

UBND HUYỆN AN LÃO
TRƯỜNG MN QUANG TRUNG

BỒI DƯỠNG CHUYÊN MÔN TỔ NUÔI

Thời gian: 15h 5 phút , ngày 15/11/2024

Thành phần: - HPND

- Nhân viên: 7/7 đồng chí

Địa điểm: Phòng HPND

NỘI DUNG:

**ĐẢM BẢO VỆ SINH, AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ
BIẾN THỰC PHẨM**

I – ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI

Đối với người làm việc tại nhà ăn, bếp ăn trường học phải đảm bảo các yêu cầu về sức khỏe theo quy định của BỘ Y tế.

Các bếp ăn phải đảm bảo đủ số lượng nhân viên nuôi dưỡng theo quy định.

1. Kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm

Người tham gia trực tiếp vào chế biến thực phẩm phải học tập kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. hàng năm phải học tập bổ sung và cập nhật kiến thức.

2. Điều kiện sức khỏe

- Người tham gia trực tiếp vào chế biến thực phẩm phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của BỘ Y tế.
- Nhân viên nấu ăn được khám sức khỏe định kì ít nhất một năm một lần.
- Đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của BỘ Y tế, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân phát hiện mầm bệnh gây bệnh đường ruột (tả, lị trực khuẩn và thương hàn) và phải có kết quả cấy phân âm tính.
- Công tác khám sức khỏe định kì, xét nghiệm phải do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở nên thực hiện.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được BỘ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

3. Yêu cầu vệ sinh

Người trực tiếp chế biến thực phẩm cần:

- Mặc trang phục riêng khi chế biến thực phẩm. ngoài ra, những trường hợp cần thiết phải đội mũ và đi găng tay hay đeo khẩu trang sạch.
- Để móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay.
- Không ăn uống trong khu vực chế biến thực phẩm.
- Không hút thuốc, khạc nhổ trong khi làm việc.
- Nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.
- Thực hành rửa tay đúng quy định, cụ thể :
 - + rửa tay bằng xà phòng và nước sạch.
 - + rửa tay đúng cách : chú ý rửa cả gan bàn tay, mu tay, cổ tay, các khe ngón tay và các nếp móng tay.

Nên tuân thủ 6 bước rửa tay sau :

Bước 1 : làm ướt hai bàn tay bằng nước sạch. Xoa xà phòng vào lòng bàn tay. Chà xát hai lòng bàn tay vào nhau .

Bước 2 : dùng ngón tay và lòng bàn tay này cuộn và xoay lần lượt từng ngón của bàn tay kia và ngược lại.

Bước 3 : dùng lòng bàn tay này chà xát chéo lên mu bàn tay kia và ngược lại.

Bước 4 : dùng các ngón tay của bàn tay này miết vào kẽ giữa các ngón tay của bàn tay kia và ngược lại.

Bước 5 : chụm năm đầu ngón tay của tay này cọ vào lòng bàn tay kia bằng cách xoay đi xoay lại.

Bước 6 : xả sạch hết xà phòng dưới nguồn nước sạch. Lau khô tay bằng khăn hoặc giấy sạch.

Lưu ý : thời gian cho mỗi lần rửa tay tối thiểu là một phút. Các bước 2, 3, 4, 5 phải lặp lại tối thiểu là năm lần.

+ rửa tay trước khi chế biến, tiếp xúc với thực phẩm.

+ rửa tay sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, quần áo, súc vật, rác, hi mũi gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc các bộ phận của cơ thể, sau mỗi lần nghỉ.

+ lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy sấy khô. Không chùi tay vào quần áo, váy, tạp dề.

II – KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO

1. *Cung ứng thực phẩm*

- Sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Nhà trường nên kí hợp đồng mua thực phẩm với các đơn vị cung ứng có uy tín. Khi kí hợp đồng, nên thống nhất một số nguyên tắc giữa trường và đơn vị giao hàng : thời gian giao hàng, thanh toán tiền, thực phẩm bổ sung, thừa / thiếu, người giao hàng,...
- Đối với các thực phẩm chế biến sẵn (ví dụ sữa, chế phẩm của sữa, bánh ngọt,...) phải có giấy chứng nhận đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm.
- ở những nơi khó khăn, chưa có điều kiện kí hợp đồng với nhà cung ứng, cơ sở giáo dục mầm non nên mua nguyên liệu, thực phẩm ở một số cơ sở có uy tín, coa cam kết của người bán hàng về việc đảm bảo chất lượng thực phẩm và giữ lại các hóa đơn, chứng từ mua bán hoặc có sổ mua bán. Trong sổ cần ghi rõ tên hàng, số lượng, thời gian mua và yêu cầu người bán, người cung cấp, người giao thực phẩm kí tên vào sổ.
- ở những trường mầm non có điều kiện về đất vườn nên duy trì hệ thống V-A- C để tăng gia sản xuất nhằm tạo nguồn thực phẩm sạch tại chỗ cho trẻ và huy động sự tham gia đóng góp của gia đình trẻ.
- Có thể vận động cha mẹ có thực phẩm an toàn bán cho nhà trường.

2. *Giao nhận thực phẩm*

- Người bàn giao thực phẩm cho nhân viên nấu ăn kí xác nhận vào sổ giao nhận thực phẩm hàng ngày.
- Người nhận thực phẩm kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm, ghi rõ số lượng và kí nhận thực phẩm cùng với bên giao. Khi tiếp nhận thực phẩm, người nhận kiểm tra dấu của cơ quan kiểm dịch hoặc kiểm tra bằng cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu.
- Ban giám hiệu phân công giáo viên hằng ngày tham gia giám sát công tác giao, nhận thực phẩm. việc giao, nhận thực phẩm có thể có sự tham gia của ban phụ huynh. Các thành viên tham gia giám sát ghi kết quả kiểm tra và kí xác nhận.
- Tổ chức thanh tra, kiểm tra việc giao, nhận thực phẩm và khẩu phần ăn của trẻ, kí xác nhận kết quả kiểm tra.

III – KIỂM SOÁT QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN, NẤU NƯỚNG

- Đảm bảo quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc một chiều : nguyên liệu nhập về, sau khi sơ chế (nhặt, rửa, thái,...) chuyển vào bếp (nguyên liệu sạch), chế biến nấu nướng xong chuyển thức ăn chín sang khu vực chia thức ăn và cuối cùng là vận chuyển đến các lớp.
- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho thực phẩm chưa sơ chế và thực phẩm đã sơ chế.
- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho các loại thực phẩm khác nhau.
- Tuyệt đối không di chuyển thực phẩm ngược chiều chế biến.
- Cần chú ý : nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu chưa sơ chế, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau,...) cũng không được để lẫn với nhau vì chế độ nấu nướng khác nhau. Thức ăn chín không được để lẫn với thức ăn sống.
- Nên đựng thực phẩm trong các dụng cụ có nắp đậy để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.
- Không sử dụng hóa chất, phụ gia thực phẩm nằm ngoài danh mục cho phép của BỘ Y tế ; dùng phẩm màu trong danh mục cho phép ; nên dùng màu có nguồn gốc tự nhiên (gấc, lá gừng, nghệ, lá cơm nếp,...) .

Để giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm, nhân viên nấu ăn cần chú ý 10 nguyên tắc vàng khi chế biến thực phẩm do Tổ chức Y tế Thế giới công bố :

1. *Chọn thực phẩm tươi an toàn.* 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.
2. *Nấu chín kỹ trước khi ăn.* Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn, đảm bảo nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70°C.
3. *Ăn ngay sau khi nấu.* hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong, vì thức ăn càng để lâu càng nguy hiểm.
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.
5. *Nấu lại thức ăn thật kỹ .* các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng, nhất thiết phải được đun lại thật kỹ trước khi sử dụng .
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 chín và sống).

7. *Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác* . nếu bàn tay bị nhiễm trùng, hãy băng kĩ và kín vết thương trước khi chế biến thức ăn .
8. *Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn* . do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kì 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 .
9. *Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác* . giữ thực phẩm trong hộp kín, tủ kính, lồng bàn . đó là cách bảo vệ tốt nhất . khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch trước khi dùng lại lần nữa .
10. *Sử dụng nguồn nước sạch an toàn* . nước sạch là nước không màu, không mùi, không có vị lạ và không chứa mầm bệnh . hãy đun sôi nước trước khi làm đá lạnh để uống . đặc biệt, nguồn nước dùng nấu ăn cho trẻ phải đảm bảo vệ sinh, an toàn .

IV – BẢO QUẢN THỨC ĂN VÀ CHẾ ĐỘ CÔNG KHAI THỰC ĐƠN

- Thức ăn sau khi nấu chín phải được bảo quản, tránh bụi, ruồi .
- Thời gian từ sau khi nấu xong đến khi ăn không để quá 2 giờ .
- Khi vận chuyển đến địa điểm ăn ở nơi khác cần có biện pháp bảo quản đảm bảo vệ sinh thực phẩm .
- Công khai thực đơn, công khai tài chính bữa ăn hàng ngày của trẻ với cha mẹ và cán bộ, giáo viên trong toàn trường. niêm yết công khai thực đơn tuần ở cửa lớp để cha mẹ cùng phối hợp trong việc tổ chức bữa ăn cho trẻ tại nhà, thay đổi món ăn so với ở trường, tránh trường hợp trẻ chán ăn khi phải ăn một loại thức ăn trong cùng một ngày .
- Khi chia định lượng thức ăn cho các nhóm / lớp phải ghi rõ số học sinh đi học, lượng thức ăn chín chia cho nhóm / lớp lên bảng .

V – HƯỚNG DẪN LƯU MẪU THỨC ĂN

1 . Mục đích

Lưu mẫu thức ăn nhằm phục vụ cho quá trình điều tra nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm .

2 . Nguyên tắc

- Đảm bảo “ ba đủ ” :
+ có đủ dụng cụ để lưu mẫu, dụng cụ phải được rửa sạch, khử trùng, có nắp đậy . mỗi loại thức ăn phải để trong một hộp riêng .

+ có đủ lượng mẫu tối thiểu : thức ăn đặc khoảng 150g, thức ăn lỏng khoảng 250 ml .

+ đủ thời gian lưu mẫu là 24 giờ . mẫu lưu bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh (0°C - 5°C).

- Mẫu lưu phải được niêm phong đúng quy định : người lưu mẫu cần ghi đầy đủ ngày , giờ, tên người lấy mẫu thức ăn và niêm phong .
- Khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra phải giữ nguyên niêm phong , chỉ mở khi có sự chứng kiến của các cơ quan chức năng .

Kết thúc lúc 17h cùng ngày