

## KẾ HOẠCH

Tuyên truyền “ Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học “  
Năm học 2025 - 2026

Thực hiện công văn số: 1430/SGĐT- GDTXHSSV ngày 06 tháng 04 năm 2026  
.V/v tăng cường các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục .

Trường PTDTNT THPT Đắk Tô lập kế hoạch tổ chức tuyên truyền đến tất cả cán bộ , giáo viên , nhân viên và học sinh về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong Nhà trường.

Căn cứ tình hình thực tế của trường PTDTNT THPT Đắk Tô lập kế hoạch Tuyên truyền “ Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học ” như sau:

### I/ MỤC TIÊU

Đề chủ động trong công tác an toàn thực phẩm (ATTP) nhằm ngăn chặn không cho dịch phát triển lây lan và không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

Nắm được kiến thức về đảm bảo An toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể, lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm an toàn tại các trường học.

### II/ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN

#### 1/Công tác truyền thông

##### 1.1. Nội dung truyền thông

Tuyên truyền “ Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học “

*(Có nội dung chi tiết kèm theo).*

##### 1.2. Hình thức truyền thông.

- Thực hiện công tác tuyên truyền trong trường trong suốt năm học cho đội ngũ cán bộ, giáo viên, nhân viên, phụ huynh và học sinh .

- Tuyên truyền qua các tiết dạy, lồng ghép vào các buổi chào cờ đầu tuần, các tiết sinh hoạt chủ nhiệm ..

- Tuyên truyền qua các tờ rơi, tranh ảnh, và trên trang Websai nhà trường .

### III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

#### 1/ Ban chỉ đạo:

##### 1.1.Ban chỉ đạo:

- Chỉ đạo, theo dõi, đôn đốc việc thực hiện kế hoạch.

- Thường xuyên kiểm tra quy trình bếp ăn tập thể Trường PTDTNT Đắk Tô.

##### 1.2. Nhân viên y tế:

- Phối hợp với Trung tâm Y Tế Đắk Tô thực hiện việc truyền thông, phổ biến kiến thức về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đến cán bộ - giáo viên - nhân viên, học sinh, phụ huynh học sinh.

- Hàng ngày kiểm tra thực hiện quy trình bếp ăn tập thể trường để đảm bảo an toàn thực phẩm trong nhà trường .

- Thực hiện nghiêm chế độ báo cáo kịp thời khi có trường hợp học sinh mắc bệnh ngộ độc thực phẩm đến Trung tâm Y Tế Đắk Tô, nhằm có hướng xử lý kịp thời .

Trên đây là kế hoạch tuyên truyền” Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học “của trường PTDTNT THPT Đắk Tô Đề nghị toàn trường nghiêm túc triển khai thực hiện./.

**TRƯỞNG BAN CHĂM SÓC SỨC KHỎE**

**PHỤ TRÁCH Y TẾ**

Lưu Quý Bình

Nguyễn Thị Hoa

# **NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN**

## **Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học**

(Kèm theo Kế hoạch Số: /KH-BCSSK ngày 06/04/2026  
của Trường PTDTNT THPT Đắk Tô ).

Tiếp tục thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm, hôm nay bộ phận y tế nhà trường sẽ tuyên truyền đến Quý cán bộ, giáo viên, nhân viên và các em học sinh về việc thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP).

### **1. Vệ sinh an toàn thực phẩm là gì?**

Thực phẩm là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng cho sự phát triển của cơ thể, đảm bảo sức khỏe con người, đồng thời cũng là nguồn có thể gây bệnh nếu không đảm bảo vệ sinh.

Vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) là việc bảo vệ sức khỏe cho chính chúng ta.

### **2. Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay**

Trong những năm gần đây, các loại thực phẩm sản xuất, chế biến trong nước và nước ngoài nhập vào Việt Nam ngày càng nhiều. Việc sử dụng các chất phụ gia trong sản xuất trở nên phổ biến. Các loại phẩm màu, đường hóa học đang bị lạm dụng trong pha chế nước giải khát, sản xuất bánh kẹo, chế biến thức ăn sẵn như thịt quay, giò chả, ô mai... Tình hình sản xuất thức ăn, đồ uống giả, không đảm bảo chất lượng đang diễn ra hàng ngày. Các loại thực phẩm tươi sống như thịt... bày bán trên thị trường không qua kiểm duyệt thú y, các loại thực phẩm như rau, củ, quả... dư lượng thuốc bảo vệ thực vật quá cao...

### **3. Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm**

-Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực:

+ Đó là việc sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, các loại kháng sinh, thuốc bảo quản không đúng quy trình, không đảm bảo vệ sinh.

-Do quá trình chế biến không đúng:

+ Quá trình giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm, quá trình thu hái lương thực, rau, quả, thực phẩm chế biến không đúng quy trình, không đảm bảo vệ sinh.

+ Dùng phụ gia không đúng quy định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.

+ Dùng chung dao thớt hoặc để thực phẩm sống với thực phẩm chín.

+ Người chế biến thực phẩm đang bị bệnh truyền nhiễm hoặc dụng cụ ăn uống nhiễm bẩn.

+ Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.

+ Nấu thực phẩm chưa chín hoặc không đun lại trước khi ăn.

-Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng:

+ Sử dụng dụng cụ nhiễm chất chì chứa đựng thực phẩm, thức ăn đóng hộp hay thực phẩm được nuôi trồng từ những vùng đất nước ô nhiễm kim loại nặng.

+ Để thức ăn qua đêm hoặc bày bán cả ngày ở nhiệt độ thường; thức ăn không được đậy kỹ, để bụi bẩn, các loại côn trùng gặm nhấm, ruồi và các động vật khác tiếp xúc gây ô nhiễm.

#### **4. Triệu chứng và tác hại**

-Dấu hiệu ngộ độc thực phẩm nhẹ:

Biểu hiện của ngộ độc thực phẩm có thể khác nhau tùy thuộc vào từng nguyên nhân gây bệnh, chủ yếu xuất hiện trong vòng vài giờ hoặc vài tuần. Dấu hiệu ngộ độc nhẹ và thường gặp bao gồm:

+ Đau bụng, đầy bụng

+ Buồn nôn hoặc nôn mửa

+ Tiêu chảy, có thể kèm theo phân có máu 03 lần trong khoảng thời gian 24 giờ (*Đây là dấu hiệu đặc trưng hay xảy ra nhất*).

+ Sốt.

+ Đau đầu.

- Dấu hiệu ngộ độc thực phẩm nặng:

+ Mất nhìn mờ.

+ Đau đầu.

+ Mất khả năng vận động tứ chi.

+ Khó nuốt, cứng hàm, tụt lưỡi.

+ Ngứa ran hoặc tê da.

+ Thay đổi giọng nói.

\*Biến chứng nguy hiểm của ngộ độc thức ăn:

+ Mất nước: Cơ thể bị ngộ độc thực phẩm thường đi kèm mất nước, muối và điện giải.

+ Nhiễm trùng huyết: Có nguy cơ cao xảy ra ở người bệnh có hệ thống miễn dịch suy yếu, suy dinh dưỡng, người cao tuổi, bệnh lý ác tính,...

+ Sảy thai và thai chết lưu: Nhiễm khuẩn *Listeria* nguy hiểm đối với thai nhi đang phát triển vì vi khuẩn này gây tổn thương thần kinh và dẫn đến tử vong.

+ Tổn thương thận: *E.coli* có thể dẫn đến hội chứng tan máu tăng urê huyết (HUS) và tổn thương thận hoặc khi tiêu chảy, nôn ói mất nước giảm tưới máu nuôi thận có thể gây tổn thương thận cấp do thiếu dịch

+ Viêm khớp: Vi khuẩn Salmonella và campylobacter có thể gây tổn thương khớp, viêm khớp mạn tính.

+ Tổn thương hệ thần kinh và não: Một số vi khuẩn hoặc virus có thể gây nhiễm trùng não gọi là viêm màng não, cũng có thể gây rối loạn thần kinh

## **5. Hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm**

- Chọn thực phẩm tươi sạch

+ Kiểm tra thực phẩm trước khi mua, không sử dụng thực phẩm đã bị mốc, ôi thiu, hết hạn sử dụng hay không rõ nguồn gốc xuất xứ.

-Giữ vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm sạch sẽ

+ Nơi ăn uống phải cao ráo, thoáng mát

+ Thực phẩm, dụng cụ trước khi chế biến phải được rửa, xử lý sạch sẽ.

-Sử dụng đồ dùng nấu nướng và ăn uống sạch sẽ

+ Không để dụng cụ bẩn qua đêm.

+ Dụng cụ tiếp xúc với thức ăn chín và sống phải để riêng biệt.

- Chuẩn bị thực phẩm sạch sẽ và nấu chín kỹ.

- Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín và đun kỹ lại trước khi ăn

+ Đậy kỹ thức ăn tránh ruồi, côn trùng xâm nhập.

+ Không để lẫn thực phẩm sống với thức ăn chín.

+ Không dùng tay để bốc thức ăn chín hay đá để pha nước uống.

+ Đun lại thức ăn ở nhiệt độ sôi ngay trước khi ăn.

+ Không nên ăn các thức ăn sống như gỏi cá, thịt bò tái, gỏi ...

-Giữ vệ sinh cá nhân tốt.

+ Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống.

+Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.

-Sử dụng nước sạch trong ăn uống

+ Dùng nước đã đun sôi để uống hoặc chế nước giải khát, làm kem, đá.

-Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm sạch sẽ, thích hợp đạt tiêu chuẩn vệ sinh

+ Không sử dụng sách, báo cũ, bao ni lông màu để gói thức ăn chín.

+ Đồ bao gói phải đảm bảo sạch, không thấm chất độc vào thực phẩm.

-Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn môi trường sống sạch

+ Thực hiện các biện pháp diệt ruồi, gián, chuột ... và hướng dẫn vệ sinh phòng chống các dịch bệnh theo chỉ đạo của ngành Y tế.

\* Để đề phòng các hậu quả xấu của việc ngộ độc thực phẩm, mỗi học sinh chúng ta cần thực hiện các yêu cầu sau đây về vệ sinh an toàn thực phẩm:

- Dùng nước sạch, an toàn để làm đồ uống, chế biến thức ăn và rửa dụng cụ.  
Ăn uống phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

- Thực hiện ăn chín uống sôi, không ăn những thức ăn bị ôi thiu và hết hạn, không ăn những thức ăn không rõ nguồn gốc sản xuất

- Giữ vệ sinh cá nhân: rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Cắt ngắn móng tay, không dùng tay để bốc và chia thức ăn.

- Giữ gìn vệ sinh môi trường, vệ sinh lớp học, phòng ở.

- Có chế độ ăn uống, học tập, nghỉ ngơi hợp lý.

Trên đây là bài tuyên truyền về an toàn vệ sinh thực phẩm, rất mong Quý Thầy cô, cán bộ, giáo viên, nhân viên và các em học sinh thực hiện tốt để đảm bảo sức khỏe cho chính mình.

**Phụ trách Y Tế**

**Nguyễn Thị Hoa**