

TẬP HUẤN NÂNG CAO KIẾN THỨC ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ TRƯỜNG HỌC

Ngày 27/10/2024, Cán bộ, giáo viên, nhân viên trường THCS Thị trấn Trâu Quỳ tham dự buổi tập huấn “Nâng cao kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể trường học” cùng với các cụm trường Sông Hồng do phòng Y tế huyện Gia Lâm phối hợp tổ chức.

Sáng ngày 27/10/2024 tại trường Tiểu học Đại Hưng, xã Đa Tốn, Phòng Y tế huyện Gia Lâm tổ chức buổi tập huấn về đảm bảo An toàn thực phẩm tại Bếp ăn tập thể trường học dành cho cán bộ, nhân viên công ty TNHH dịch vụ ăn uống Minh Đức cùng các thầy cô, nhân viên phụ trách bếp ăn tại các trường mà Công ty Minh Đức đang cung cấp suất ăn.



Tham dự buổi tập huấn có các thầy cô, nhân viên trường THCS thị trấn Trâu Quỳ. Đây là hoạt động thiết thực nhằm nâng cao nhận thức và kỹ năng trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần bảo vệ sức khỏe cho học sinh.

Thông qua buổi tập huấn phần nào các nhân viên hiểu rõ hơn về các văn bản pháp quy về vệ sinh an toàn thực phẩm; các tiêu chuẩn về nguồn gốc thực phẩm, quy trình bảo quản, chế biến thực phẩm an toàn đối với những người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm cũng như việc giám sát các

nguồn thực phẩm khi đưa vào nhà bếp theo quy trình khép kín. Các kỹ thuật bảo quản và chế biến thực phẩm đúng cách: Giúp đảm bảo dinh dưỡng, tránh nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm.



Đ/c chuyên viên phòng Y tế huyện Gia Lâm phân tích và chỉ rõ các Khái niệm cơ bản về An toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm. Hướng dẫn vệ sinh cá nhân và vệ sinh môi trường bếp ăn: Giảm thiểu các nguy cơ lây nhiễm vi sinh vật có hại. trang bị các kỹ năng sơ cấp cứu trong các trường hợp ngộ độc thực phẩm ra sao? kỹ năng mềm trong quá trình xử lý các tình huống kịp thời và hiệu quả trong trường hợp có sự cố xảy ra như thế nào cũng được phòng Y tế Huyện trang bị và có những dẫn chứng cụ thể cho toàn thể hội nghị hình dung và xử lý.



Đảm bảo an toàn cho chính học sinh của mình việc nâng cao trách nhiệm của toàn thể CBGV, NV và những người trực tiếp tiếp xúc và giám sát bếp ăn học đường nói chung cần nâng cao ý thức trách nhiệm. Đặc biệt hơn nữa vai trò, trách nhiệm của người đứng đầu các đơn vị; Ban giám hiệu nhà trường và các yêu cầu đối với Bếp ăn tập thể.

Việc tổ chức buổi tập huấn về an toàn thực phẩm là cần thiết để đảm bảo chất lượng bữa ăn cho học sinh, góp phần xây dựng một môi trường học tập an toàn và lành mạnh. Các cán bộ, nhân viên phụ trách công tác bán trú tại trường THCS thị trấn Trâu Quỳ sau khi tham gia tập huấn đã nắm rõ và thực hiện tốt hơn các quy định về an toàn thực phẩm, từ đó giảm thiểu nguy cơ ngộ độc và các vấn đề sức khỏe khác.



Buổi tập huấn kết thúc với phần thảo luận và giải đáp thắc mắc từ các cán bộ, nhân viên tham gia. Các kiến thức và kỹ năng này sẽ được áp dụng vào thực tế để đảm bảo sức khỏe cho học sinh mỗi ngày. Hy vọng sẽ có nhiều chuyên đề tập huấn hơn nữa để công tác an toàn trường học của trường THCS Thị trấn Trâu Quỳ nói riêng và các trường học trên địa bàn nói chung luôn luôn đảm bảo tốt các tiêu chí về vệ sinh an toàn thực phẩm và cùng “Chung tay nói không với thực phẩm bẩn” – “Tất cả vì học sinh thân yêu”.

Tác giả: Lê Thanh Dung
THCS Thị trấn Trâu Quỳ