

TRƯỜNG ĐẠI HỌC MỎ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRẠM Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 18/TB-TYT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 06 năm 2024

V/v hướng dẫn phòng chống
Ngộ độc thực phẩm trong trường học

Kính gửi : Viên chức, Người lao động trường,
Sinh viên tất cả các khóa.

Hiện nay, thời tiết diễn biến thất thường, nắng nóng đã tạo điều kiện vi khuẩn sinh sôi, liên tiếp xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm tập thể như 49 người ngộ độc đồ chay ở Thuận An - Bình Dương, 560 ca ngộ độc bánh mì ở Long Khánh - Đồng Nai , 16 học sinh ngộ độc cơm cuộn trước cổng trường ở TP Thủ Đức- Thành phố Hồ Chí Minh...

Căn cứ vào Công văn số 1552/BGDĐT ngày 05/04/2024 của Bộ Giáo dục Đào tạo về việc triển khai " Tháng hành động về an toàn thực phẩm " năm 2024.

Căn cứ vào khuyến cáo của Trung tâm kiểm soát bệnh tật TPHCM.

Trạm Y tế hướng dẫn đảm bảo ATVSTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường học , cụ thể như sau :

Ngộ độc thực phẩm là bệnh do ăn thực phẩm bị ô nhiễm. Các nguyên nhân gây ra bệnh do thực phẩm bao gồm: vi khuẩn, vi rút và ký sinh trùng hoặc độc tố của chúng. Do vậy, việc biết cách phòng tránh ngộ độc thực phẩm là một kỹ năng quan trọng mà mọi người nên nắm vững.

1.Đối với từng cá nhân : Có ý thức trong việc giữ gìn ATVSTP cho bản thân và tập thể.

- Ăn đồ chín, còn hạn: Ăn chín, uống sôi; hạn chế ăn đồ sống hoặc tái. Không ăn thức ăn ôi thiu, đã hết hạn sử dụng

- Tách biệt đồ sống và chín: Có vật dụng chế biến riêng thức ăn chín và sống; nếu dùng chung phải rửa sạch sau mỗi lần chế biến thức ăn sống

- Đậy thức ăn: Khi không để tủ lạnh cần che đậy cẩn thận để tránh bụi, ruồi muỗi

- Đun lại: Thức ăn thừa ở nhiệt độ hơn 70 độ C trước khi ăn

- Bảo quản lạnh: Bảo quản thức ăn trong tủ lạnh, không nên để quá 2 giờ ở nhiệt độ thường
- Rửa tay: Bằng xà phòng trước và sau khi chế biến thức ăn, trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh...
- Vệ sinh bếp: Giữ bếp và các vật dụng làm bếp sạch sẽ

2. Đối với các cơ sở học tập :

- Cơ sở có phục vụ nấu ăn : Nhà Bè, Long Bình Tân : Vệ sinh cảnh quan , môi trường, bếp ăn sạch sẽ không để ô nhiễm, ruồi muỗi... đơn vị cung cấp phải có giấy chứng nhận ATVSTP, có tủ lưu niêm thức ăn hàng ngày. Người phục vụ nấu ăn phải có giấy khám sức khỏe định kỳ.
- Trạm Y tế phối hợp Phòng HC-QT và các cơ sở học tập kiểm tra thường xuyên để đảm bảo đúng yêu cầu theo qui định.

Trân trọng thông báo./.

TRẠM Y TẾ