

Cà Mau: Đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trong trường học

14:24 08/10/2024

Nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, ngay từ những tuần đầu của năm học 2024- 2025, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Cà Mau đã chủ động tổ chức thực hiện các hoạt động kiểm tra, giám sát, tuyên truyền cho các loại hình bếp ăn tập thể tại các trường học trên địa bàn.

Theo thống kê, toàn tỉnh có trên 100 bếp ăn cung cấp hàng chục ngàn suất ăn mỗi ngày. Để quản lý có hiệu quả đối với loại hình bếp ăn tập thể trong trường học, hàng năm, Chi cục chủ động phối hợp với các đơn vị chức năng của sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức hội thảo, tập huấn cho hiệu trưởng, cấp dưỡng đây là các đối tượng trực tiếp quản lý và thực hiện tại các bếp ăn.

Vào đầu năm học mới, Chi cục phối hợp với sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức kiểm tra tại các bếp ăn trong trường học. Trong quá trình kiểm tra, thực hiện lấy mẫu nước phục vụ chế biến và nước uống kiểm nghiệm đánh giá kết quả.



Lấy mẫu nước phục vụ chế biến

Qua nhiều năm kiểm tra, giám sát, tuyên truyền, các bếp ăn trong trường học cải thiện theo hướng tích cực như: Các bếp được cải tạo theo nguyên tắc một chiều, mười nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm được thực hiện tốt, nguồn gốc thực phẩm tại các bếp ăn có hợp đồng được kiểm tra cụ thể.

Việc lưu mẫu, kiểm thực ba bước được thực hiện đúng. Nhiều cơ sở được trang bị dụng cụ hiện đại như máy thái, máy xay thực phẩm, máy rửa, máy sấy dụng cụ nhà bếp... góp phần giảm nguy cơ lây nhiễm chéo. Một số đơn vị xây dựng mô hình vườn rau sạch tại trường.

Minh Anh