

**ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 12
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

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

Số: 790 /GDĐT-YT

Quận 12, ngày 14 tháng 6 năm 2024

Về việc thông tin Công điện
số 44/CĐ-TTg ngày 05 tháng 5 năm 2024
của Thủ tướng Chính phủ

- Kính gửi: - Hiệu trưởng các trường MN-MG, TH, THCS (CL,NCL);
- Hiệu trưởng trường Chuyên biệt Ánh Dương;
- Chủ cơ sở các nhóm trẻ, lớp mẫu giáo, lớp mầm non độc lập.

Căn cứ Công văn số 4168/UBND-VHTT ngày 07 tháng 6 năm 2024 của Ủy ban nhân dân quận về việc thông tin Công điện số 44/CĐ-TTg ngày 05 tháng 5 năm 2024 của Thủ tướng Chính phủ.

Nhằm đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền đến Cán bộ, công chức, viên chức, người lao động, Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị triển khai thực hiện những nội dung sau:

- Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe: việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm để phòng các bệnh gây ra từ thực phẩm có ý nghĩa thực tế rất quan trọng trong sự phát triển kinh tế và xã hội, bảo vệ môi trường sống của các nước đã và đang phát triển. Mục tiêu đầu tiên của vệ sinh an toàn thực phẩm là đảm bảo cho người ăn tránh bị ngộ độc do ăn phải thức ăn bị ô nhiễm hoặc có chất độc; thực phẩm phải đảm bảo lành và sạch.

- Nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm: thực phẩm nhiễm vi sinh độc hại; Sử dụng các hóa chất không được phép sử dụng trong chăn nuôi, bảo quản, chế biến thực phẩm như: hàn the, màu công nghiệp đặc biệt,... các hóa chất được phép sử dụng trong chế biến thực phẩm, nhưng lại được dùng quá hàm lượng cho phép như các chất tạo ngọt tổng hợp, chất bảo quản chống mốc; chất chống oxy hóa; dư lượng thuốc trừ sâu, diệt nấm, kim loại nặng trên rau quả vượt quá mức cho phép; chất độc gốc môi trường: kim loại nặng, dioxin; chất độc sinh ra trong quá trình bảo quản không tốt như các loại hạt ngô, đậu tương, lạc, hạt dẻ bị mốc.

- Mười nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm: (1) chọn thực phẩm tươi sạch; (2) giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm; (3) sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ; (4) chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ; (5) ăn ngay sau khi thức ăn vừa nấu xong hoặc vừa chuẩn bị xong; (6) bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn; (7) giữ vệ sinh cá nhân tốt; (8) sử dụng nước sạch trong ăn uống; (9) sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch

sẽ, thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh; (10) thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch sẽ.

Phòng Giáo dục và Đào tạo đề nghị thủ trưởng các đơn vị quan tâm thực hiện nội dung tuyên truyền nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, YT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Thị Thùy Trang