UBND HUYỆN GIA LÂM

**TRƯỜNG MẦM NON ÁNH DƯƠNG**

**BÀI TUYÊN TRUYỀN**

**PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG MẦM NON**

Ngộ độc thực phẩm ở trẻ hiện nay không còn là một vấn đề xa lạ, đặc biệt nhiều ở trẻ em ở lứa tuổi mầm non

Hàng năm có hàng trăm vụ ngộ độc xảy ra tại các cơ sở mầm non, dấy lên sự lo lắng của rất nhiều bậc phụ huynh. Vậy cần làm gì để phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

Ngày nay, trước hàng loạt những thông tin về thực phẩm bẩn tràn lan rồi đến các vụ ngộ độc thực phẩm ở các trường mầm non diễn ra trên cả nước, khiến tâm lý phụ huynh vô cùng hoang mang. Thay vì ngồi nhà và “cầu mong” cho con mình không rơi vào trường hợp xấu, các vị phụ huynh nên có những biện pháp phòng tránh kịp thời bằng cách chủ động kiểm soát chất lượng bữa ăn của con để phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

***\* Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm***

Để biết cách phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non, chúng ta cần phải biết nguyên nhân gây nên ngộ độc thực phẩm cho trẻ. Có 5 nguyên nhân chính gây nên ngộ độc cho trẻ.

- Nguyên nhân 1 ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật

- Nguyên nhân 2 ngộ độc thực phẩm do nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm chứa độc tố. Nguyên liệu chủ yếu cho chế biến thực phẩm là thực vật và động vật

- Nguyên nhân 3 ngộ độc thực phẩm do các quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Nguyên nhân 4 ngộ độc thực phẩm do các chất phụ gia.

- Nguyên nhân 5 ngộ độc thực phẩm do phân hóa học và thuốc bảo vệ thực vật.

Trẻ em, đặc biệt trẻ em lứa tuổi mầm non, có hệ tiêu hóa chưa hoàn thiện vì thế dễ dàng bị ngộ độc thức ăn tập thể nếu thức ăn không đảm bảo yêu cầu an toàn thực phẩm. Trẻ độ tuổi mầm non bị ngộ độc thường rất nguy hiểm đến sức khỏe và tính mạng, vì thế, phụ huynh và nhà trường cần chú ý vào khẩu phần ăn của con trẻ.

Khi lựa chọn trường học cho con, phụ huynh cần kiểm tra trực tiếp cơ sở vật chất của nhà trường, đặc biệt là khu vực nhà bếp. Bếp đạt chuẩn sẽ giúp phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

- Bếp ăn trường mầm non phải đảm bảo được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều.

- Có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP do cơ quan chức năng có thẩm quyền cấp.

- Vị trí cách xa nguồn ô nhiễm, nhà vệ sinh

- Gian bếp sạch sẽ, có đầy đủ các khu vực chế biến: khu sơ chế, khu nấu nướng, khu bảo quản, khu rửa…

- Dụng cụ chế biến thức ăn phải được phân loại sống, chín riêng biệt

- Kiểm tra nguồn nước có đảm bảo chất lượng không?

- Nhân viên nhà bếp phải có đồ bảo hộ lao động đầy đủ, có bằng cấp, chứng chỉ hành nghề

Trong quá trình cho con theo học, phụ huynh cũng nên kiểm tra thường xuyên gian bếp của nhà trường:

- Cách bảo quản thức ăn của gian bếp

- Nhân viên nấu trong bếp có thực hiện đầy đủ các nguyên tắc: rửa tay trước khi nấu, mặc đồ bảo hộ lao động..

- Nguồn gốc thực phẩm nhà trường nhập về, phải có giấy kiểm định cụ thể

Nếu nhà trường có bất cứ điểm nào chưa đạt, phụ huynh thông báo lên Ban giám hiệu để có biện pháp khắc phục hoặc có quyền yêu cầu cơ quan chức năng kiểm định để phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

***\* Những điều cần chú ý để phòng ngộ độc thực phẩm ở trường mầm non***

Bên cạnh việc chú ý vệ sinh an toàn thực phẩm đến từ nơi chế biến và nguyên liệu, người lớn cần chú ý cho trẻ vệ sinh sạch sẽ trước khi ăn để tránh bị ngộ độc. Do trẻ con hiếu động nên thường có rất nhiều vi khuẩn bám vào tay chân, do vậy người lớn giúp trẻ vệ sinh sạch sẽ sẽ giúp phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

- Rửa tay trước khi ăn, nhất là khi ăn bốc.

- Chỉ uống nước chín (đun sôi để nguội), hoặc đã qua thiết bị tinh lọc.

Bạn cần hạn chế cho trẻ ăn quà vặt có những dấu hiệu bất ổn từ hình thức lẫn chất lượng để phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non.

- Phòng ngộ độc bởi phẩm màu độc hại: Quà bánh có màu khác lạ, quá sặc sỡ do tẩm màu hóa chất.

- Phòng ngộ độc bởi hóa chất bảo vệ thực vật: 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.

- Phòng ngộ độc bởi thực phẩm có độc tự nhiên: không ăn nấm, củ, rau, quả hoang dại nghi có độc, sản phẩm động vật có độc  (phủ tạng, và da cóc, cá nóc, …).

- Phòng vi khuẩn sống sót làm thực phẩm biến chất, có hại: Không dùng đồ hộp lon phòng cứng ở hai đáy hộp, bị gỉ, móp méo; sữa, nước giải khát trong hộp giấy bị phơi ngoài nắng dù còn hạn sử dụng; nước giải khát, nước đóng chai bị biến màu, đục, có cặn.

- Phòng vi khuẩn nhân lên trong điều kiện môi trường: thức ăn chín để qua bữa quá giờ nếu không  không được bảo quản lạnh (dưới 10°C), phải được hâm lại kỹ hoặc chần nước sôi.

- Phòng ô nhiễm chéo sang thực phẩm chế biến sẵn (thịt quay, luộc) để ăn ngay từ: cá, dụng cụ bán hàng như dao, thớt, đũa, thìa, que gắp đang chế biến thực phẩm sống hoặc chưa được làm sạch; bàn tay, trang phục của người bán hàng trực tiếp bị bẩn…

- Không mua hàng bao gói sẵn không có địa chỉ nơi sản xuất, đóng gói và hàng hết hạn sử dụng.

- Tránh ăn ở quán không có nước sạch hoặc cách xa nguồn nước sạch và không có tủ kính che đuổi ruồi, bụi, chất độc môi trường (nếu ở mặt đường, vỉa hè) hoặc không có lưới che ruồi, nhặng (nếu ở trong nhà, chợ có mái che).

|  |  |
| --- | --- |
| **TM. Ban giám hiệu**  **Nguyễn Thị Vinh Hiển** | **Người sưu tầm**  **Ngô Thị Thúy Hằng** |