

Số: /PA-THCSPĐ

Tam Nông, ngày tháng 10 năm 2024

**PHƯƠNG ÁN**  
**Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trường THCS Phú Đức**  
**năm học 2024 - 2025**

Căn cứ Hướng dẫn số 196/HD-THCSPĐ ngày 21 tháng 8 năm 2024 của trường THCS Phú Đức về Hướng dẫn thực hiện kế hoạch thời gian năm học 2024 - 2025;

Căn cứ Kế hoạch số 243/KH-THCSPĐ ngày 20 tháng 9 năm 2024 của trường THCS Phú Đức về kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2024 - 2025;

Căn cứ vào tình hình thực tế của trường; trường THCS Phú Đức xây dựng phương án đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà trường năm học 2024 - 2025 như sau:

**I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU**

**1. Mục đích**

- 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 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 phòng chống ngộ độc thực phẩm không để xảy ra trường hợp ngộ độc thực phẩm trong trường học.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện các qui định của pháp luật về ngộ độc thực phẩm trong trường học.

**2. Yêu cầu**

- 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 phòng chống ngộ độc thực phẩm thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.
- Đảm bảo chế biến nguồn thực phẩm tươi sống, không bị dập nát, hư thối, thực hiện đúng các qui định về VSATTP trong chế biến thức ăn, và chăm sóc sức khỏe học sinh.
- Căn tin phải hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.
- Y tế trường học thường xuyên tuyên truyền phòng chống các dịch bệnh trong trường học thông qua sinh hoạt dưới cờ, phát thanh học đường, dán tờ rơi, cánh bướm, hình ảnh tuyên truyền lên bảng tin nhà trường,...
- Đảm bảo cảnh quan vệ sinh môi trường, căn tin, công trình nhà vệ sinh luôn luôn sạch sẽ để phòng, chống ngộ độc thức ăn.
- Thường xuyên kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm căn tin định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất khi thấy dấu hiệu nghi ngờ. Kịp thời báo cáo với BGH để xử lý khi vi phạm.

- Triển khai “Tháng hành động vì chất lượng VSATTP” trong toàn nhà trường.
- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến CB-GV-NV trong trường, triển khai các văn bản hướng dẫn của UBND huyện, phòng giáo dục và đào tạo, Sở GD&ĐT và Y tế về vấn đề VSATTP.
- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống, thường xuyên rửa tay bằng xà phòng thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.
- Đảm bảo chế độ lưu giữ thức ăn qua 24 giờ.
- Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đảm bảo vệ sinh môi trường căn tin, công trình vệ sinh luôn sạch sẽ để phòng, chống ngộ độc thức ăn.

## **II. PHƯƠNG ÁN ĐẢM BẢO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG NHÀ TRƯỜNG**

### **1. Phương án 1: Thành lập ban kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm căn tin**

- Nhân viên y tế tham mưu với BGH thành lập ban kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm của căn tin nhà trường ngay từ đầu năm học.
- Ban kiểm tra có nhiệm vụ kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm căn tin định kỳ hàng tháng hoặc kiểm tra đột xuất, báo cáo kết quả cho hiệu trưởng biết và xử lý kịp thời khi phát hiện vi phạm xảy ra.
- Thường xuyên nhắc nhở nhân viên căn tin thực hiện tuân thủ các quy định về VSATTP như:
  - + Rửa sạch tay bằng xà phòng trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh và trước khi chuẩn bị chế biến thức ăn.
  - + Thường xuyên diệt ruồi, gián, kiến, chuột,... tuyệt đối không để chúng tiếp xúc với thức ăn.
  - + Các dụng cụ chế biến phải được lau rửa sạch sẽ, để nơi cao ráo thông thoáng, tránh nơi ẩm thấp, tránh ruồi muỗi và các côn trùng khác.
  - + Căn tin phải có đủ các dụng cụ bảo quản thực phẩm như: tủ lạnh, tủ kính có cửa che đậy, lồng bàn,... để bảo quản tốt thực phẩm, tránh bị ôi thiu, côn trùng, ruồi nhặng bám vào thực phẩm.

### **2. Phương án 2: Tuyên truyền giáo dục GV - HS tuân thủ qui định về VSATTP**

- Tuyên truyền giáo dục vệ sinh an toàn thực phẩm trong cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh qua các buổi họp hội đồng giáo dục trường, sinh hoạt dưới cờ, tuyên truyền thông qua phát thanh học đường về thực hiện các qui định vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn vệ sinh môi trường, phòng chống các dịch bệnh xảy ra ở động vật, gia cầm,...
- Giáo dục cho học sinh tích cực tham gia giữ vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm như: lao động tự phục vụ, giữ vệ sinh trường - lớp, rèn thói quen vệ sinh cá nhân và các hành vi văn minh nơi công cộng, tạo môi trường thân thiện trong trường học.

### **3. Phương án 3: Kiểm tra giám sát căn tin thường xuyên**

- Kiểm tra căn tin về các mặt hàng bánh kẹo được bày bán tại căn tin; kiểm tra đồ dùng, dụng cụ chế biến và bảo quản thực phẩm của căn tin đảm bảo chất lượng và tuân thủ theo qui định của ngành y tế.

- Thành lập đoàn kiểm tra căn tin toàn diện trong năm học theo kế hoạch của trường.
- Kiểm tra thường xuyên VSATTP của căn tin (có biên bản kiểm tra), chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, các mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc học sinh.
- Hợp đồng với nơi cung ứng về nguồn thực phẩm phải đảm bảo chất lượng VSATTP.
- Kiểm tra vệ sinh môi trường, bảo đảm môi trường luôn sạch, đẹp, vệ sinh.
- Kiểm tra việc chế biến thức ăn hàng ngày có thực hiện tốt các qui định: quy trình chế biến, trang phục nhà bếp, hồ sơ khám sức khỏe, tình trạng sức khỏe hiện tại của nhân viên chế biến thực phẩm.
- Kiểm tra các mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn, nước uống, bánh kẹo trong ngày.
- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.
- Thường xuyên phối hợp với trạm y tế kiểm tra chất lượng thực phẩm để phòng tránh ngộ độc thức ăn.

### **III. CÁCH XỬ LÝ KHI GV - HS BỊ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG NHÀ TRƯỜNG**

- Biểu hiện của ngộ độc: Người bị ngộ độc thường có biểu hiện: nôn mửa, tiêu chảy, chóng mặt, sốt, đau bụng... gây hại tới sức khỏe, khiến cơ thể mệt mỏi.
- Cách xử lý cấp tốc khi có biểu hiện trên trước 6 giờ sau khi ăn là tống thức ăn ra ngoài bằng cách nôn. Phương pháp phổ biến là dùng tay móc họng, kích thích người bị ngộ độc nôn thức ăn ra ngoài. Phương án sơ cứu này cần đặc biệt chú ý với trẻ nhỏ. Cần đặt trẻ nằm nghiêng sang một bên rồi móc họng trẻ cho nôn ra. Lưu ý tránh để xây xát niêm mạc họng của trẻ.
- Sau khi nôn ra, việc tiếp theo cần làm là cho bệnh nhân uống bù nước bằng dung dịch oresol pha loãng, nước lọc, nước hoa quả, nước cháo loãng để nhanh chóng cấp nước cho cơ thể.
- Trong trường hợp nếu biết chất độc là dầu hỏa, xăng, hóa chất trừ sâu, thuốc chuột... thì không nên gây nôn vì gây nôn sẽ có thể làm bệnh nhân hít chất độc vào phổi hoặc lên cơn co giật khi đang nôn mà nhanh chóng cho nạn nhân uống than hoạt tính 20-30g nếu là người lớn, 5-10g đối với trẻ em. Than hoạt tính có tác dụng gắn giữ các chất độc không cho thấm vào máu.
- Sau đó, nhanh chóng chuyển bệnh nhân đến cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu.
- Trong trường hợp người có biểu hiện bị ngộ độc trên 6 giờ sau khi ăn, tức là lúc này một phần chất độc đã ngấm vào cơ thể, biện pháp sơ cứu bằng nôn không còn nhiều tác dụng mà phải đưa bệnh nhân đến trạm y tế để được cấp cứu kịp thời.
- \* **Tình huống giả định:** Một học sinh lớp 6 bị đau bụng, nôn ói sau khi ăn bánh ngọt.
- Nguyên nhân: Bánh ngọt quá hạn sử dụng.
- Xử lý tình huống:
  - + Nhanh chóng đưa học sinh xuống phòng y tế của trường.
  - + Nhân viên y tế học đường khám và hỏi em học sinh đó về những triệu chứng em đang mắc phải; xem triệu chứng của bệnh ngộ độc thức ăn hay không; hỏi xem đã ăn những thức ăn gì và bị đau như thế nào.

+ Trong trường hợp nhẹ: Tiến hành sơ cứu bằng cách gây nôn, sau đó cho uống oresol và uống thuốc, tiếp theo cho em nằm nghỉ tại phòng y tế, thông báo cho gia đình biết để chăm sóc.

+ Trong trường hợp ngộ độc nặng: Nhanh chóng chuyển học sinh tới trạm y tế để cấp cứu kịp thời và thông báo phụ huynh học sinh biết.

Trên đây là phương án đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của trường THCS Phú Đức năm học 2024 - 2025, đề nghị các bộ phận nghiêm túc thực hiện./.

***Nơi nhận:***

- Trạm Y tế (p/h);
- HĐSP, học sinh;
- Công TTĐT;
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Hồng Nhung**