đã xác định được nhiệm vụ của mình và thực hiện tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ.

3.3. Công tác phối kết hợp với các đoàn thể trong nhà trường

3.3.1 Công tác phối kết hợp với Y tế học đường của trường đảm bảo vệ sinh môi trường và VS ATTP.

Nhân viên y tế trong nhà trường đóng vai trò rất quan trọng trong việc bảo đảm vệ sinh môi trường, chất lượng nguồn nước, thực phẩm, tư vấn phòng, chống bệnh dịch.

*** Cách thực hiện**

Vào đầu năm học khi phân công giáo viên nhân viên vào các lớp và các vị trí trong dây chuyền chế biến món ăn, tôi được tham gia họp với ban chỉ đạo y tế học đường, thống nhất các nội dung về đảm bảo VS ATTP trong năm học. BGH phân công công việc trong ban Y tế để tăng cường theo dõi, kiểm tra thử độ sạch của đồ dùng dụng cụ nấu ăn khi đã được rửa sạch và công tác lưu nghiệm thức ăn hàng ngày, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ, cũng như vệ sinh khu chế biến, đồ dùng và dụng cụ chế biến.

Là nhóm trưởng nhóm bếp tôi còn có trách nhiệm đôn đốc, nhắc nhở chị em nhóm bếp và đề xuất với Ban giám hiệu nhà trường phê bình, khiển trách, hoặc xử lý các trường hợp vi phạm quy chế về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến. Đẩy mạnh công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống các dịch bệnh trong nhà trường. Tham gia học bồi dưỡng kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm do nhà trường tổ chức cho toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường tham gia ngay vào đầu năm học tập, bồi dưỡng kiến thức về cách đảm bảo vệ sinh ATTP.

Phối hợp với y tế, tổ chức hỗ trợ cho công tác an toàn thực phẩm, lên kế hoạch phun thuốc diệt côn trùng ít nhất một lần trong một năm học để cảnh quan môi trường luôn sạch đẹp đảm bảo vệ sinh.

Theo sự chỉ đạo của nhà trường tổ chức họp thống nhất các nội dung kiểm tra giữa ban chỉ đạo y tế học đường, ban thanh tra với nhân viên bếp, để thống nhất nội dung kiểm tra cho từng chị em nhân viên nắm được để thực hiện. thống

nhất hình thức kiểm tra đột xuất vệ sinh, quy trình rửa thực phẩm, sơ chế thực phẩm.

Ảnh minh họa 2: Nhân viên y tế, ban thanh tra kiểm tra khâu sơ chế và chế biến món ăn cho trẻ.

3.3.2. Phối hợp với giáo viên:

Trong trường mầm non, giáo viên là người tiếp xúc với trẻ nhiều nhất và là người trực tiếp tổ chức bữa ăn cho trẻ vì vậy việc tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với giáo viên cũng góp một phần vô cùng quan trọng trong công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đối với trẻ.

***Cách thực hiện:**

- Một trong các nội dung để đảm bảo an toàn thực phẩm đó là vệ sinh đồ dùng ăn uống của trẻ. Trong quá trình chăm sóc trẻ có những giáo viên mới vào nghề còn lóng ngóng, còn sơ xuất để đồ dùng còn chưa sạch sẽ như các bình sữa của trẻ, các khay đựng quà của trẻ ... tôi đều nhắc nhở để các cô nắm được việc vệ sinh an toàn thực phẩm là rất cần thiết cho các cháu học sinh, do vậy các cô cần vệ sinh sạch sẽ bảo quản chu đáo hơn ; từ đó thực phẩm ở khâu chế biến an toàn thì đến trẻ mới duy trì được an toàn.

- Nhân viên nuôi dưỡng thường xuyên xuống lớp dự giờ và hỗ trợ các cô cho trẻ ăn.

Ảnh minh họa 3: Nhân viên nuôi dưỡng hỗ trợ giờ ăn

Trong các giờ giao nhận thực phẩm, cũng có các cô giáo chưa nắm rõ được thành phần như thịt, cá nhìn thế nào là tươi ngon. Qua bài học trên lớp và bằng kinh nghiệm bản thân, tôi cũng đã phân tích cách lựa chọn thực phẩm an toàn.

*** Kết quả:**

- Đồ dùng của phục vụ hoạt động ăn cho trẻ luôn đảm bảo vệ sinh.

- Qua trao đổi với giáo viên và trực tiếp cho trẻ ăn tôi đã nắm được nhu cầu ăn của trẻ như: món gì trẻ thích ăn hoặc không thích vì sao? Trẻ thích những loại thực phẩm nào?

- Giáo viên đã thấy được sự cần thiết trong việc lựa chọn thực phẩm sạch của nhà trường từ đó tuyên truyền với phụ huynh về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.3.3 Phối hợp tuyên truyền với Ban đại diện phụ huynh học sinh.

Ban đại diện cha mẹ học sinh lớp là những người nhiệt tình, có trách nhiệm trong việc phối hợp với giáo viên chủ nhiệm lớp và nhà trường để thực hiện các hoạt động giáo dục học sinh và phối hợp với Hiệu trưởng tổ chức thực hiện các hoạt động giáo dục trong nhà trường; tuyên truyền, phổ biến pháp luật, chủ trương chính sách về giáo dục đối với cha mẹ học sinh nhằm nâng cao trách nhiệm chăm sóc, bảo vệ, giáo dục học sinh.

*** Cách thực hiện:**

Tổ chức tuyên truyền bằng các hình thức như: Xây dựng góc tuyên truyền, viết bài tuyên truyền, trao đổi với phụ huynh trong các giờ đón trẻ để phối hợp tốt.

Tuyên truyền cho phụ huynh 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người làm bếp và 10 lời khuyên dinh dưỡng hợp lý để phụ huynh tham khảo và cùng thực hiện nhân dân cần biết.

Mời ban đại diện cha mẹ đến thăm quan khu bếp ăn và dự giờ bữa ăn của trẻ. Từ đó họ thấy được sự cẩn thận nghiêm túc của nhà trường đối với các thực phẩm hàng ngày của trẻ và tuyên truyền tiếp cho các phụ huynh khác cũng như người thân

Ảnh minh họa 4: Ban đại diện phụ huynh thăm quan bếp ăn.

*** Kết quả:**

- Phụ huynh ngày càng tin tưởng vào nhà trường và yên tâm về chất lượng dinh dưỡng cũng như công tác vệ sinh an toàn thực phẩm khi gửi con tại trường.

3.4. Công tác phối hợp, với đơn vị cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.4.1. Phối hợp với các đơn vị cung cấp thực phẩm

Vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả các điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm đảm bảo cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Vì vậy, vệ sinh ATTP là công việc đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành, nhiều khâu có liên quan đến thực phẩm như nông nghiệp, thú y, cơ sở chế biến thực phẩm, y tế, người tiêu dùng.

*** Cách thực hiện:**

- Từ đầu năm nhà trường tổ chức họp với các đoàn thể thống nhất chế độ ăn, thực đơn ăn uống và ký kết hợp đồng mua các loại thực phẩm sạch an toàn, tổ chức buổi họp mời các khách hàng trao đổi về tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm, rút kinh nghiệm việc cung cấp thực phẩm năm học cũ, ký hợp đồng thực phẩm cho năm học mới, yêu cầu các nhà cung cấp thực phẩm phải có đủ điều kiện cung cấp thường xuyên và chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực phẩm hợp đồng với nhà trường phải có chất lượng tươi sống như: Rau, thịt được nhận vào mỗi buổi sáng và được kiểm tra đảm bảo về chất lượng, đủ về số lượng hàng ngày thì nhân viên mới ký nhận và đưa vào dây chuyền chế biến.

Ảnh minh họa 5: Nhân viên nuôi dưỡng nhận thực phẩm từ chủ hàng.

*** Kết quả:**

- Thực phẩm giao nhận đúng thời gian, đủ số lượng.
- Không có tình trạng chủ hàng chọn lẫn thực phẩm cũ với thực phẩm mới.
- Không có thực phẩm sống để lưu qua ngày.

3.4.2. Hằng thấn góp ý với các công ty cung cấp thực phẩm khi có sơ suất, thiếu sót trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho trẻ.

*** Cách thực hiện:**

Ở vị trí tiếp phẩm khi nhận thực phẩm nếu có hiện tượng rau không ngon, dập nát, thịt cá chưa đảm bảo màu tươi hồng tự nhiên tôi cũng góp ý thẳng thắn và yêu cầu nhà hàng phải chuyển đổi thực phẩm khác chứ không chấp nhận bất kỳ lý do nào mà các chủ hàng nêu ra.

Đối với các thực phẩm có hạn sử dụng thì tôi cũng luôn yêu cầu các nhà hàng tuyệt đối không cung cấp thực phẩm sát hạn sử dụng. Đặc biệt đã quá hạn là tuyệt đối không bao giờ sử dụng trong trường chúng tôi. Trong 10 nguyên tắc vàng đây cũng là nội dung yêu cầu nhân viên tiếp phẩm cũng như bất kỳ ai làm nội trợ không được sai phạm.

*** Kết quả:**

- Nhờ vào sự thẳng thắn của mình mà tôi nhận được sự tin yêu của ban giám hiệu nhà trường.

- Không có tình trạng các đợ vị cung cấp thực phẩm cho nhà trường đưa các loại thực phẩm không đảm bảo.

3.5. *Nghiêm túc thực hiện đầy đủ các nội dung đảm bảo an toàn thực phẩm mà Cục vệ sinh an toàn thực phẩm đã đề ra cho các cơ sở giáo dục mầm non. Tự học tập bồi dưỡng kiến thức về an toàn thực phẩm.*

3.5.1. *Nghiêm túc thực hiện đầy đủ các nội dung đảm bảo an toàn thực phẩm mà Cục vệ sinh an toàn thực phẩm đã đề ra cho các cơ sở giáo dục mầm non.*

Các nội dung mà cục an toàn thực phẩm đề ra bao gồm rất nhiều các khâu các thao tác đòi hỏi mỗi cán bộ giáo viên nhân viên chăm sóc trẻ đều phải nắm vững.

*** Cách thực hiện**

- Vệ sinh đồ dùng, dụng cụ sinh hoạt của trẻ; vệ sinh cơ sở trường học
- Vệ sinh cá nhân nhân viên phục vụ chuẩn bị món ăn và chia ăn cho các cháu.
- Vệ sinh thực phẩm, vệ sinh nguồn nước.

Điều quan trọng ở biện pháp này tôi muốn nhấn mạnh đó là tinh thần tự giác, tính chủ động, có tinh thần trách nhiệm cao, có lương tâm nghề nghiệp. Bản thân mình phải tự thấy được việc thực hiện các nội dung trên là cần thiết, là quan trọng, thật sự thấy thiếu, thấy áy náy khi không thực hiện nghiêm túc các quy trình, các kỹ năng để làm tốt các nội dung trên.

Bản thân tôi trong nhiều năm qua được sự rèn luyện, giáo dục bằng các quy chế của ngành và của trường, đặc biệt là tấm gương tận tâm, tận lực, nhiệt huyết trong công việc của đồng chí Hiệu trưởng đã có ảnh hưởng mạnh mẽ đến tôi. Ở bất kỳ vị trí nào của người cấp dưỡng như tiếp phẩm, như đứng bếp, phụ bếp..tôi cũng luôn nghiêm túc thực hiện đúng quy chế ATTP, 10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm, 5 chìa khóa để đảm bảo thực phẩm an toàn.. luôn là kim chỉ nam cho công việc của tôi.

*** Kết quả**

- Mỗi nhân viên cấp dưỡng chúng tôi đều luôn nắm chắc các yêu cầu và các nội dung các nội dung đảm bảo an toàn thực phẩm mà Cục vệ sinh an toàn thực phẩm đã đề ra.

3.5.2. *Vệ sinh khu vực chế biến.*

Để thực hiện tốt việc đảm bảo vệ sinh ATTP trong quá trình chế biến chúng ta cần tìm hiểu những nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm:

- Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực.
- Do quá trình chế biến không đúng.
- Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng.

*** Cách thực hiện**

Có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và chín, ở trường đã có 2 vị trí để thớt, dao thái thực phẩm sống và thực phẩm chín khác nhau, nhưng làm thế nào để mọi người phân biệt và sử dụng đúng là điều tôi và các thành viên trong tổ cùng thống nhất, phân biệt dụng cụ theo khu và theo màu sắc, hết ngày làm việc chúng tôi vệ sinh bằng nước sôi để giúp cho dụng cụ sạch và khô ráo nhanh.

Ảnh minh họa 6: Khu vực để dụng cụ thái sống và chín

Nhà bếp luôn luôn, đảm bảo bếp không bị bụi, có đủ dụng cụ cho nhà bếp và đồ dùng ăn uống cho trẻ, có đủ nguồn nước sạch cho trẻ phục vụ ăn uống. Ngoài ra trong nhà bếp có bảng tuyên truyền 10 nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm cho mọi người cùng đọc và thực hiện. Phân công cụ thể ở các khâu: Giao nhận thực phẩm, vệ sinh thực phẩm, sơ chế thực phẩm, chế biến theo thực đơn, chia thức ăn theo số lượng xuất ăn của trẻ đã quy định của nhà trường, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng và hợp vệ sinh.

Ảnh minh họa 7: Khu bếp ăn với các biểu bảng

Đối với nhân viên nấu ăn phải thường xuyên kiểm tra sức khỏe trước khi làm việc vào đầu năm học mới, và sau sáu tháng làm việc tiếp theo. Trong quá trình chế biến thức ăn cho trẻ bản thân tôi luôn thực hiện nghiêm túc đầu tóc gọn gàng, móng tay luôn cắt ngắn và sạch sẽ, đeo khẩu trang trước khi chia thức ăn và rửa tay bằng xà phòng diệt trùng, tuyệt đối không bao giờ tôi dùng tay bốc thức ăn khi chia cho trẻ. Cọ rửa vệ sinh các dụng cụ chế biến thực phẩm hàng ngày sau khi sử dụng, thùng rác thải, nước gạo... luôn được thoát và để đúng nơi quy định, các loại rác thải được chuyển ra ngoài hàng ngày kịp thời.

Ảnh minh họa 8: Nhân viên mang trang phục gọn gàng vệ sinh khi chế biến

Hàng ngày trước khi bếp hoạt động, nhà trường đã có kế hoạch phân công cụ thể các nhân viên cấp dưỡng thay phiên nhau đến sớm làm công tác vệ sinh thông thoáng phòng cho không khí lưu thông và lau dọn sàn nhà, kê bếp, kiểm tra hệ thống điện, ga trước khi hoạt động. Nếu có biểu hiện không an toàn thì nhân viên cấp dưỡng báo ngay với lãnh đạo nhà trường để biết và kịp thời xử lý.

Ngoài công tác vệ sinh hàng ngày, định kỳ, hàng tháng chúng tôi tổng vệ sinh xung quanh nhà bếp, vệ sinh nhà bếp - dụng cụ nhà bếp - dụng cụ ăn uống nơi sơ chế thực phẩm sống-khu chế biến thực phẩm-chia cơm-nơi để thức ăn chín...

Dao thớt sau khi chế biến luôn được rửa sạch để ráo hàng ngày và được sử dụng đúng giữa thực phẩm sống và chín.

Ảnh minh họa 9: Nhân viên nuôi dưỡng tổng vệ sinh khu bếp

*** Kết quả**

- Khu vực nhà bếp luôn đảm bảo sạch, ngọn gàng ngăn nắp đúng với khẩu hiệu “*Làm đâu sạch đấy- đứng đây gọn ngay*”.
- Đồ dùng sơ chế để đúng nơi quy định.
- Nhân viên nuôi dưỡng luôn thực hiện đúng dây chuyền theo lịch phân công

*** Cách thực hiện:**

Cùng với tất cả nhân viên cấp dưỡng của trường, tôi luôn tự nghiên cứu và đọc những thông tin trên sách báo, tin tức có liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm để hiểu biết thêm về những yếu tố gây ra ngộ độc thực phẩm, những yếu tố mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Luôn theo dõi chương trình thời sự hàng ngày vì qua đây tôi biết được những nơi bị ngộ độc thực phẩm là vì lý do gì để phòng tránh.

Ảnh minh họa 10: Tài liệu về an toàn vệ sinh thực phẩm

Qua các tài liệu như cuốn “*Giáo trình thương phẩm*” cuốn “*Kỹ thuật chế biến*” của trường Kỹ thuật ăn uống, 10 lời khuyên để phòng ngộ độc thực phẩm, Hướng dẫn thực hành Vệ sinh ATTP và quá trình lây bệnh nhiễm chéo ở thực phẩm...

Ảnh minh họa 11: Các giáo trình tham khảo

*** Kết quả:**

- Qua các thông tin nắm bắt được trên truyền thông tôi đã trao đổi với đồng nghiệp trong các giờ nghỉ ngơi, qua đây tôi cũng như nhiều người biết thêm rằng nấm độc không chỉ dừng lại ở các loại nấm có màu sắc sặc sỡ như trước đây chúng ta thường nói.

- Tôi hiểu thêm là muốn đảm bảo yếu tố an toàn thực phẩm thì không chỉ chú trọng ở khâu vệ sinh sơ chế thực phẩm tốt mà phải lưu ý cả khâu kỹ thuật chế biến cũng phải đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình. Ví dụ như việc sử dụng các nguyên liệu, gia vị, phụ gia cho phép phải phối hợp thế nào, lúc nào, ở nhiệt độ nào thì mới đảm bảo an toàn.

4. HIỆU QUẢ SÁNG KIẾN KINH NGHIỆM

Qua thực tế nghiên cứu áp dụng, sáng kiến kinh nghiệm “*Một số biện pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn cho trẻ tại trường mầm non*” cho thấy những kết quả sau:

*** Đối với nhân viên:**

- Nâng cao được ý thức trách nhiệm trong công việc đặc biệt là công tác vệ sinh để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn cho trẻ.

- Qua những khó khăn của những ngày đầu nhận công việc với sự cố gắng, nỗ lực thực hiện nghiêm túc những biện pháp trên, tính đến cuối năm học 2022-2023, tổ bếp chúng tôi đều rất hạnh phúc, tự hào khi chúng kiến sự phát triển và

thay đổi về thể lực của các con trong trường, trong nhà trường không có trường hợp nào bị ngộ cũng như dị ứng với các loại thực phẩm. Bếp ăn được nhận giấy chứng nhận “*bếp ăn an toàn vệ sinh thực phẩm*”.

*** Đối với trẻ:**

- Trẻ hứng thú với những món ăn do tổ bếp chế biến.
- Trẻ ăn ngon miệng và ăn hết suất. Trẻ tăng cân đều hằng tháng đảm bảo thể lực tốt.

*** Đối với phụ huynh**

- Từ những lo ngại ban đầu về bữa ăn của con khi ở trường, đến nay phụ huynh đã hoàn toàn yên tâm về chất lượng dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong bữa ăn của con em mình.

III. KẾT THÚC VẤN ĐỀ

1. KẾT LUẬN

Công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm của toàn xã hội hiện nay. Vai trò của người trực tiếp đứng nấu ăn cho trẻ là một trách nhiệm nặng nề đòi hỏi người đầu bếp luôn năng động, sáng tạo và có tâm đối với nghề.

Mục đích đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non là giúp trẻ khoẻ mạnh, nhanh nhẹn, khơi dậy ở trẻ tính tò mò ham hiểu biết.. Chính vì vậy mà mỗi chúng ta cần phải quan tâm và đầu tư có hiệu quả vào trong công tác chăm sóc và giáo dục trẻ để giúp trẻ có một sức khoẻ tốt. Đó là những kinh nghiệm quý báu theo chúng ta đi suốt những năm tháng trong công tác làm công tác chăm sóc giáo dục trẻ.

Qua quá trình thực hiện các biện pháp trong sáng kiến tôi rút ra được một số kinh nghiệm sau.

- Thường xuyên học hỏi và tìm hiểu về cách chế biến và kết hợp các loại thực phẩm để tạo ra món ăn hấp dẫn trẻ.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền và tuyên truyền sâu rộng đến tất cả các bậc cha mẹ học sinh và cộng đồng giúp họ thấy được tầm quan trọng của việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường mầm non và gia đình.

Bên cạnh những kết quả đạt được trong công tác chăm sóc bán trú tại trường.

- Năm học vừa qua cũng như những năm học trước công tác nuôi dưỡng của trường chúng tôi luôn đạt những kết quả tốt. Từ trước đến nay chưa bao giờ có hiện tượng mất an toàn vệ sinh thực phẩm và chưa có trường hợp ngộ độc thực phẩm nào xảy ra trong nhà trường.

- Hàng tháng trẻ tăng cân đều, thể lực đảm bảo tốt, công tác nuôi dưỡng đã cùng toàn trường hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ năm học, đã tạo dựng được uy tín cao trong lòng phụ huynh học sinh.

Trong nhiều năm qua nhà bếp của trường đã được trung tâm y tế kiểm tra và công nhận đạt bếp vệ sinh an toàn thực phẩm. Dụng cụ: cốc, bát, thìa, nước uống và tất cả đồ dùng ăn uống của trẻ thường xuyên được thử được kiểm định đạt yêu cầu theo đúng quy định.

Tất cả các bậc cha mẹ học sinh đồng tình ủng hộ về công tác vệ sinh ATTP và phòng chống ngộ độc trong ăn uống của trường, luôn có sự phối hợp chặt chẽ trong công tác chăm sóc giáo dục trẻ, biết giữ vệ sinh môi trường lớp học và vệ sinh cá nhân của trẻ tốt.

2. KHUYẾN NGHỊ

- Hàng năm Phòng giáo dục- Đào tạo liên hệ với trung tâm y tế huyện tổ chức cho toàn thể cán bộ cốt cán bậc học mầm non tham gia tập huấn về vệ sinh

an toàn thực phẩm và cách phòng ngừa các dịch bệnh thường xuyên xảy ra trong trường mầm non. Đồng thời phòng tránh các dịch bệnh như: Phun thuốc diệt muỗi, các loại côn trùng có hại....

- Ban giám hiệu nhà trường triển khai tập huấn, tọa đàm để giáo viên trao đổi kinh nghiệm phát triển ngôn ngữ cho trẻ.

Trên đây là một vài biện pháp cá nhân tôi đã thực hiện để làm tốt công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tuyệt đối trong trường mầm non, tôi xin mạnh dạn trình bày, chia sẻ các biện pháp đó hy vọng được sự nhận định đánh giá góp ý của hội đồng đánh giá SKKN các cấp .

Xin chân thành cảm ơn!

Hà Nội, ngày 16 tháng 4 năm 2023

Tôi xin cam đoan đây là sáng kiến kinh nghiệm của mình viết không sao chép nội dung của người khác

Người viết

Đặng Thị Hạnh

HÌNH ẢNH MINH HỌA



Ảnh minh họa 1: Bồn rửa thoát nước tốt



Ảnh minh họa 2: Nhân viên y tế, ban thanh tra kiểm tra khâu sơ chế và chế biến món ăn cho trẻ.



Ảnh minh họa 3: Nhân viên nuôi dưỡng hỗ trợ giờ ăn



Ảnh minh họa 4: Ban đại diện phụ huynh thăm quan bếp ăn.



Ảnh minh họa 5: Nhân viên nuôi dưỡng nhận thực phẩm từ chủ hàng.



Ảnh minh họa 6: Khu vực để dụng cụ thái sống và chín



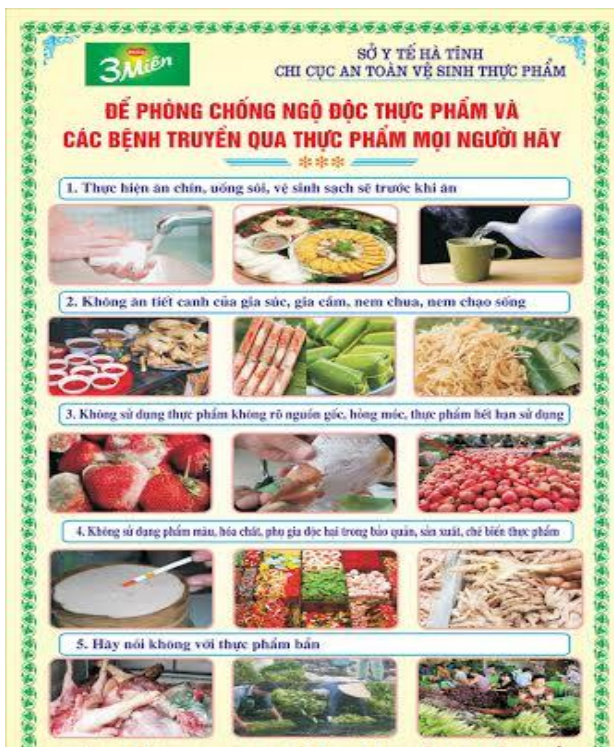
Ảnh minh họa 7: Khu bếp ăn với các biểu bảng



Ảnh minh họa 8: Nhân viên mang trang phục gọn gàng vệ sinh khi chế biến



Ảnh minh họa 9: Nhân viên nuôi dưỡng tổng vệ sinh khu bếp



BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM



TÀI LIỆU TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(CHO NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT,
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM)

HÀ NỘI - NĂM 2013

Ảnh minh họa 10: Tài liệu về an toàn vệ sinh thực phẩm

