

Số: /PGDDĐT

Hà Đông, ngày tháng năm 2025

V/v bảo đảm an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học, phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

Kính gửi:

- Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, THCS;
- Chủ các cơ sở mẫu giáo độc lập

Thực hiện Công văn số 872/UBND-YT ngày 21/03/2025 của UBND quận Hà Đông về việc bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm; công văn số 938/UBND-YT ngày 27/03/2025 của UBND quận Hà Đông v/v tiếp tục tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm khu vực xung quanh công trường học. Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Hà Đông yêu cầu Hiệu trưởng các trường mầm non, tiểu học, THCS và Chủ các cơ sở mẫu giáo độc lập triển khai thực hiện một số nội dung sau:

**1. Quán triệt và thực hiện nghiêm túc các chỉ đạo của Chính phủ, Thành phố và quận Hà Đông** về công tác bảo đảm ATTP, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

**2. Tăng cường kiểm tra, giám sát** việc thực hiện các quy định về ATTP tại bếp ăn bán trú, bếp ăn tập thể của đơn vị; đặc biệt lưu ý:

- Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị có đầy đủ giấy tờ pháp lý, nguồn gốc rõ ràng.

- Tuyệt đối không sử dụng các thực phẩm không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu ôi thiu.

- Kiểm soát chặt chẽ các khâu từ nhập thực phẩm, sơ chế, chế biến, chia suất ăn và bảo quản thực phẩm.

- Tăng cường theo dõi, nắm bắt hoạt động kinh doanh thực phẩm xung quanh trường học, đặc biệt là các hàng quán bán: thịt nướng, xiên que, đồ ăn nhanh... Kiến nghị với chính quyền địa phương để có biện pháp xử lý triệt để.

**3. Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục kiến thức về ATTP** cho cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh, đặc biệt nhấn mạnh:

- “05 chìa khóa để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức Y tế thế giới (*Chi tiết theo phụ lục đính kèm*).

- Không sử dụng, kinh doanh các loại động, thực vật có độc tố tự nhiên như: nấm độc, cóc, nhộng ve sầu, sinh vật lạ, cây quả lạ, rượu có methanol...

- Tăng cường công tác truyền thông, đa dạng hóa các hình thức tuyên truyền (sinh hoạt dưới cờ, tọa đàm, hội thi, vẽ tranh...). Ưu tiên các nhóm đối tượng truyền thông: học sinh và phụ huynh. Nội dung tuyên truyền chủ yếu thay đổi hành vi, thói quen lựa chọn thực phẩm: Ưu tiên quán ăn sạch sẽ, nơi có khu vực nướng sạch, nhân viên dùng bao tay, tránh các hàng quán có xiên nướng màu sắc bất thường, mùi hôi, hoặc dầu chiên đen sậm, nhiều cặn, hạn chế ăn tại các khu vực bụi bặm, nơi có nhiều xe cộ, khói bụi, không đảm bảo ATTP.

**4. Chủ động xây dựng phương án, kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm, xử lý khi có sự cố xảy ra.** Khi có các ca nghi ngờ ngộ độc thực phẩm, đơn vị cần phối hợp ngay với cơ quan y tế để xử lý kịp thời, không để ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh.

**5. Thực hiện nghiêm chế độ báo cáo định kỳ và đột xuất về Phòng Giáo dục và Đào tạo** (qua đ/c Minh) những nội dung liên quan đến công tác ATTP tại đơn vị.

Phòng GDĐT Hà Đông đề nghị ông, (bà) Hiệu trưởng các trường và chủ các cơ sở mẫu giáo độc lập nghiêm túc triển khai thực hiện./.

*(Giao các trường mầm non công lập triển khai văn bản trên tới các chủ cơ sở mẫu giáo độc lập được giao phụ trách trên địa bàn phường)*

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Lãnh đạo, CV PGDĐT;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG  
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**

**Ngô Đức Kiên**

**Phụ lục**  
**05 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của**  
**Tổ chức Y tế thế giới**

**Khi mua thức ăn chế biến sẵn ở chợ, bạn nên xem xét người bán hàng có thực hiện 5 chìa khóa quan trọng để đảm bảo an toàn thực phẩm hay không:**



Giữ vệ sinh sạch sẽ



Bảo quản riêng biệt thức ăn sống và chín



Nấu kỹ thức ăn



Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn phù hợp



Sử dụng nước sạch và thực phẩm tươi sống



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization  
Representative Office  
for Viet Nam



**1. Chìa khóa 1: Giữ sạch sẽ (đề phòng các vi khuẩn, vi-rút phát triển và lan truyền)**

- Rửa tay bằng xà phòng, dung dịch nước tro, thuốc tẩy pha loãng trước khi chế biến thức ăn, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.
- Lau sạch mặt bàn, rửa sạch nồi niêu bát đĩa và các dụng cụ chế biến thức ăn bằng nước sạch.
- Không để côn trùng vào nơi để và nấu nướng thực phẩm.
- Bếp, nơi nấu nướng xa khu vệ sinh.
- Không ăn các rau sống và quả mà không gọt vỏ.

## **2. Chìa khóa 2: Để riêng thực phẩm sống và đã nấu chín (để phòng sự lây lan vi sinh vật)**

- Để ngăn cách các thực phẩm sống và đã nấu.
- Ngăn cách súc vật sẽ giết thịt với nơi nấu ăn.
- Rửa nồi đựng thực phẩm sống vài lần trước khi sử dụng.
- Bảo đảm nước dùng để nấu thức ăn là nước sạch.

## **3. Chìa khóa 3: Nấu nướng thật kỹ (giết chết các vi sinh vật nguy hiểm).**

- Nấu thật kỹ nhất là thịt, cá, trứng và hải sản.
- Nếu thức ăn đã để lâu trước khi ăn phải nấu lại.

## **4. Chìa khóa 4: Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn (để ngăn ngừa sự phát triển vi sinh vật)**

- Nấu chín nên ăn ngay. Không để thức ăn đã nấu chín quá 2 giờ ở nhiệt độ thường.
- Hâm nóng thức ăn để lâu lên 60 độ trước khi ăn.
- Những thức ăn đã nấu chín và để hỏng nếu để lâu mà không bảo quản trong tủ lạnh (dưới 5 độ) phải bỏ đi.

## **5. Chìa khóa 5: Dùng nước và thực phẩm ban đầu sạch an toàn**

- Dùng nước sạch hoặc làm sạch trước khi dùng (đun sôi).
- Rửa sạch rau trước khi nấu. Ăn quả đã gọt vỏ.
- Chọn thực phẩm tươi, cương quyết không dùng những thứ đã ôi thiu.