

Gò Vấp, ngày 20 tháng 08 năm 2022

KẾ HOẠCH
Phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường
Năm học 2022 – 2023

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 Thông tư 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Căn cứ Kế hoạch tổ chức bán trú năm học 2022 – 2023 của Trường trung học cơ sở Nguyễn Văn Nghị;

Nhằm đảm bảo tốt công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường trung học cơ sở Nguyễn Văn Nghị xây dựng kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, năm học 2022 – 2023, cụ thể như sau:

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH:

1. Thuận lợi:

- Được sự quan tâm của Phòng Giáo dục và Đào tạo Quận Gò Vấp, Trung tâm Y tế và Trạm y tế phường 5 trong việc phối hợp phòng, chống ngộ độc thực phẩm ở 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 an toàn thực phẩm, đảm bảo không xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

- Triển khai đầy đủ, kịp thời các văn bản về y tế nên việc thực hiện đạt hiệu quả tốt.

- Thực phẩm được cung cấp từ các công ty lớn, có uy tín của thành phố có hợp đồng mua bán, giấy chứng nhận ATTP, có phiếu xét nghiệm, có giấy kiểm dịch của các công ty cung cấp thực phẩm...

- Nước uống của học sinh và giáo viên do công ty TNHH ALPHA VIỆT NAM KIRIFURI do dây chuyền công nghệ Nhật Bản cung cấp.

- Bếp ăn được thực hiện theo nguyên tắc “bếp một chiều” dụng cụ xử lý thực phẩm (dao, thớt, thau ..) được phân loại dùng riêng cho các loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã được chế biến.

- Dụng cụ đồ dùng trong ăn uống của học sinh được trang bị bằng Inox.

- Rửa chén đĩa và các loại dụng cụ nhà bếp bằng sunlight

2. Khó khăn:

- Một số phụ huynh chưa phối hợp với nhà trường trong việc phòng, chống ngộ độc thực phẩm, tình trạng học sinh mua thức ăn ở bên ngoài mang vào trường không đảm bảo ATTP còn nhiều, mặc dù đã được nhà trường tuyên truyền kiến thức về ATTP.

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 lây truyền qua đường tiêu hóa do ăn thức ăn không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh phải thực hiện nghiêm túc các quy 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 quy 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:

a. Nguyên nhân

- Do ăn thức ăn nhiễm các chất độc hóa học, chất bảo vệ thực vật, hóa chất phụ gia thực phẩm

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

- Ngộ độc do ăn phải thức ăn bị biến chất, thức ăn ôi thiu, thức ăn hết hạn sử dụng

b. Triệu chứng khi bị ngộ độc thực phẩm

- Nôn: có thể nhiều hay ít tùy vào mức độ nhiễm độc mà triệu chứng nôn ói sẽ khác nhau, chất độc tiếp nhận càng nhiều thì càng bị nôn thốc nặng.

- 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...

c. Xử trí khi ngộ độc thực phẩm xảy ra

- Nếu xảy ra với số lượng học sinh ít (từ 1 - 5 em) Giáo viên chủ nhiệm, nhân viên phục vụ đưa ngay học sinh xuống phòng Y tế trường

- Cán bộ y tế kiểm tra và thực hiện các biện pháp xử trí sơ cấp cứu ban đầu trường và chuyển ngay đến cơ sở y tế gần nhất, đồng thời nhà trường cử đại diện Ban Giám Hiệu, Giáo Viên Chủ Nhiệm, Cán Bộ Y Tế cùng đi theo.

- Nếu trường hợp học sinh bị ngộ độc nhiều thì có thể gọi cấp cứu.

Phân công cụ thể như sau:

+ Gọi điện thoại cho các cơ quan y tế:

stt	Cơ sở y tế	Điện thoại liên hệ	Người phụ trách	Ghi chú
1	Cấp cứu	115	Anh Thắng (Bảo vệ)	
2	Đội y tế	0288940607	Cô Chi (Y TẾ)	
3	Bệnh viện Quận Gò Vấp	0288945098 (cấp cứu)	Anh Văn (Bảo vệ)	

4	Bệnh viện 175	0288954988 (cấp cứu)	Cô Liễu (VT)	
5	Bệnh viện NDGD	0288412692 0288940381	Cô Hương (Thủ Quỹ)	
6	Đội an ninh CA quận	0288940808 0288940381	Cô Mận (TV)	
7	Công an p5	0289852128	Anh Hùng (bảo vệ)	
8	Phòng giáo dục Gò Vấp	0288942309 0288943671	Hiệu Trưởng	

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

a. Biện pháp:

**Đối với nhân viên y tế:*

- Tuyên truyền dưới cờ, sinh hoạt lớp...các cuộc họp chuyên đề 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.

- Nhân viên y tế giám sát, xử lý các tình huống do ngộ độc thực phẩm. Hàng ngày kiểm tra nguồn gốc thực phẩm nhập vào và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- 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.

- Đối với các loại thức ăn bao gói sẵn phải có nguồn gốc rõ ràng, xuất xứ, có hạn sử dụng in trên bao bì.

- Nhân viên phục vụ căn tin và bếp ăn phải khám sức khỏe định kì theo quy định.

- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm, vệ sinh khu vực căn-tin.

- Đối với thức ăn bán trong ngày phải được che đậy cẩn thận, tránh bụi bẩn, ruồi nhặng.

- Tuyên truyền sâu rộng trong cộng đồng về 10 nguyên tắc "vàng" phòng chống 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.

***Công tác kiểm tra và quản lý học sinh:**

- Giáo viên chủ nhiệm lớp bán trú dùng cơm trưa cùng với học sinh. Sau khi giáo viên và học sinh dùng cơm trưa xong, thầy Đức chịu trách nhiệm kiểm tra khu vực học sinh ở lầu 2 và Thầy Dũng chịu trách nhiệm kiểm tra ở lầu 1. Bộ phận nhà bếp cử 2 bảo mẫu kiểm tra việc dọn dẹp của học sinh tại các phòng ăn. Giáo viên chủ nhiệm lên lớp trước khi có tiếng trống báo hiệu giờ ngủ trưa của học sinh.

- Giờ ngủ: học sinh không được tự ý đi ra khỏi phòng ngủ, muốn đi ra ngoài (vệ sinh) phải xin phép giáo viên chủ nhiệm hoặc giáo viên phụ trách bán trú ở các phòng ngủ đã được tách ra. Giáo viên chủ nhiệm hoặc giáo viên phụ trách bán trú phải theo dõi và kiểm tra học sinh nào xin ra ngoài đi vệ sinh quá lâu.

b. 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 bừa 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 trước cổng trường.

Trên đây là Kế hoạch phòng, chống ngộ độc thực phẩm của Trường trung học cơ sở Nguyễn Văn Nghi năm học 2022 – 2023. Đề nghị các bộ phận, các cá nhân có liên quan nghiêm túc thực hiện./.

- Nơi nhận:

- Bộ phận y tế

- GVCN

- Lưu VT



HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Văn Hiền