

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG THPT TÂN TÚC
Số: 65-2023 /KH-TT

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 03 tháng 4 năm 2023

KẾ HOẠCH
TRIỂN KHAI THÁNG HÀNH ĐỘNG VÌ AN TOÀN THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2022- 2023

Căn cứ công văn số 1452/SGDDĐT-CTTT ngày 31 tháng 3 năm 2023 của Sở giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” và tăng cường biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm.

Nhằm đảm bảo sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh, trường THPT Tân Túc đề ra kế hoạch triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm (ATTP) như sau:

I. MỤC ĐÍCH - YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đề phòng ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường. Xử lý kịp thời khi có sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra nhằm tránh hậu quả xấu.
- Hạn chế tối đa không để xảy ra bất cứ trường hợp ngộ độc nào gây ảnh hưởng sức khỏe học sinh và công tác giảng dạy của nhà trường.
- Có sự phân công, tổ chức hợp lý, phối hợp nhịp nhàng khi giải quyết sự cố ngộ độc.

2. Yêu cầu

- Triển khai đến cán bộ, giáo viên, nhân viên, học sinh và bộ phận cán tin của trường về kế hoạch “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2023” từ ngày 15/4/2023 đến ngày 15/5/2023 với chủ đề: “ Bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”.
- Ban phòng, chống dịch bệnh phối hợp với Ban An toàn vệ sinh thực phẩm thường xuyên giám sát việc thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm của bộ phận cán tin tại đơn vị.
- Tuyên truyền, cung cấp thông tin về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Thực hiện nghiêm túc công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và thông báo kịp thời nếu có học sinh ngộ độc thực phẩm.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Về công tác đảm bảo An toàn thực phẩm tại đơn vị khi chưa xảy ra ngộ độc thực phẩm:

- a. Về công tác tuyên truyền, tập huấn:* các môi nguy về ATTP, các biện pháp để có thực phẩm an toàn, hướng dẫn quy trình chế biến thực phẩm và thực hiện kiểm thực 3 bước đối với bếp ăn tập thể trong trường học.

- Tuyên truyền vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh ATTP trong trường học. Tuyên truyền, phổ biến cho giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh về các biện pháp đảm bảo vệ sinh ATTP, tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe.

- CBQL nhà trường quán triệt các văn bản chỉ đạo của Nhà nước, của ngành về vệ sinh ATTP và triển khai thực hiện đến đội ngũ CB-GV-NV nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Xây dựng môi trường, trường học xanh - sạch - đẹp, đảm bảo an toàn. Tổ chức các chuyên đề về công tác đảm bảo VSATTP trong trường học.

- Tuyên truyền vệ sinh phòng chống bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm. Giáo dục cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh ý thức giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi công cộng. Chủ động phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Nhà trường phấn đấu để đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm đối với học sinh ăn ở căn-tin trường.

- Tổ chức các buổi tuyên truyền dưới cờ, sinh hoạt lớp, giáo dục ngoài giờ lên lớp,... các cuộc họp chuyên đề về công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Tổ chức tuyên truyền cho học sinh những kiến thức cơ bản về ngộ độc thực phẩm và các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm. Khuyến khích học sinh tham gia vào các hoạt động phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại cộng đồng.

- Tuyên truyền trong cộng đồng về 10 nguyên tắc "vàng" phòng ngừa ngộ độc thực phẩm:

- + Chọn thực phẩm tươi sạch.
- + Thực hiện "ăn chín, uống sôi"; ngâm kỹ, rửa sạch rau quả khi ăn sống.
- + Thức ăn sống, chín phải để riêng; không dùng lẫn dụng cụ chế biến.
- + Giữ dụng cụ, nơi chế biến luôn khô sạch.
- + Rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn.
- + Chế biến thức ăn bằng nước sạch.
- + Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín.
- + Ăn ngay thức ăn khi vừa nấu xong.
- + Đun kỹ thức ăn trước khi dùng lại.
- + Không ăn thức ăn ôi thiu.

b. Xác định nguyên nhân và triệu chứng của ngộ độc thực phẩm:

Nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm:

**** Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn nhiễm vi sinh vật:***

- Do vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn: Đây là nguyên nhân phổ biến trong ngộ độc thực phẩm. Thường gặp do vi khuẩn gây bệnh thương hàn (Salmonella) vi khuẩn gây bệnh lỵ (Shigella), vi khuẩn gây tiêu chảy (E.Coli) hoặc nhiễm các độc tố của vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus aureus).

- Do vi rút: thường gặp do các loại vi rút gây viêm gan A (Hepatis virut A), Virut gây bệnh bại liệt (Polio Picornavirus), virut gây ỉa chảy (Rota virus).

- Do kí sinh trùng: Sán lá gan, sán bò, ấu trùng sán lợn, các loại đơn bào (Amip, trùng lông,...), các loại giun và ấu trùng giun.

- Do nấm mốc và nấm men: Thường gặp do loài Aspergillus, Penicilium, Furarium Candida,... Nguy hiểm hơn là một số loài nấm mốc có khả năng sinh độc tố như Aflatoxin gây ung thư.

*** Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm các chất hoá học:**

- Do ô nhiễm các kim loại nặng: Thường gặp do ăn các thức ăn đóng hộp hay ăn thực phẩm được nuôi trồng từ những vùng đất nước ô nhiễm kim loại nặng. Các kim loại thường gây ô nhiễm như chì, đồng, Asen, thuỷ ngân, Cadimi,...

- Do thuốc bảo vệ thực vật: Thường là các loại thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ động vật ăn hại, thuốc diệt môi, mọt. Nguyên nhân thường do ăn rau xanh, hoa quả,... có lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật quá cao.

- Do các loại thuốc thú y: thường gặp là các loại thuốc kích thích tăng trưởng, tăng trọng, các loại kháng sinh.

- Do các loại phụ gia thực phẩm: thường gặp là các loại thuốc dùng bảo quản thực phẩm (cá, thịt, rau, quả,...), các loại phẩm màu độc dùng trong chế biến thực phẩm.

- Do các chất phóng xạ.

*** Ngộ độc do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc:**

Bản thân chất độc có sẵn trong thực phẩm, khi chúng ta ăn các thực phẩm có chứa sẵn các chất độc này rất có thể bị ngộ độc.

- Động vật độc: Thường do ăn phải các loại nhiễm thể, cá nóc độc, ăn cóc, mật cá trắm,...

- Thực vật độc: Nấm độc, khoai tây mọc mầm, sắn, một số loại đậu quả, lá ngón,...

*** Ngộ độc do ăn phải thức ăn bị biến chất, thức ăn ôi thiu:**

Một số loại thực phẩm khi để lâu hoặc bị ôi thiu thường sinh ra các chất độc như: Các chất Amoniac, hợp chất amin sinh ra trong thức ăn nhiều đạm (thịt, cá, trứng,...) hay các Peroxit có trong dầu mỡ để lâu là các chất độc hại trong cơ thể. Các chất độc này thường không bị phá huỷ hay giảm khả năng gây độc khi được đun sôi.

b/ Triệu chứng khi bị ngộ độc thực phẩm thường xuất hiện:

Nôn mửa, đau bụng, tiêu chảy, đôi khi có kèm theo hoặc không có các triệu chứng như nhức đầu, chóng mặt, đau cơ, khó thở, sốt,...

Người bị ngộ độc cũng có triệu chứng tim mạch do mất nước - điện giải hoặc do chính chất độc gây nên (mạch nhanh, huyết áp giảm, loạn nhịp); sốt cao, hạ nhiệt độ (thường do vi khuẩn và độc tố vi khuẩn). Tùy theo nguyên nhân ngộ độc, bệnh nhân có thể suy hô hấp (do ăn cá nóc), tím tái (do ngộ độc sắn, măng tươi).

2. Về công tác ứng phó ngộ độc thực phẩm:

a. Phát hiện kịp thời trường hợp ngộ độc:

Giáo viên chủ nhiệm và giáo viên bộ môn theo dõi các trường hợp sau để đưa ngay học sinh xuống phòng y tế:

- Học sinh ăn phải thức ăn bị nhiễm khuẩn, sau khi ăn bị nôn, chóng mặt, tiêu chảy và có thể bị đau bụng quằn quại.

- Xem xét có dấu hiệu xảy ra loại trừ các trường hợp đơn lẻ xảy ra do thức ăn sáng CMHS tự mua, tách ngay học sinh xuống phòng y tế để tránh hiện tượng lây lan do tâm lý.

- Nếu xảy ra đồng thời trên nhiều em phải báo toàn trường thực hiện phương án dự phòng.

b. Các thành viên trong quyết định thực hiện theo phân công nhiệm vụ

- Bộ phận chăm sóc người có triệu chứng ngộ độc.

- Bộ phận liên hệ cho cơ quan y tế gần nhất.

- Bộ phận chuẩn bị hồ sơ, chứng từ, thực phẩm.

c. Về công tác phối hợp

- Phối hợp với trạm y tế Thị trấn Tân Túc trong công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Phối hợp với Trung tâm y tế Huyện Bình Chánh trong công tác tuyên truyền, hội nghị, tập huấn, nói chuyện chuyên đề về ATTP.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đối với lãnh đạo nhà trường

- Thành lập Ban phòng, chống ngộ độc thức ăn trong trường (*Theo danh sách*).

- Xây dựng phương án phòng chống ngộ độc thức ăn trong trường (PHT3).

- Tổ chức tập huấn cán bộ, giáo viên, theo dõi, chỉ đạo thực hiện kế hoạch, tổ chức kiểm tra, khảo sát đánh giá công tác VSATTP trong trường học (PHT2).

2. Đối với CB-GV-NV

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh ATTP.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ thông tin báo cáo theo quy định mọi vấn đề liên quan đến VSATTP trong khu vực trường học.

3. Đối với nhân viên y tế trường học:

- Tổ chức tập huấn phòng, chống ngộ độc thực phẩm cho giáo viên và học sinh trong toàn trường.

- Tập huấn cho giáo viên, nhân viên, học sinh những kiến thức, kỹ năng cơ bản về phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Nhân viên y tế giám sát, xử lý các tình huống do ngộ độc thực phẩm. Hàng ngày kiểm tra vệ sinh lớp học.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Thường xuyên kiểm tra, báo cáo với Hiệu trưởng các trường hợp buôn bán hàng rong trước cổng trường.

- Mua sắm trang thiết bị, phương tiện, thuốc men cho công tác xử lý tình huống ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo chế độ thông tin kịp thời, thực hiện báo cáo theo quy định.

Trên đây là kế hoạch triển khai tháng hành động vì an toàn thực phẩm và tăng cường biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học năm học 2022 - 2023. Yêu cầu toàn thể cán bộ giáo viên trong trường triển khai, thực hiện nghiêm túc./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo đơn vị;
- Công đoàn;
- TTCM, TTVP, TTCD;
- Căn-tin
- CB, GV, NV (Website);
- Lưu: VT.



HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thanh Tòng