

Xuân Trường, ngày 04 tháng 10 năm 2025

## **BÀI TRUYỀN THÔNG**

### **PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG MẦM NON**

#### **I. Tầm Quan Trọng Của Việc Phòng Chống Ngộ Độc Thực Phẩm**

Việc phòng chống ngộ độc thực phẩm trong trường mầm non có ý nghĩa vô cùng quan trọng vì trẻ em ở độ tuổi này có hệ miễn dịch và tiêu hóa chưa phát triển hoàn chỉnh, rất dễ bị tổn thương bởi các loại vi khuẩn và hóa chất. Hậu quả của ngộ độc thực phẩm không chỉ ảnh hưởng đến sức khỏe trước mắt mà còn gây ra những biến chứng lâu dài, thậm chí đe dọa đến tính mạng.

Để đảm bảo an toàn cho trẻ, cần phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu chế biến, bảo quản cho đến việc kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu:

- Thực phẩm được nhập về trường phải có nguồn gốc rõ ràng và qua kiểm định chất lượng.
- Khu bếp phải đảm bảo quy chuẩn thiết kế một chiều, tránh nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn sống và chín.
- Nhân viên chế biến phải được đào tạo bài bản và tuân thủ các quy tắc vệ sinh cá nhân như rửa tay, sử dụng đồ bảo hộ đúng cách.

Hơn nữa, việc giáo dục cho trẻ về thói quen vệ sinh như rửa tay trước khi ăn và tránh tiếp xúc với các nguồn gây ô nhiễm cũng đóng vai trò quan trọng trong việc phòng chống ngộ độc thực phẩm. Với các biện pháp toàn diện và phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường và gia đình, chúng ta có thể tạo ra môi trường học đường an toàn và lành mạnh cho trẻ.

# PHÒNG, CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

## DẤU HIỆU



## SƠ CỨU KHI BỊ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- Gây nôn (nếu bệnh nhân không có biểu hiện nôn)
- + Kích thích nôn ra bằng cách: Rửa sạch tay, rồi đặt tay vào lưỡi người bệnh
- + Trong lúc tiến hành gây nôn, cần đặt người bệnh nằm nghiêng, phần đầu kê hơi cao
- + Chỉ thực hiện kích thích gây nôn với người còn tỉnh táo, nhận thức được
- Cho người bệnh uống thật nhiều nước
- Gọi cấp cứu hoặc đưa bệnh nhân đến cơ sở y tế gần nhất để được thăm khám, điều trị kịp thời



## CÁCH PHÒNG, CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Chọn thực phẩm an toàn, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín
Không để lẫn thực phẩm sống và chín	Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn
Giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ	Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín
Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm	Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác
Nấu kỹ thức ăn	Sử dụng nguồn nước sạch

## **II. Các Biện Pháp Phòng Chống Ngộ Độc Thực Phẩm**

Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường mầm non, cần áp dụng một số biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm như sau:

### **1. Quản lý nguồn thực phẩm:**

- Chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.
- Kiểm tra kỹ lưỡng giấy chứng nhận kiểm định từ các nhà cung cấp.
- Không sử dụng thực phẩm hết hạn, bị hỏng, hoặc có dấu hiệu nấm mốc.

### **2. Kiểm soát quy trình chế biến:**

- Nhà bếp phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều, ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín.

- Dụng cụ chế biến thực phẩm cần được phân loại và vệ sinh kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng.

### **3. Đảm bảo vệ sinh cá nhân:**

- Nhân viên bếp phải rửa tay sạch sẽ trước khi chế biến, sử dụng đồ bảo hộ như mũ, khẩu trang, găng tay.

- Trẻ em cần được rửa tay trước khi ăn, uống nước đã đun sôi hoặc đã lọc sạch.

### **4. Giám sát bữa ăn và bảo quản thực phẩm:**

- Thực phẩm sau khi chế biến phải được bảo quản đúng cách, không để quá thời gian quy định.

- Kiểm tra kỹ lưỡng các điều kiện bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh, đảm bảo nhiệt độ thích hợp.

### **5. Giáo dục nhận thức:**

Nhà trường cần tổ chức các buổi giáo dục an toàn thực phẩm cho giáo viên, nhân viên, và phụ huynh để hiểu rõ tầm quan trọng của vệ sinh thực phẩm.

## **III. Kiểm Tra Và Giám Sát Tại Trường Mầm Non**

Kiểm tra và giám sát an toàn thực phẩm tại trường mầm non đóng vai trò quan trọng trong việc phòng chống ngộ độc thực phẩm. Việc này cần được thực hiện thường xuyên, đảm bảo tuân thủ các quy chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

• **Kiểm tra cơ sở vật chất nhà bếp:** Bếp ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều, với khu vực sơ chế, nấu nướng, và bảo quản riêng biệt. Nhân viên

cần thực hiện các biện pháp vệ sinh đầy đủ như rửa tay trước khi nấu, đeo bảo hộ lao động.

- **Giám sát nguồn thực phẩm:** Thực phẩm nhập vào phải có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm tra kỹ lưỡng về chất lượng và có giấy tờ chứng nhận. Cần đảm bảo các loại thực phẩm sống và chín được bảo quản riêng biệt để tránh lây nhiễm chéo.

- **Đánh giá chất lượng nước:** Nguồn nước sử dụng trong chế biến và cho trẻ uống cần đạt tiêu chuẩn an toàn, nên kiểm tra định kỳ và xử lý nếu phát hiện bất kỳ dấu hiệu bất thường.

- **Giám sát từ phụ huynh:** Phụ huynh cũng cần tham gia vào quá trình giám sát, kiểm tra thường xuyên nhà bếp và cách bảo quản thức ăn tại trường. Nếu có bất kỳ vấn đề nào, cần thông báo ngay cho Ban giám hiệu hoặc cơ quan chức năng để xử lý kịp thời.

Việc giám sát và kiểm tra liên tục không chỉ giúp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm mà còn giúp giảm nguy cơ ngộ độc, mang lại môi trường học tập và phát triển an toàn cho trẻ.

#### **IV. Vai Trò Của Phụ Huynh Trong Phòng Chống Ngộ Độc**

Phụ huynh đóng vai trò quan trọng trong việc phòng chống ngộ độc thực phẩm cho trẻ tại trường mầm non. Bằng cách tích cực tham gia và phối hợp với nhà trường, phụ huynh không chỉ giúp đảm bảo an toàn cho con mình mà còn nâng cao nhận thức cộng đồng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- **Giám sát chất lượng thực phẩm:** Phụ huynh nên thường xuyên tham gia các buổi họp hoặc kiểm tra nhà bếp tại trường, góp phần giám sát nguồn gốc và chất lượng thực phẩm mà trường sử dụng.

- **Đóng góp ý kiến:** Khi phát hiện bất kỳ dấu hiệu bất thường nào liên quan đến thực phẩm hoặc quy trình chế biến tại trường, phụ huynh cần nhanh chóng báo cáo cho ban giám hiệu để xử lý kịp thời.

- **Hướng dẫn vệ sinh tại nhà:** Phụ huynh cần giáo dục cho trẻ thói quen vệ sinh cá nhân tốt như rửa tay trước khi ăn, không ăn thực phẩm chưa rõ nguồn gốc. Điều này giúp hạn chế nguy cơ ngộ độc thực phẩm khi trẻ ăn uống bên ngoài.

• **Tham gia các buổi tuyên truyền:** Phụ huynh có thể tham gia vào các hoạt động tuyên truyền về an toàn thực phẩm, giúp lan tỏa thông tin và ý thức bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Sự phối hợp chặt chẽ giữa phụ huynh và nhà trường sẽ tạo nên một môi trường an toàn, lành mạnh cho trẻ, giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm và bảo vệ sức khỏe của các em.

## NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM



Do vi khuẩn, vi sinh vật



Do nguyên liệu và sản phẩm chứa độc tố



Do quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm



Do các chất phụ gia



Do phân hóa học và thuốc bảo vệ thực vật

### V. Những Điều Cần Chú Ý Để Phòng Chống Ngộ Độc

Ngộ độc thực phẩm là một mối nguy cơ tiềm ẩn, đặc biệt tại các trường mầm non nơi trẻ nhỏ có hệ miễn dịch và tiêu hóa chưa hoàn thiện. Dưới đây là những điều cần chú ý để phòng chống ngộ độc thực phẩm:

• **Đảm bảo vệ sinh cá nhân:** Trẻ cần được rửa tay sạch sẽ trước khi ăn và sau khi vui chơi. Người lớn cần hướng dẫn trẻ thực hiện đúng cách để giảm nguy cơ vi khuẩn xâm nhập qua đường ăn uống.

• **Chọn thực phẩm an toàn:** Các loại thực phẩm cung cấp cho trẻ cần có nguồn gốc rõ ràng, được kiểm tra và bảo quản đúng cách. Tránh các thực phẩm có dấu hiệu hư hỏng, ôi thiu hoặc quá hạn sử dụng.

• **Kiểm tra nguồn nước:** Nước sử dụng trong chế biến và sinh hoạt phải là nước sạch, đã qua xử lý hoặc được đun sôi kỹ lưỡng. Trẻ nên uống nước đã đun sôi để nguội hoặc qua các thiết bị lọc đảm bảo chất lượng.

- Hạn chế thực phẩm nhiều phẩm màu: Các loại bánh kẹo có màu sắc quá sặc sỡ, không tự nhiên cần tránh vì có thể chứa phẩm màu độc hại, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của trẻ.

- Bảo quản thực phẩm đúng cách: Thức ăn cần được bảo quản trong điều kiện hợp lý, tránh để lâu ngoài nhiệt độ phòng. Đặc biệt, thức ăn đã chế biến nên được bảo quản trong ngăn mát và sử dụng trong thời gian ngắn.

- Ngăn ngừa thực phẩm có độc tự nhiên: Tránh cho trẻ ăn các loại rau củ quả hoang dại hoặc thực phẩm có thể chứa độc như nấm lạ, phủ tạng động vật như cóc, cá nóc.

- Giám sát chế biến thực phẩm: Nhân viên bếp ăn phải thực hiện nghiêm ngặt các nguyên tắc vệ sinh, từ việc rửa tay trước khi nấu ăn, đến việc sử dụng đồ bảo hộ và phân loại dụng cụ chế biến riêng biệt cho thực phẩm sống và chín.

Việc tuân thủ các điều trên sẽ giúp giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho trẻ tại các trường mầm non.

**BAN TRUYỀN THÔNG  
TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH**