

Số: 130/KH-MNTM

Cù Chi, ngày 15 tháng 4 năm 2024

KẾ HOẠCH
“Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024

Thực hiện theo Kế hoạch số 3011/KH-UBND ngày 09 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Cù Chi về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024;

Căn cứ Văn bản số 619/GDDT-YT ngày 12 tháng 4 năm 2024 của Phòng Giáo dục và Đào tạo Cù Chi về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024.

Căn cứ tình hình thực tế của đơn vị, Trường Mầm non Thái Mỹ xây dựng kế hoạch “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024 với các nội dung cụ thể như sau:

I. CHỦ ĐỀ THÁNG HÀNH ĐỘNG

Chủ đề “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024 là **“Bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới”**.

Treo băng rôn tuyên truyền **“Nhiệt liệt hưởng ứng Tháng hành động vì an toàn thực phẩm 2024”**.

Tăng cường vai trò, trách nhiệm của các cấp chính quyền, người quản lý, người sản xuất kinh doanh thực phẩm và nâng cao nhận thức, kiến thức của người tiêu dùng trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong giai đoạn hiện nay.

Đẩy mạnh công tác kiểm tra về an toàn thực phẩm tại đơn vị.

II. MỤC TIÊU

1. Đẩy mạnh tuyên truyền giáo dục, nâng cao nhận thức trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên trong đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm; đề cao vai trò tổ chức, cá nhân trong việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm.

2. Tăng cường kiểm tra giám sát công tác đảm bảo an ninh an toàn thực phẩm. Nêu cao vai trò lãnh đạo của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên y tế, đoàn thanh niên, ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bảo vệ sức khỏe cho cá nhân, gia đình và cho cả cộng đồng.

3. Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, phấn đấu không xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tổ chức và triển khai: Tổ chức tuyên truyền khẩu hiệu “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2024”.

2. Thời gian: từ ngày 15/4/2024 đến ngày 15/5/2024

3. Triển khai chiến dịch truyền thông đảm bảo an toàn thực phẩm

Thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm:

Thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ Y tế (Lĩnh vực an toàn thực phẩm); Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ GDĐT và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong tình hình mới, trong đó nhấn mạnh việc người đứng đầu cơ sở, đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể phải chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm theo đúng quy định; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục và các văn bản, tài liệu hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế về bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm; Thông tư số 09/2021/TT-BNNPTNT ngày 12/8/2021 của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 07/2016/TT-BNNPTNT ngày 31/5/2016 quy định về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn.

Tiếp tục triển khai thực hiện Công văn số 7797/SGDĐT-CTTT ngày 29 tháng 12 năm 2023 của Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh về việc tăng cường kiểm tra, quản lý công tác tổ chức bữa ăn học đường và vệ sinh môi trường trong các cơ sở giáo dục.

Tuyên truyền, vận động, hướng dẫn bảo đảm an toàn điều kiện vệ sinh, trang thiết bị, dụng cụ bán trú, vệ sinh cá nhân trong việc phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Tuyên truyền, phổ biến, giáo viên, nhân viên, người lao động lựa chọn và sử dụng thực phẩm bảo đảm an toàn, nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng.

Đưa tin, tuyên truyền về các hoạt động bảo quản an toàn thực phẩm trong đơn vị. Tuyên truyền, quán bá sản phẩm truyền thống của địa phương...

Tuyên truyền, phổ biến các quy định về điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trong công tác bán trú tại đơn vị.

Tăng cường kiểm tra nguồn thực phẩm đầu vào, chế biến, lưu mẫu, phân phối, công tác tiếp phẩm, các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng tại lớp trong ngày. Vấn đề sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của pháp luật.

Việc sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng, đúng liều lượng, đúng đối tượng theo quy định trong sản xuất, chế biến thực phẩm, không sử dụng nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn.

3.1. Các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

Ngộ độc thực phẩm là các biểu hiện bệnh lý xuất hiện sau ăn, uống phải những loại thực phẩm nhiễm khuẩn, nhiễm độc hoặc có chứa chất gây ngộ độc hoặc thức ăn bị biến chất, ôi thiu, có chất bảo quản, phụ gia... nó cũng có thể coi là bệnh truyền qua thực phẩm, là kết quả của việc ăn thực phẩm bị ô nhiễm. Người bị ngộ độc thực phẩm thường biểu hiện qua những triệu chứng lâm sàng như nôn mửa, tiêu chảy, chóng mặt, sốt, đau họng... Ngộ độc thực phẩm không chỉ gây hại cho sức khỏe (có thể dẫn tới tử vong) mà còn khiến tinh thần con người mệt mỏi.

a. Nguyên nhân và biện pháp phòng ngừa

Nguyên nhân gây ngộ độc rất đa dạng nhưng có thể phân chia thành 4 nhóm chính sau:

+ **Ngộ độc thực phẩm do ký sinh trùng:** Do vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn; do virus; do ký sinh trùng; do nấm mốc và nấm men. => *Để đề phòng dạng ngộ độc thực phẩm này nên chọn thực phẩm tươi, sạch; thực hiện ăn chín, uống chín; không để thức ăn sống lẫn với thức ăn chín; thức ăn đã nấu chín nên ăn ngay (trong 2 giờ đầu), phải được bảo quản đúng cách, đun kỹ trước khi sử dụng lại; không sử dụng thức ăn quá hạn, bị ôi thiu; rửa sạch tay trước khi chế biến, giữ vệ sinh trong quá trình chế biến; khám sức khỏe định kỳ...*

+ **Ngộ độc thực phẩm do thức ăn bị biến chất, ôi thiu:** Một số loại thực phẩm khi để lâu hoặc bị ôi thiu thường phát sinh ra các loại chất độc (dầu, mỡ dùng đi dùng lại nhiều lần...). Các chất này thường không bị phá hủy hay giảm khả năng gây độc khi được đun sôi.

=> *Biện pháp phòng ngừa hữu hiệu nhất là không sử dụng các loại thực phẩm để lâu ngày, thực phẩm đã có dấu hiệu thay đổi về mùi, màu sắc, hình dáng (vỏ đồ hộp...) so với ban đầu.*

+ **Ngộ độc do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc:** Khi ăn phải các thực phẩm có sẵn chất độc rất có thể bị ngộ độc như cá nóc, mật cá trắm, nấm độc, khoai tây mọc mầm, một số loại quả đậu....

=> *Cách phòng ngừa tốt nhất là không sử dụng các loại thực phẩm được khuyến cáo có khả năng chứa chất độc, các loại thực phẩm lạ.*

+ **Ngộ độc thực phẩm do nhiễm các chất hóa học:** Do ô nhiễm kim loại nặng (thực phẩm được nuôi trồng, chế biến tại các khu vực mà nguồn nước, đất bị ô nhiễm các loại kim loại nặng); do dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y; do phụ gia thực phẩm; do các chất phóng xạ.

=> *Việc phòng ngừa dạng ngộ độc này là rất phức tạp do các dấu hiệu nhận biết rất phức tạp và tìm ẩn trong thực phẩm mà khó đánh giá, phát hiện bằng mắt thường. Biện pháp phòng ngừa hữu hiệu nhất là chọn mua các loại thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đọc kỹ các thông tin trên nhãn, thông tin liên quan đến thực phẩm kỹ trước khi chế biến, nấu chín, mở vụn khi đun nấu.*

b. Cách nhận biết một người bị ngộ độc thức ăn

Sau khi ăn hay uống một thực phẩm bị nhiễm độc (sau vài phút, vài giờ, thậm chí có thể sau một ngày), người bệnh đột ngột có những triệu chứng: buồn nôn và nôn ngay, có khi nôn cả ra máu, đau bụng, đi ngoài nhiều lần (phân nước, có thể lẫn máu), có thể không sốt hoặc sốt cao trên 38°C .

c. Cách sơ cứu khi bị ngộ độc thực phẩm

Loại bỏ nhanh chóng hết các chất độc trong cơ thể bằng cách cho bệnh nhân uống nước, tiếp theo là kích thích cơ học vào cổ họng bằng ngón tay chặn xuống lưỡi cho đến khi nôn được.

Lưu ý: Chỉ gây nôn khi bệnh nhân còn tỉnh, khi nôn vị trí đầu nằm nghiêng, trường hợp cần thiết lưu giữ lại ít thứ đã nôn ra để xét nghiệm.

Trong trường hợp không nôn được, cho người bệnh uống than hoạt tính. Tác dụng của than hoạt tính là hút các chất độc ngăn không cho chất độc thấm vào máu.

Sau khi nôn hoặc đi ngoài nên cho bệnh nhân uống hết 1 lít nước pha với một gói orezol hoặc nếu không có sẵn gói orezol thì có thể pha 1/2 thìa cà phê muối cộng với 4 thìa cà phê đường trong 1 lít nước.

Trường hợp bị tiêu chảy không nên uống thuốc hãm lại, nên để bệnh nhân càng đi hết càng tốt.

Đối với bệnh nhân ngộ độc nhẹ sau khi nôn và đi ngoài thải hết chất độc sẽ bình phục, không nên ăn thức ăn cứng sau đó, mà nên cho ăn cháo nhẹ. Đối với trường hợp sau khi sơ cứu chưa bình phục ngay và có hiện tượng tím tái, khó thở... cần nhanh chóng đưa bệnh nhân đến cơ sở y tế gần nhất để rửa ruột và có những điều trị cần thiết.

Thực phẩm luôn có một ý nghĩa quan trọng đối với sức khỏe con người, sử dụng thực phẩm không hợp vệ sinh, không an toàn đều có thể bị ngộ độc. Hiểu rõ được nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn và các biện pháp phòng tránh là vấn đề cần thiết để bảo vệ sức khỏe của bản thân, gia đình và mọi người trong xã hội.

3.2. Mười nguyên tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm

Chọn thực phẩm an toàn. Chọn thực phẩm tươi. Rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Quả nên gọt vỏ trước khi ăn. Thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

Nấu chín kỹ thức ăn. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

Ăn ngay sau khi nấu. Hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

Nấu lại thức ăn thật kỹ. Các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhất thiết phải được đun kỹ lại.

Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn. Thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.

Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn. Do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác. Che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Đó là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

Sử dụng nguồn nước sạch an toàn. Nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh. Hãy đun sôi trước khi làm đá uống. Đặc biệt cẩn thận với nguồn nước dùng nấu thức ăn cho trẻ nhỏ.

3.3. Phòng chống ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn *Clostridium botulinum*

Bệnh truyền qua đường tiêu hóa, do sử dụng đồ ăn, thức uống nhiễm *C. botulinum* đã sinh ra độc tố hoặc do ăn uống phải thực phẩm chứa nha bào *C. Botulinum*, khi vào đường tiêu hóa phát triển thành thể sinh dưỡng, sinh ra độc tố và gây bệnh. Các loại đồ hộp, thức ăn được chế biến, sản xuất, bảo quản không đạt tiêu chuẩn vệ sinh trong điều kiện yếm khí dễ bị nhiễm

Bệnh nhân có ăn các loại đồ hộp (thịt, cá, rau, củ, quả... được bảo quản trong điều kiện thiếu không khí), thời gian ủ bệnh ngắn sau khi ăn (khi có sẵn độc tố). Hay bệnh nhân ăn thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã chế biến kỹ nhưng bảo quản không tốt, thời gian phát bệnh chậm sau một vài ngày (khi nhiễm nha bào *C. botulinum*).

Thường có nhiều người cùng bị mắc bệnh giống bệnh nhân với mức độ nặng nhẹ khác nhau do cùng ăn, uống loại thực phẩm nghi ngờ (có thể chỉ có một trường hợp bệnh duy nhất do số lượng nha bào rất nhỏ và khu trú trong thức ăn).

III. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

Báo cáo kết quả thực hiện trước ngày 12 tháng 5 năm 2024 về Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện (gửi văn bản về bộ phận Y tế - bà Hồ Thị Phương Chi - Chuyên viên Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện và báo cáo theo link để tổng hợp báo cáo Thường trực UBND huyện.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/lvbii3BZhHgLvVPZc6Xgzfma8mzOZTgq/edit?usp=sharing&oid=116325230029062333396&rtpof=true&sd=true>

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Đối với cán bộ quản lý

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen không bảo đảm an toàn thực phẩm trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm của cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, cha mẹ trẻ và trẻ.

Cán bộ quản lý chịu trách nhiệm kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định; sử dụng thực phẩm đã được nấu chín và nước đã được đun sôi; nghiêm cấm không để các cơ sở sản xuất, cung cấp thực phẩm không đảm bảo đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm cung cấp thực phẩm cho đơn vị.

Huy động sự tham gia của Ban đại diện cha mẹ trẻ trong việc giám sát công tác chăm sóc sức khỏe trẻ, an toàn thực phẩm, vệ sinh trường học tại đơn vị.

Cán bộ quản lý xây dựng kế hoạch “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024 triển khai đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên, cha mẹ trẻ và trẻ trong nhà trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương chuẩn bị các phương án sẵn sàng để kịp thời ứng phó, xử lý các tình huống phát sinh khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra trong trường học; đồng thời giáo dục, hướng dẫn trẻ thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

Tiếp nhận văn bản chỉ đạo của ngành chức năng và chuyên môn.

Triển khai các văn bản chỉ đạo, rút kinh nghiệm cụ thể các vấn đề liên quan, chỉ đạo kịp thời đến đội ngũ.

Tăng cường kiểm tra nguồn thực phẩm đầu vào, chế biến, lưu mẫu, phân phối, công tác tiếp phẩm, các hoạt động chăm sóc nuôi dưỡng tại lớp trong ngày.

Kiểm tra điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi bước vào năm học mới để có kế hoạch sửa chữa, mua sắm bổ sung kịp thời.

Phân công, phân nhiệm cụ thể từng đối tượng, thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm tra vệ sinh môi trường.

Thực hiện tổ chức khám sức khỏe cho cán bộ, giáo viên, nhân viên trong nhà trường.

Phối hợp tổ chức cho cán bộ, giáo viên, nhân viên được kiểm tra kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thực hiện công tác tự kiểm tra hàng tháng và kiểm tra định kỳ.

Tuyên truyền thường xuyên các nội dung kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng qua bản tin, áp phích, tờ rơi, group zalo của trường...

2. Bộ phận phụ trách công tác y tế nhà trường

Nghiên cứu thực hiện Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Y tế quy định về công tác y tế trường học; thực hiện đúng khoản 2 điều 8 trong thông tư này;

Phối hợp giám sát theo dõi trẻ bệnh và có ghi nhận vào hồ sơ.

3. Đối với Giáo viên – Nhân viên nấu ăn

a) Đối với giáo viên

Tăng cường giáo dục vệ sinh dinh dưỡng cho trẻ, tổ chức các hoạt động vệ sinh, kỹ năng tự phục vụ: Sử dụng xà phòng rửa tay, rửa tay trước và sau khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi hoạt động ngoài trời ,...

Tổ chức bữa ăn: Chỗ ăn, bàn ăn đảm bảo thoáng mát và được vệ sinh thường xuyên, sạch sẽ.

Trước khi cho trẻ ăn cô giáo nếm thử thức ăn để xem thức ăn có đảm bảo an toàn mới cho trẻ ăn.

Tuyên truyền vận động cha mẹ trẻ phối hợp giáo dục trẻ các thói quen tốt cho trẻ tại gia đình, không nên cho trẻ ăn thức ăn bày bán ngoài đường, thức ăn chế biến sẵn, không gởi thức ăn của trẻ đến trường.

b) Đối với nhân viên nấu ăn

Đảm bảo 100% nhân viên nấu ăn phục vụ bán trú có đủ điều kiện, tiêu chuẩn theo pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm, cụ thể:

Được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có xác nhận của Hiệu trưởng

Thực hiện đúng quy trình bếp một chiều, sử dụng dụng cụ chế biến sống, chín riêng biệt.

Trong chế biến không sử dụng chất phụ gia gây độc hại.

Thực hiện lưu mẫu đầy đủ thức ăn trẻ ăn trong ngày đúng quy trình, hủy mẫu đúng thời gian quy định.

Cập nhật sổ ba bước thường xuyên, đầy đủ, đúng mẫu theo quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31 tháng 3 năm 2017.

Có đầy đủ dụng cụ bảo hộ lao động: khẩu trang, nón, tạp dề, găng tay trong chế biến và chia thức ăn.

Không để móng tay dài, không đeo trang sức khi làm việc; không cười, nói to trong chế biến.

Thực hiện đúng lịch vệ sinh khu vực trong nhà bếp theo quy định.

Có dụng cụ thu gom rác thải đảm bảo hợp lý và xử lý hàng ngày.

4. Kiểm soát ngộ độc thực phẩm và lây bệnh qua thực phẩm

Ký hợp đồng thực phẩm với Công ty có đầy đủ giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo nguồn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Kiên quyết không sử dụng thực phẩm không đảm bảo chất lượng.

Sử dụng nguồn nước sạch trong chế biến.

Thực hiện tốt công tác tiếp phẩm hàng ngày.

Cán bộ y tế chủ động trong công tác kiểm tra, giám sát việc thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại đơn vị.

Kiểm tra định kỳ việc chấp hành quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chủ động trong phòng chống ngộ độc thực phẩm, kịp thời phát hiện và báo cáo kết quả cho các cấp thẩm quyền để xử lý, khắc phục hậu quả về ngộ độc thực phẩm (nếu có).

Trên đây là Kế hoạch truyền thông “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024 của Trường Mầm non Thái Mỹ. Tập thể nhà trường quyết tâm thực hiện tốt kế hoạch đã đề ra./.

Nơi nhận:

- CB-GV-NV. (Để thực hiện);
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Nữ