

Số: 579 /CV-TTYT-ATTP  
Vv tuyên truyền đảm bảo  
an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể

Thanh Trì, ngày 14 tháng 3 năm 2023

Kính gửi:

- Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao huyện Thanh Trì.
- Đài truyền thanh xã/thị trấn.
- Các trường học trên địa bàn huyện.

Thực hiện Kế hoạch số 299/KH-TTYT-ATTP ngày 10/02/2023 của Trung tâm Y tế huyện Thanh Trì về thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì giai đoạn 2022 – 2026” năm 2023, Trung tâm Y tế huyện Thanh Trì đã biên tập bài tuyên truyền về đảm bảo An toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể, đề nghị:

**1. Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao huyện Thanh Trì, đài truyền thanh xã/thị trấn:**

- Tăng cường tuyên truyền đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể theo các nội dung gửi kèm theo công văn này trên hệ thống loa phát thanh đài phát thanh huyện, đài truyền thanh xã/thị trấn.

- Tự biên tập và phát thanh tuyên truyền về đảm bảo an toàn thực phẩm đặc biệt là đảm bảo an toàn thực phẩm Bếp ăn tập thể.

**2. Các trường học trên địa bàn huyện:**

Tăng cường tuyên truyền đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể cho giáo viên, cô nuôi, phụ huynh học sinh, học sinh thông qua hình thức trực tiếp hoặc lồng ghép trong các buổi họp, sinh hoạt chuyên môn, nói chuyện, loa phát thanh của trường... các nội dung kèm theo công văn này hoặc các tờ rơi, tờ gấp, tài liệu đã được cấp. 2/19

**Nơi nhận:**

- Như trên; (Đề p/hợp)
- Trạm Y tế xã/thị trấn;
- Phòng KHNV.
- Lưu: VT, ATTP.



GIÁM ĐỐC

Khuất Văn Sơn

## PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

*Ngộ độc thực phẩm* là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc. Để phòng chống ngộ độc thực phẩm học sinh cần thực hiện tốt một số nội dung sau:

1. Cắt ngắn móng tay, rửa sạch tay trước khi ăn, không dùng tay để bốc thức ăn.
2. Thực hiện ăn chín, uống sôi (đun sôi để nguội), hoặc uống nước đã qua thiết bị tinh lọc.
3. Thức ăn nấu chín để quá 2h thì phải đun kỹ lại trước khi ăn.
4. Rau, củ, quả tươi, đặc biệt thức ăn sống phải được ngâm kỹ rồi rửa lại vài lần bằng nước sạch hoặc dưới vòi nước chảy.
5. Không ăn rau, củ, quả mọc dại nghi có độc.
6. Không sử dụng thực phẩm bao gói sẵn không có địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói và hàng hết hạn sử dụng.
7. Không dùng thực phẩm đồ hộp bị phồng cứng ở hai đáy hộp, bị gỉ, móp méo; sữa, nước giải khát trong hộp giấy bị phoi ngoài nắng dù còn hạn sử dụng; nước giải khát, nước đóng chai bị biến màu, đục, có cặn.
8. Không ăn các loại thực phẩm, thức ăn có màu khác thường: xôi gấc không thấy hạt, thịt gấc; bánh, kẹo, mứt có màu lòe loẹt, không có địa chỉ sản xuất.
9. Tránh ăn ở cửa hàng, quán ăn không có nước sạch, cách xa nguồn nước sạch và không có tủ kính che đuổi ruồi, bụi, chất độc môi trường hoặc không có lưới che ruồi, nhặng.
10. Không ăn thức ăn vặt tại các quán, hàng rong trước cổng trường.

Thanh Trì, ngày 19 tháng 3 năm 2023

NGƯỜI BIÊN TẬP

TRƯỞNG KHOA ATTP

TRƯỞNG PHÒNG KHN

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Mai Hương

Lê Quỳnh Nga

Ninh Thị Hiền Trang



Khuất Văn Sơn

## **PHÒNG TRÁNH CÁC MỐI NGUY VỀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỐI VỚI BẾP ĂN TẬP THỂ**

Thực phẩm là nguồn cung cấp dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể, có tầm quan trọng rất lớn trong phát triển thể lực, trí lực của con người. Thực phẩm không những có tác động thường xuyên đối với sức khỏe mỗi con người mà còn ảnh hưởng lâu dài đến nòi giống của dân tộc. Sử dụng các thực phẩm không đảm bảo vệ sinh trước mắt có thể bị ngộ độc cấp tính với các triệu chứng ồ ạt, dễ nhận thấy, nhưng vấn đề nguy hiểm hơn nữa là sự tích lũy dần các chất độc hại ở một số cơ quan trong cơ thể sau một thời gian mới phát bệnh hoặc có thể gây các dị tật, dị dạng cho thế hệ mai sau. Những ảnh hưởng tới sức khỏe đó phụ thuộc vào các tác nhân gây bệnh. Đặc biệt bếp ăn tập thể là nơi phục vụ suất ăn cho hàng trăm, hàng nghìn học sinh những mầm non của đất nước bất kỳ một thiếu sót trong bất kỳ khâu nào đều có thể ảnh hưởng lớn đến sức khỏe, tính mạng của học sinh. Do đó cần quan trọng hơn hết là thực hành đúng, đủ các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm

### **1- Chọn thực phẩm tươi sạch**

- Với rau quả: chọn các loại rau, quả tươi, không bị dập nát, không có mùi lạ.
- Với thịt phải qua kiểm dịch thú y và đạt tiêu chuẩn thịt tươi.
- Cá và thủy sản phải còn tươi, giữ nguyên màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ươn, ôi.

- Các thực phẩm đã chế biến phải được đóng hộp hoặc đóng gói đảm bảo, phải có nhãn hàng hóa ghi đầy đủ nội dung như tên sản phẩm, trọng lượng, các thành phần chính, cách bảo quản, sử dụng, nơi sản xuất, chế biến; có số đăng ký sản xuất và còn thời hạn sử dụng. Với đồ hộp không chọn hộp bị méo, phồng hay gỉ.

- Không sử dụng thực phẩm khô đã bị mốc.
- Không sử dụng các loại thực phẩm lạ (cá lạ, rau, quả hoặc nấm lạ) chưa biết rõ nguồn gốc.

- Không sử dụng các phẩm màu, đường hóa học, phụ gia không nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép.

### **2- Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm**

- Khu vực chế biến thực phẩm không đọng nước, xa các khu khói, bụi bẩn, nhà vệ sinh hoặc khu chăn nuôi gia súc, rác thải gây ô nhiễm môi trường.

- Tất cả các bề mặt sử dụng để chuẩn bị thực phẩm phải dễ cọ rửa, luôn giữ gìn sạch sẽ, khô ráo.

- Bếp phải đủ ánh sáng và thông gió.

- Phải đủ nước sạch sử dụng để chế biến thực phẩm và vệ sinh khu vực chế biến thường xuyên.

- Ngăn ngừa sự có mặt của côn trùng gián, chuột và các động vật khác trong khu vực chế biến thực phẩm.

### **3- Sử dụng dụng cụ nấu nướng và ăn uống sạch sẽ**

- Không để dụng cụ bẩn qua đêm.

- Bát đĩa dùng xong phải rửa ngay. Không dùng khăn ẩm mốc, nhòn mớ để lau khô bát đĩa. Nếu dụng cụ vừa rửa xong cần dùng ngay thì nên tráng lại bằng nước sôi.

- Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.

- Không sử dụng những dụng cụ bị sứt mẻ, hoen gỉ vì khó rửa.

- Thức ăn còn thừa, thực phẩm thải bỏ phải đựng vào thùng kín có nắp đậy và chuyển đi hằng ngày.

- Chỉ sử dụng xà phòng, các chất tẩy rửa dụng cụ ăn uống được cho phép để không tồn dư gây độc sang thực phẩm.

- Không dùng dụng cụ bằng đồng, nhôm, thủy tinh gia công, nhựa tái sinh có màu để nấu nướng, chứa đựng thực phẩm lỏng có tính acid hoặc các loại cồn rượu vì chúng có thể làm tan các kim loại nặng như chì, đồng ... hoặc phụ gia vào thực phẩm.

- Tuyệt đối không được dùng bao bì từng chứa đựng các hóa chất độc, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, thuốc tẩy, chất sát trùng để đựng thực phẩm.

### **4- Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ**

- Rau, quả phải ngâm ngập trong nước sạch rồi rửa kỹ dưới vòi nước chảy hoặc rửa trong chậu, thay nước 3-4 lần.

- Các loại thực phẩm đông lạnh phải làm tan đá hoàn toàn và rửa sạch trước khi nấu nướng.

- Nhiệt độ sôi có thể tiêu diệt hầu hết các loại vi khuẩn gây bệnh nhưng phải nấu kỹ để đạt nhiệt độ sôi đồng đều. Chú ý phần thịt gần xương nếu thấy còn có màu hồng hoặc màu đỏ thì bắt buộc phải đun lại cho chín hoàn toàn.

- Không nên ăn các thức ăn sống như gỏi cá, thịt bò tái, gỏi ...

### **5- Ăn ngay sau khi thức ăn vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong**

- Thức ăn chín để nguội ở nhiệt độ bình thường dễ bị vi khuẩn xâm nhập và phát triển. Để đảm bảo an toàn nên ăn ngay khi thức ăn còn nóng vừa nấu chín xong.

Đối với các thực phẩm không cần nấu chín như chuối, cam, dưa và các loại quả khác thì cần ăn ngay sau khi vừa bóc hay vừa cắt ra.

#### **6- Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn**

- Nếu thức ăn phải chuẩn bị trước hoặc phải đợi sau 3 giờ thì cần giữ nóng ở nhiệt độ 60 độ C hoặc duy trì ở điều kiện lạnh  $\leq 10$  độ C. Với trẻ nhỏ, phải cho ăn ngay sau khi thức ăn vừa nguội và không áp dụng cách bảo quản này.

- Không để thức ăn còn ẩm, nóng vào tủ lạnh.

- Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.

- Không dùng dao, thớt vừa cắt, thái thịt sống chưa được rửa sạch để thái thức ăn chín.

- Thức ăn phải đập kỹ tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.

- Không dùng tay để bóc thức ăn chín hay đá để pha nước uống.

- Không để các hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất gây độc khác ở trong khu chế biến thực phẩm.

- Bảo quản tốt các thực phẩm đóng gói theo đúng yêu cầu ghi của nhãn.

- Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi đồng đều ngay trước khi ăn là biện pháp tốt nhất để phòng ngừa các vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản.

#### **7- Giữ vệ sinh cá nhân tốt**

- Giáo viên chăm sóc trẻ cần rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi cho trẻ ăn hoặc tiếp xúc với thức ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống.

- Mặc quần áo sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng khi chuẩn bị thức ăn.

- Không hút thuốc, không ho, hắt hơi trong khi chuẩn bị thực phẩm.

- Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.

- Nếu có vết thương ở tay cần băng kín bằng vật liệu không ngấm nước.

- Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị đau bụng, tiêu chảy, nôn, sốt hay có biểu hiện của bệnh truyền nhiễm.

#### **8- Sử dụng nước sạch trong ăn uống**

- Dùng các nguồn nước thông dụng như nước máy, nước giếng, nước mưa, sông suối đã qua xử lý để rửa thực phẩm, chế biến đồ ăn uống và rửa dụng cụ.

- Nước sạch, trong, không có mùi, không có vị lạ.

- Dụng cụ chứa nước phải sạch, không được để rêu, bụi bẩn bám xung quanh hoặc ở đáy, có nắp đậy.

- Dùng nước đã đun sôi để uống hoặc chế nước giải khát, làm kem, đá.

**9- Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh**

- Không sử dụng sách, báo cũ để gói thức ăn chín.

- Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, giữ được tính hấp dẫn về mùi vị, màu sắc và không thấm chất độc vào thực phẩm.

**10- Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ**

- Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, gián, chuột ... và hướng dẫn vệ sinh phòng chống các dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành Y tế.

- Rác thải phải đựng vào thùng kín có nắp đậy, đổ đúng giờ và đúng nơi quy định

Thanh Trì, ngày tháng 3 năm 2023

NGƯỜI BIÊN TẬP

TRƯỞNG KHOA ATTP

TRƯỞNG PHÒNG KHN

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Mai Hương

Lê Quỳnh Nga

Ninh Thị Hiền Trang

Khuất Văn Sơn

## TỰ GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Tự giám sát An toàn vệ sinh thực phẩm là biện pháp đặc biệt quan trọng giúp phòng ngừa, ngăn chặn, phát hiện và xử lý những hạn chế, yếu kém trong hoạt động quản lý của đơn vị hay sự chủ quan, làm việc theo thói quen, kinh nghiệm của nhân viên nhà bếp. Để đảm bảo an toàn thực phẩm Bếp ăn tập thể nhà trường cần thực hiện một số nội dung sau:

1. Xây dựng và triển khai một chương trình quản lý nội bộ cụ thể để kiểm soát toàn bộ các khâu từ nguyên liệu đầu vào đến khi các suất ăn được sử dụng.
2. Thành lập tổ tự giám sát về ATTP tại các đơn vị gồm các nội dung sau:
  - Giám sát nguồn gốc nguyên liệu nhập vào: Theo hợp đồng và hồ sơ nhà cung cấp, kiểm tra giám sát định kỳ cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm.
  - Giám sát khâu nhập thực phẩm, giám sát tình trạng cảm quan của thực phẩm.
  - Giám sát điều kiện cơ sở vật chất môi trường nơi chế biến.
  - Giám sát thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
  - Giám sát dụng cụ chế biến, tiếp xúc với thực phẩm.
  - Giám sát kho bảo quản, nơi bảo quản, tủ bảo quản thức ăn, phương tiện vận chuyển thức ăn.
  - Giám sát lưu mẫu thức ăn.
3. Phân công nhân viên có trách nhiệm quản lý về ATTP tại BATT.
4. Có thông tin về những nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho nhà (Niêm yết công khai tại bếp ăn tập thể)
5. Bếp ăn tập thể phải có biện pháp can thiệp kịp nếu như thực phẩm không đạt yêu cầu:
  - Loại bỏ thực phẩm ô nhiễm.
  - Thu hồi thực phẩm đã chế biến.
  - Loại bỏ danh mục thực đơn
6. Bếp ăn tập thể lưu giữ toàn bộ hồ sơ, biên bản kiểm tra, kết quả kiểm tra. Kết quả này sẽ được lưu giữ trong hồ sơ ít nhất một năm.

Thanh Trì, ngày 10 tháng 3 năm 2023

NGƯỜI BIÊN TẬP

TRƯỞNG KHOA ATTP

TRƯỞNG PHÒNG KHNV

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Mai Hương

Lê Quỳnh Nga

Ninh Thị Hiền Trang



Khuất Văn Sơn