

KẾ HOẠCH
Phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường
Năm học 2024 -2025

Căn cứ Quyết định 4458/QĐ-BGDĐT ngày 22 tháng 8 năm 2007 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn, thương tích trong trường học;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ Kế hoạch liên tịch số 1746/KHLT-BQLATTP-SGDĐT ngày 26 tháng 7 năm 2023 về Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2023 đến năm 2025.

Căn cứ phương hướng, nhiệm vụ năm học 2024 –2025 của Trường THPT Tân Túc;

Nhằm đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường THPT Tân Túc xây dựng kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, năm học 2024-2025, cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

1. Thuận lợi:

- Được sự quan tâm của Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Bình Chánh, Trung tâm Y tế và Trạm y tế Thị trấn Tân Túc trong việc phối hợp phòng, chống ngộ độc thực phẩm ở nhà trường.
- Ban Chỉ đạo công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm được thành lập ngay từ đầu năm học do Hiệu trưởng làm trưởng ban, đã tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
- Nhà trường tạo mọi điều kiện để nhân viên y tế trao đổi, nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ về công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm.
- Nhà trường thực hiện đầy đủ các qui định về công tác y tế học đường.
- Triển khai đầy đủ, kịp thời các văn bản về y tế nên việc đạt hiệu quả tốt.

2. Khó khăn:

- Một số học sinh chưa có ý thức về việc phòng, chống ngộ độc thực phẩm.
- Nhân viên y tế có trình độ, năng lực chuyên môn còn hạn chế, trang thiết bị y tế chưa đầy đủ, số thuốc trong danh mục bố trí chưa khoa học...

II. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua đường thực phẩm.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm, tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm đến cộng đồng.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong trường học.

III. NỘI DUNG:

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

1.1. Nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm:

1.1.1. 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 (Hepatitis virus A), Virus gây bệnh bại liệt (Polio Picornavirus), virus 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, Furanium Candida... Nguy hiểm hơn là một số loài nấm mốc có khả năng sinh độc tố như Aflatoxin gây ung thư.

1.1.2. 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, thủy 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 dùng trong chế biến thực phẩm.

- Do các chất phóng xạ.

1.1.3. 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 nhuyễn thể, cá nóc độc, ăn cóc, mật cá trắm ...

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

1.1.4. 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.

1.2. 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 nguyên nhân ngộ độc, bệnh nhân có thể suy hô hấp (do ăn cá nóc), tím tái (do ngộ độc sắn, măng tươi), suy gan và rối loạn đông máu (do ngộ độc nấm độc), đái ít, vô niệu (do ngộ độc nấm độc, mật cá trắm)...

2. Biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm:

2.1. Kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống ngộ độc thực phẩm:

- Nhà trường kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống ngộ độc thực phẩm.
- Xây dựng phương án phòng chống dịch bệnh.

2.2. Công tác tuyên truyền:

- 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 phân đầu 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...các cuộc họp chuyên đề về công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong trường về "*Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm*", "*Luật An toàn thực phẩm*", trong nhà trường và các văn bản hướng dẫn của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh, Ủy ban nhân dân huyện Bình Chánh, Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Bình Chánh về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 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.

2.3. Công tác vệ sinh môi trường phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Giáo viên chủ nhiệm quản lý, hướng dẫn học sinh giữ vệ sinh lớp học hàng ngày và thực hiện tổng vệ sinh môi trường.
- Tuyệt đối không để rác thải bữa bãi, lớp học phải mở cửa đảm bảo đủ ánh sáng, thoáng gió, không để nước uống, nước thải tràn ra lớp.
- Tổ chức các đợt cao điểm tổng vệ sinh trường học.
- Tuyên truyền, vận động học sinh không ăn quà vặt, hàng rong.
- Tiếp tục thực hiện cuộc vận động “Xây dựng nhà trường Văn hóa-Nhà giáo mẫu mực - Học sinh thanh lịch” và xây dựng “Trường học thân thiện - Học sinh tích cực”. Xây dựng môi trường trường học xanh sạch, đẹp, an toàn; phối hợp với các cơ quan chức năng và chính quyền địa phương tuyên truyền vận động nhân dân thực hiện nếp sống vệ sinh, khoa học.

2.4. 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.
- 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.

2.5. Đối với căng tin:

- Phải bán các loại thức ăn có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có hạn sử dụng trên bao bì.
- Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có giấy chứng nhận sức khỏe.
- Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.
- Đảm bảo các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và điều kiện về con người.
- Đối với thức ăn bán trong ngày phải được che đậy cẩn thận, tránh bụi bẩn, ruồi nhặng.

Trên đây là kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm của Trường THPT Tân Túc, năm học 2024-2025.

Nơi nhận:

- Ban chỉ đạo Phòng chống ngộ độc TP;
- Lãnh đạo nhà trường;
- Công đoàn cơ sở, Đoàn TN;
- Tổ trưởng (Chuyên môn, Văn phòng);
- Ban Đại diện CMHS;
- Giáo viên chủ nhiệm;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thanh Tòng