

PHẦN 1. SỨC KHỎE – DINH DƯỠNG & SỮA HỌC ĐƯỜNG: SỰ CẦN THIẾT THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH SỮA HỌC ĐƯỜNG

1. Thực trạng chiều cao của người Việt & Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam.
2. Sữa – Thực phẩm tuyệt vời cho phát triển thể chất, trí não cho trẻ.
3. Sữa học đường – Chung tay vì một Việt Nam vươn cao.

1. Thực trạng chiều cao trung bình của người Việt

CHIỀU CAO TRUNG BÌNH CỦA NGƯỜI VIỆT SO VỚI CÁC NƯỚC NĂM 2015



Chiều cao thanh niên nam, nữ Việt Nam so với thế giới



VN EXPRESS
CHIEU CAO (cm)

5 NƯỚC CÓ CHIỀU CAO TRUNG BÌNH THẤP NHẤT THẾ GIỚI



<https://banghemassagetoanthan.com/blog/chieu-cao-trung-binh-cua-nguoi-viet-nam-xep-thu-bao-nhieu/>

1. Thực trạng chiều cao trung bình của người Việt

CHIỀU CAO TRUNG BÌNH KHU VỰC ĐÔNG NAM Á - NĂM 2014



VIỆT NAM
THUỘC NHÓM CÁC QUỐC GIA
CÓ CHIỀU CAO TRUNG BÌNH
THẤP TRONG KHU VỰC

Chiều cao
trung bình
thế giới



Chiều cao
trung bình ASEAN



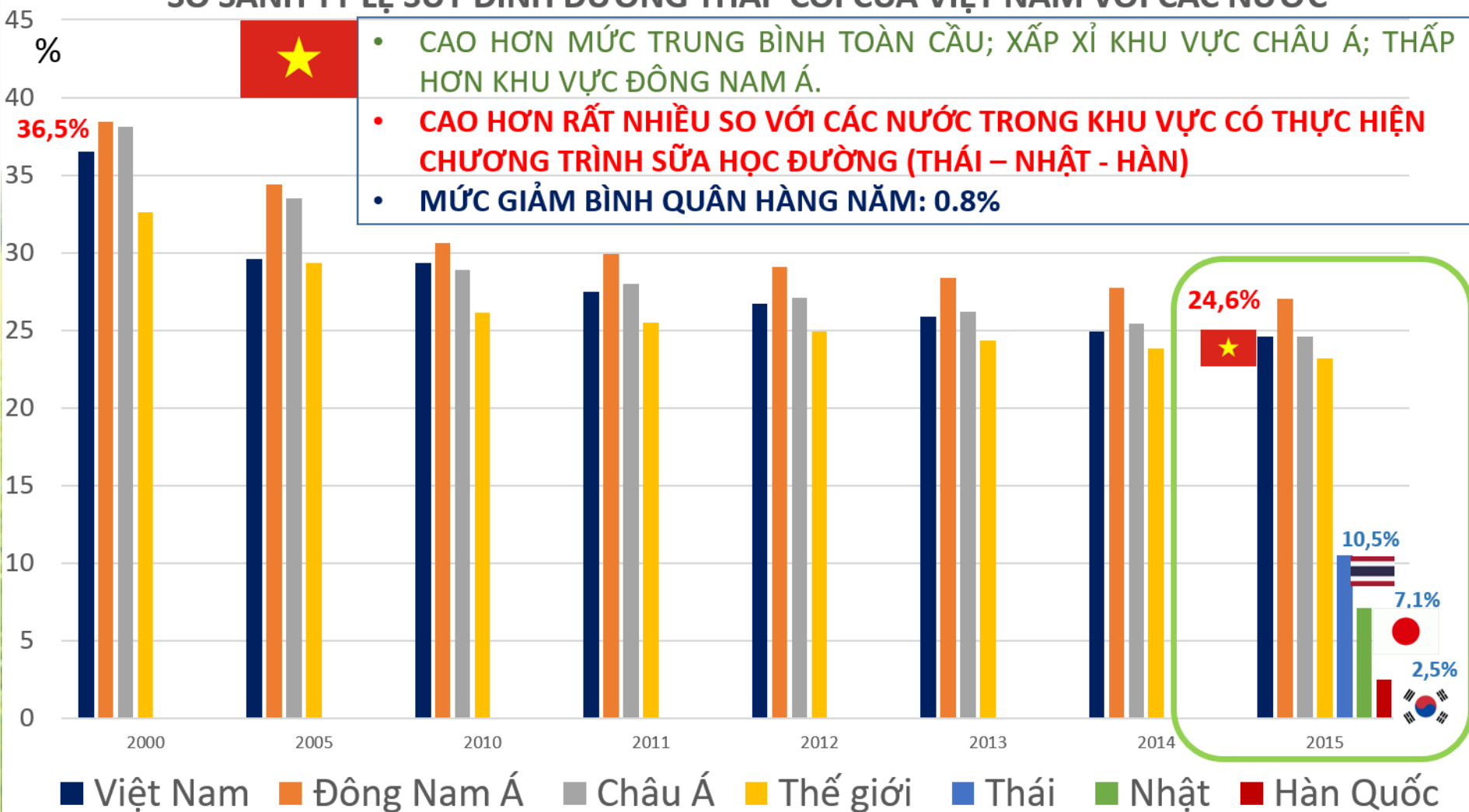
Chiều cao
trung bình
thế giới

Chiều cao
trung bình ASEAN



1. Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam

SO SÁNH TỶ LỆ SUY DINH DƯỠNG THẤP CÒI CỦA VIỆT NAM VỚI CÁC NƯỚC

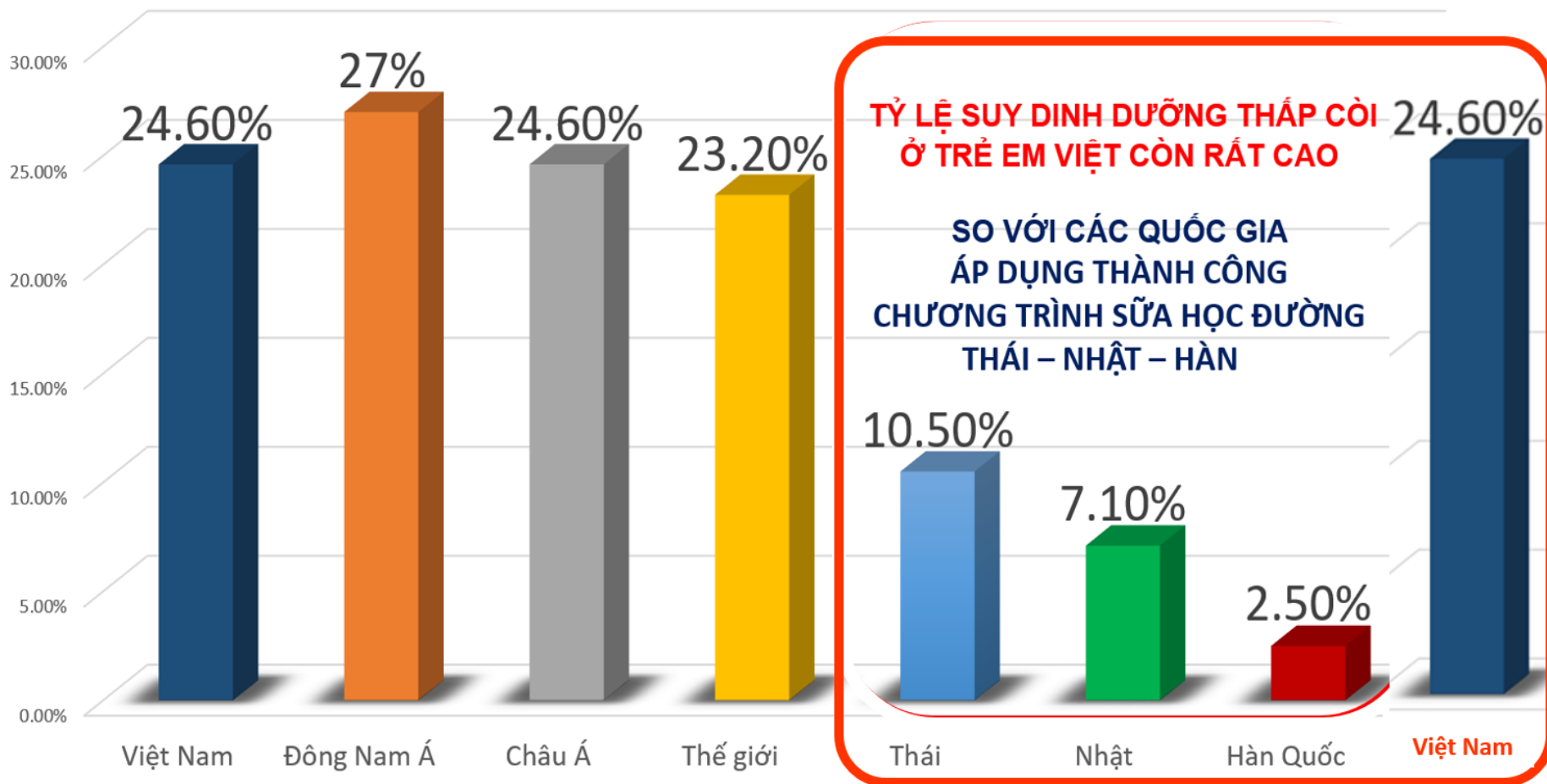


Nguồn: WHO – UNICEF – Viện Dinh Dưỡng. <https://data.unicef.org/topic/nutrition/malnutrition/>;

<http://viendinhduong.vn/vi/suy-dinh-duong-tre-em/so-lieu-thong-ke-ve-tinh-trang-dinh-duong-tre-em-qua-cac-nam-106.html>

1. Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam

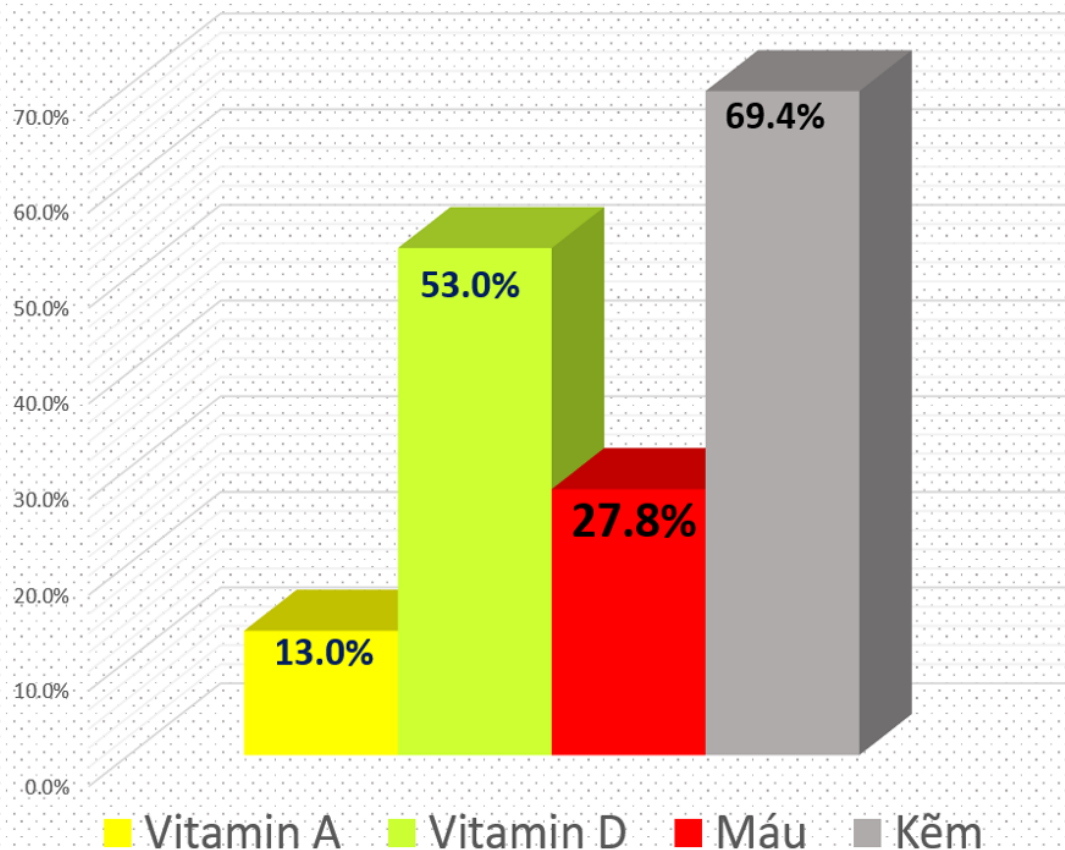
TỶ LỆ SUY DINH DƯỠNG THẤP CÒI 2015



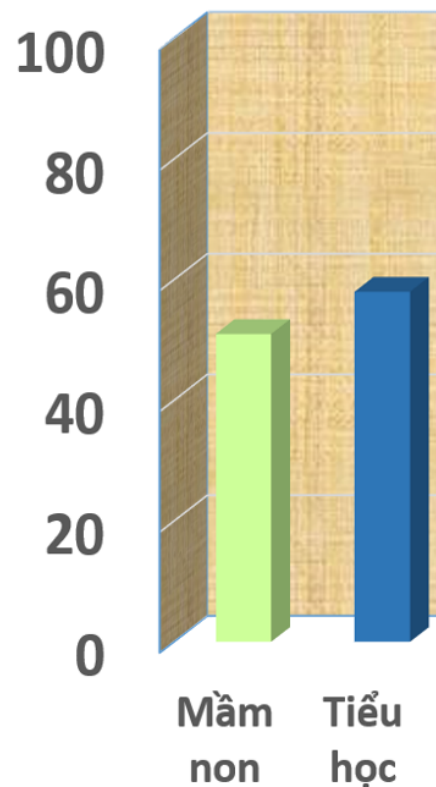
Nguồn: WHO – UNICEF – Viện Dinh Dưỡng. <https://data.unicef.org/topic/nutrition/malnutrition/>;
<http://viendinhduong.vn/vi/suy-dinh-duong-tre-em/so-lieu-thong-ke-ve-tinh-trang-dinh-duong-tre-em-qua-cac-nam-106.html>

1. Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam

THỰC TRẠNG THIẾU MÁU & VI CHẤT DINH DƯỠNG
TẠI VIỆT NAM 2014 - 2015



MỨC ĐÁP ỨNG
NHU CẦU CAN-XI (%)



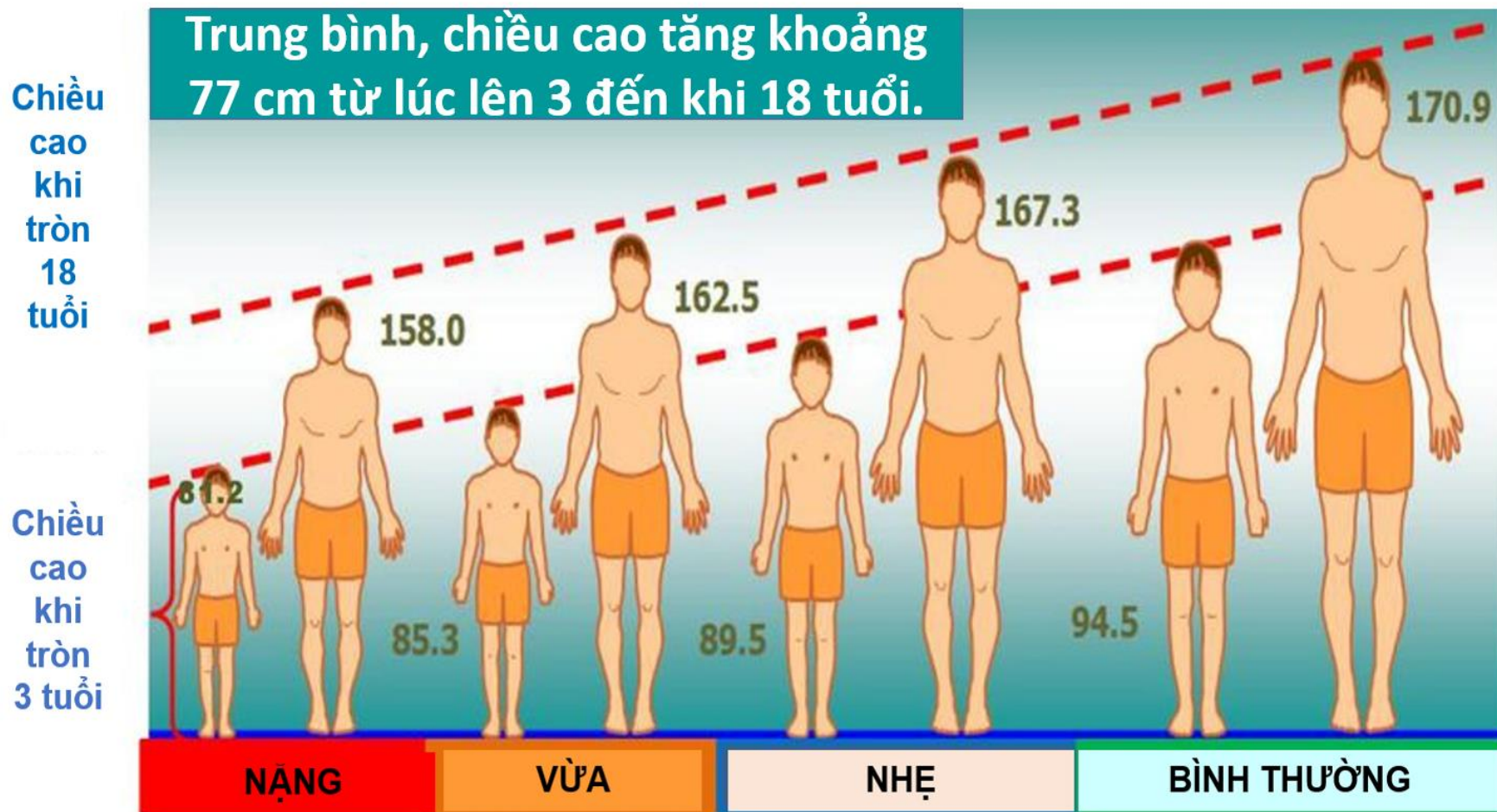
Khẩu phần can-xi cho trẻ mầm non, tiểu học chưa đạt mức 60% so với nhu cầu

Nguồn: Điều tra Vi chất 2014 – 2015 của Viện Dinh dưỡng và SEANUTS 2011

<http://vichat.viendinhduong.vn/103/print-article.html>; <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24016766>

1. Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam

SUY DINH DƯỠNG THẤP CÒI SẼ KHIẾN TRẺ KHÔNG TỐI ƯU HÓA ĐƯỢC CHIỀU CAO



Nguồn: <https://slideplayer.com/slide/12142136/> (Guatemala, INCAP Oriente Study)

1. Tình trạng dinh dưỡng của trẻ em Việt Nam

MẤT CÂN ĐỐI CUNG – CẦU NĂNG LƯỢNG VÀ DƯỠNG CHẤT

Các rối loạn dinh dưỡng ở trẻ em

Suy dinh dưỡng thể nhẹ cân



Suy dinh dưỡng thể thấp còi



Suy dinh dưỡng thể gầy còm



Thừa cân Béo phì

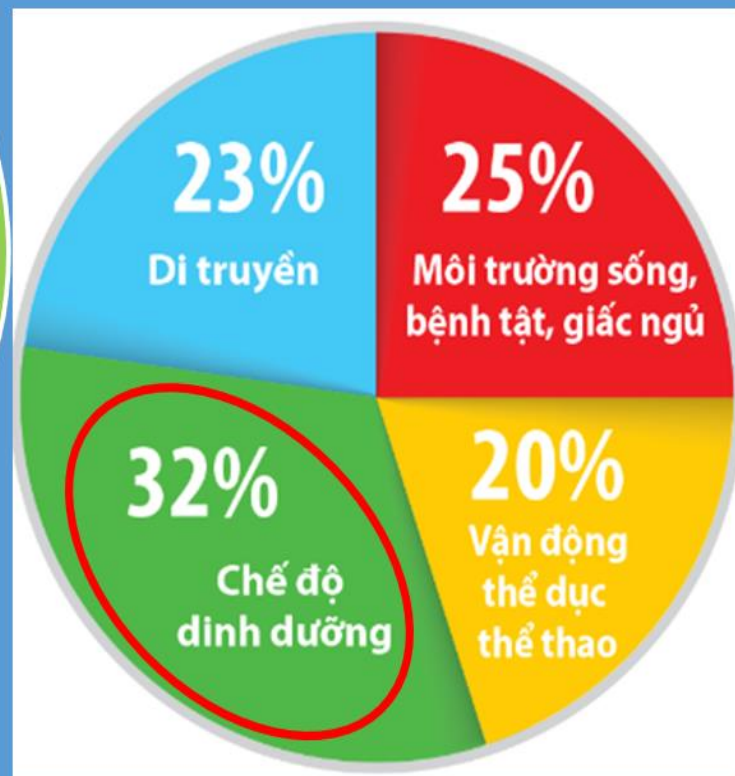


- Thiếu dưỡng chất;
- Tăng tiêu tốn do bệnh tật;
- Giảm - Kém hấp thu;
- Khẩu phần ăn không hợp lý;
- Vận động thể lực, vui chơi không hợp lý.

2. Giải pháp phát triển thể chất và trí não



VAI TRÒ QUAN TRỌNG CỦA DINH DƯỠNG HỢP LÝ TRONG PHÁT TRIỂN THỂ CHẤT – TRÍ NÃO TRẺ

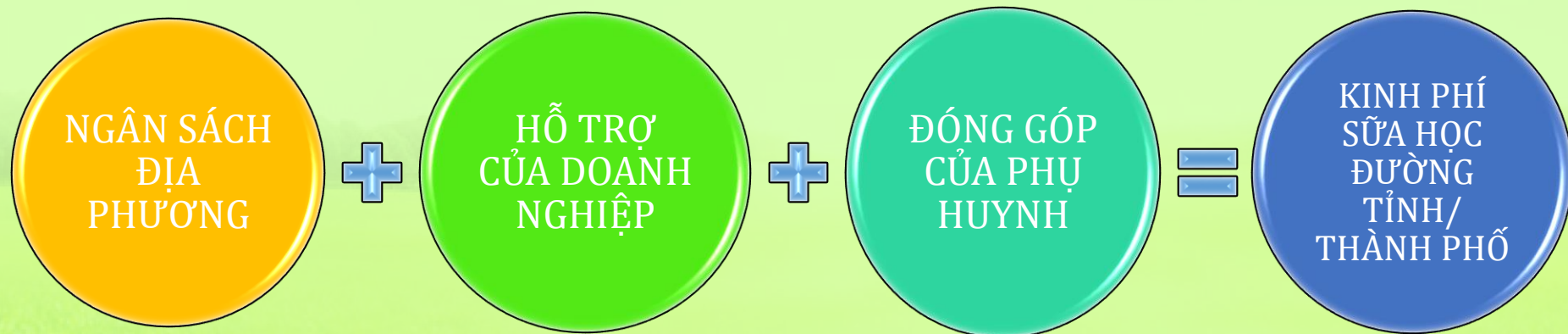


2. Giải pháp phát triển thể chất và trí não

SỮA BÒ TƯƠI – MÓN QUÀ TUYỆT VỜI TỪ THIÊN NHIÊN



3. Chương trình Sữa học đường - Chung tay vì một Việt Nam vươn cao.



Sữa học đường là chương trình xã hội hóa từ ngân sách địa phương, hỗ trợ của doanh nghiệp và đóng góp của phụ huynh nhằm mang đến cơ hội uống sữa cho trẻ em, góp phần cải thiện tình trạng dinh dưỡng, nâng cao tầm vóc cho trẻ em Việt Nam.

PHẦN 2. THÔNG TIN SẢN PHẨM SỮA HỌC ĐƯỜNG VINAMILK

1. Giới thiệu công ty Vinamilk và kinh nghiệm thực hiện chương trình Sữa học đường tại Việt Nam.
2. Thông tin sản phẩm, bao bì - đóng gói.
3. Tiêu chuẩn thành phần dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.
4. Quy trình sản xuất – Quản lý chất lượng.
5. Hiệu quả sản phẩm Sữa học đường Vinamilk.
6. Tư vấn và giải đáp qua đường dây nóng.

1. Giới thiệu Công ty Vinamilk

Địa Bàn Kinh Doanh & Hệ Thống Phân Phối



- ❖ CÔNG TY SỮA SỐ 1 VIỆT NAM.
- ❖ 01 TRONG 50 CÔNG TY SỮA CÓ DOANH THU LỚN NHẤT THẾ GIỚI.
- ❖ HƠN 40 NĂM KINH NGHIỆM TRONG NGÀNH SỮA

1. Giới thiệu Công ty Vinamilk

13

NHÀ MÁY SẢN XUẤT SỮA TRẢI KHẮP VIỆT NAM

46

QUỐC GIA VÀ VÙNG LÃNH THỔ
TIÊU THỤ SẢN PHẨM VINAMILK



❖ Chất lượng quốc tế: sản phẩm Vinamilk được xuất khẩu sang 46 quốc gia và vùng lãnh thổ, đặc biệt sản phẩm được tiêu thụ tại những thị trường khó tính như Mỹ, Nga, Úc, New Zealand, Nhật Bản...



1. Chương trình Sữa học đường do Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ tài trợ từ năm 2000 – 2003;
2. Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu: Từ 2006;
3. Tỉnh Bắc Ninh: Từ 2013;
4. Tỉnh Đồng Nai: Từ 2014 – 2016;
5. TP. Đà Nẵng: Từ 2016;
6. Tỉnh Hà Nam: Từ 2017;
7. Tỉnh Kon Tum: Từ 2017;
8. Tỉnh Khánh Hòa: Từ 2017;
9. Tỉnh Bến Tre: Từ 2017;
10. Tỉnh Tây Ninh: Từ 2018.
11. Thông qua Quỹ Bảo trợ Trẻ em Việt Nam, triển khai ở 12 tỉnh thành khác từ 2017;
12. Thành phố Hà Nội: Từ 2018;

Tại Hoa Kỳ: Công ty Driftwood (100% vốn của Vinamilk) có kinh nghiệm thực hiện Chương trình Sữa học đường hơn 30 năm qua cho các trường học tại bang Californina.

2. Thông tin Sản phẩm

- ❖ Sản phẩm: Sữa Tươi Tiệt Trùng
- ❖ Nhãn hiệu: Vinamilk 100% Sữa Tươi – Học Đường
- ❖ Bao bì: Có biểu tượng chương trình Sữa học đường
- ❖ Đóng thùng: 48 hộp/thùng



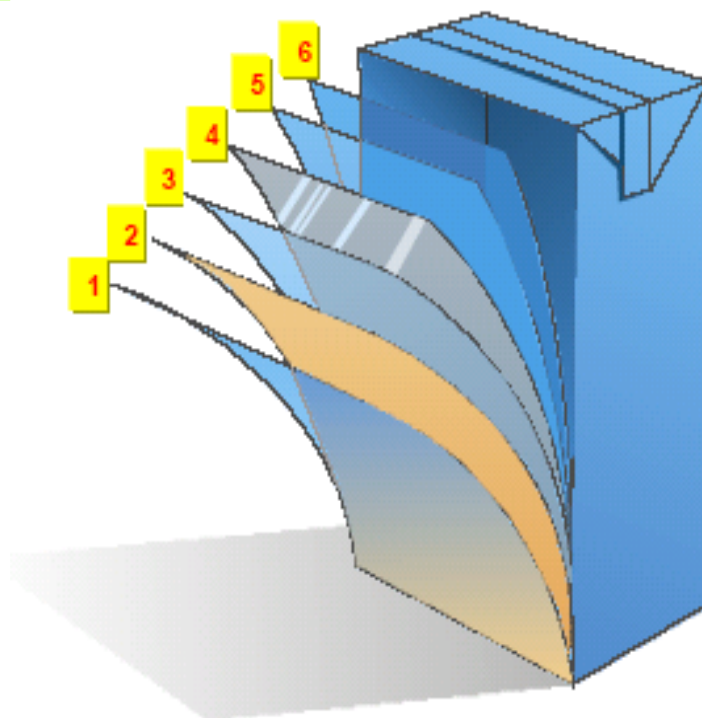
2. Thông tin Sản phẩm - Bao bì



- ĐƠN VỊ CUNG CẤP BAO BÌ HỘP SỮA: CÔNG TY TETRA PAK – THỤY ĐIỂN
- Số 1 thế giới về thiết bị chế biến – đóng gói.
- Hoạt động tại hơn 170 quốc gia.
- Có mặt tại Việt Nam h 20 năm.

6 lớp bảo vệ

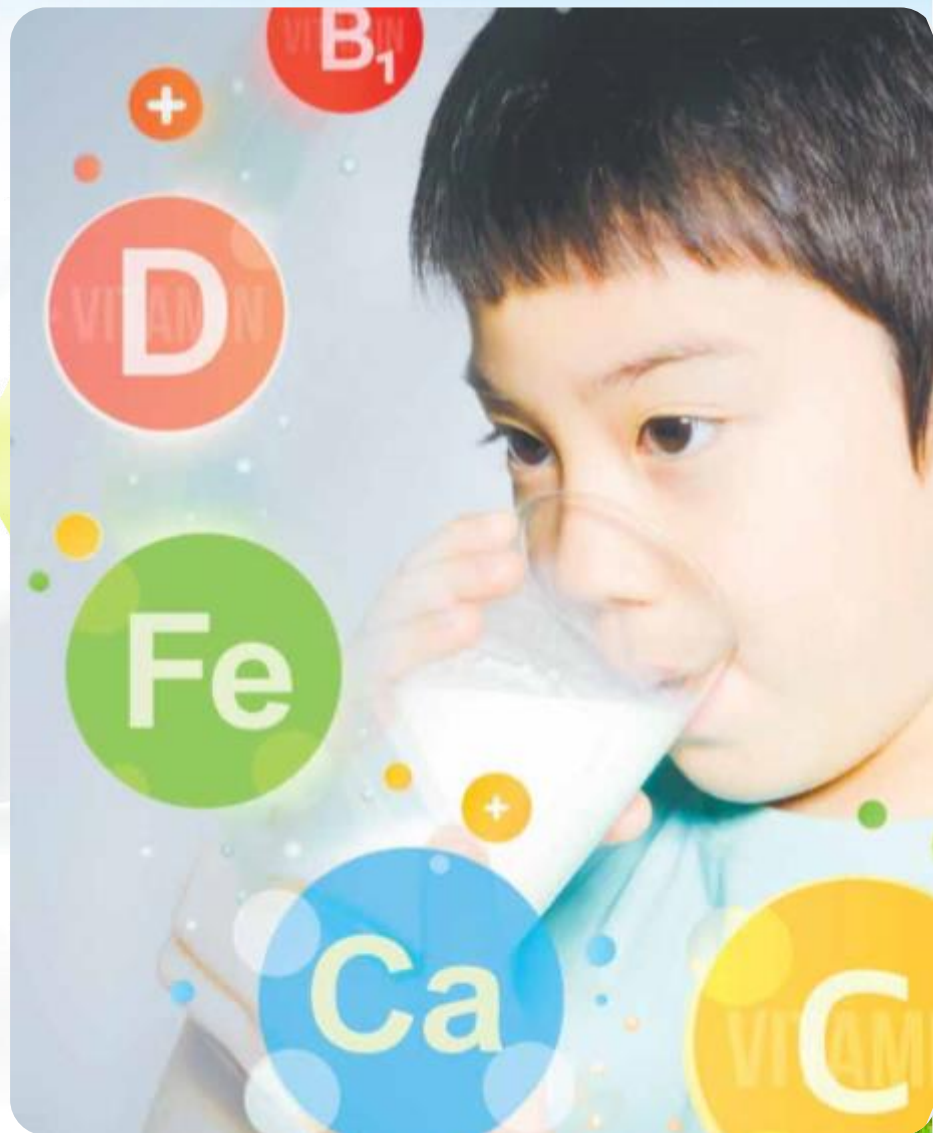
1. Màng Polyethylene: Chống ẩm từ bên ngoài.
2. Giấy: Tạo độ cứng cáp cho hộp sữa.
3. Màng Polyethylene: Kết dính nhôm và giấy.
4. Phôi nhôm: Ngăn không khí, ánh sáng, mùi thâm nhập vào sản phẩm.
5. Màng Polyethylene: Kết dính nhôm và lớp nhựa bên trong.
6. Màng Polyethylene: Hàn kín mặt trong bao bì.



Bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo QCVN 12-1: 2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

3. Tiêu chuẩn thành phần dinh dưỡng & An toàn thực phẩm

- ❖ Nghiên cứu & Sản xuất sản phẩm căn cứ:
 - Quyết định 1340/QĐ - TTg ngày 08/7/2016 của Thủ Tướng Chính Phủ phê duyệt Chương trình Sữa học đường giai đoạn 2016 - 2020
 - Quyết định 5450/QĐ - BYT ngày 28/9/2016 của Bộ Y Tế quy định tạm thời đối với sản phẩm sữa tươi phục vụ Chương trình Sữa học đường.
- ❖ Sản phẩm được sản xuất hoàn toàn từ sữa tươi, phù hợp QCVN 5-1: 2010/BYT năm 2010 đối với sản phẩm sữa dạng lỏng.
- ❖ Đồng thời được bổ sung các vitamin, khoáng chất cần thiết cho sự phát triển của trẻ ở lứa tuổi học đường theo khuyến nghị của Viện Dinh Dưỡng Quốc Gia.



3. Tiêu chuẩn thành phần dinh dưỡng và An toàn thực phẩm

Món quà sức khỏe 3 KHÔNG từ thiên nhiên



Sản phẩm SHĐ Vinamilk đạt các quy chuẩn quốc gia Việt Nam về an toàn thực phẩm:

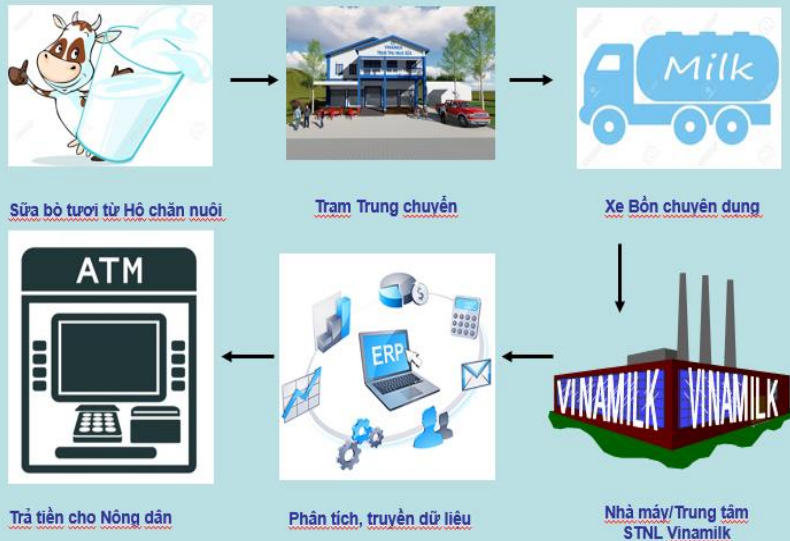
- ❖ QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- ❖ QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- ❖ QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- ❖ QCVN 5-1: 2010/BYT Quy chuẩn quốc gia đối với các sản phẩm Sữa dạng lỏng;
- ❖ Thông tư 24/2013/TT-BYT Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm;
- ❖ Thông tư 50/2016/TT-BYT Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

4. Nguồn sữa tươi nguyên liệu của Vinamilk – Chất lượng và an toàn

- ❖ Tuân thủ theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sữa tươi nguyên liệu QCVN 01-186:2017/BNNPTNT có hiệu lực từ ngày 01/07/2018.
- ❖ Với nhiều tầng kiểm soát chất lượng, nguồn sữa tươi nguyên liệu của Vinamilk đảm bảo an toàn trước khi đưa vào sản xuất tại Nhà máy.
- ❖ **Sữa tươi nguyên liệu từ trang trại của Vinamilk:**
 - Tất cả các trang trại chăn nuôi bò sữa của Vinamilk đều được công nhận đạt chuẩn quốc tế Global G.A.P - Chứng chỉ hàng đầu thế giới về chương trình đảm bảo chất lượng trang trại, thuộc tổ chức Thực Hành Nông Nghiệp Tốt (GAP) toàn cầu.
 - Chất lượng sữa tươi nguyên liệu được kiểm soát nghiêm ngặt theo năm bước: (1) Kiểm soát trước khi vắt sữa; (2) kiểm soát ngay sau khi vắt sữa; (3) kiểm soát ngay sau khi bơm sữa lên xe bồn và (4) kiểm soát trước khi bơm vào bồn tiếp nhận vào nhà máy và (5) kiểm soát trước khi đưa vào sản xuất tại Nhà máy.
 - Bò được vắt sữa trên dàn tự động và làm lạnh ngay bằng vĩ trao đổi nhiệt để đảm bảo sữa được làm lạnh nhanh nhất xuống 2-4⁰C. Sữa được bảo quản trong các bồn lạnh chuyên dụng và chuyển đến nhà máy trong các xe bồn chuyên dụng để đảm bảo nhiệt độ sữa từ 2-6⁰C trong vòng 24 h sau khi vắt.

4. Tiêu chuẩn nguồn sữa tươi nguyên liệu của Vinamilk

TÓM TẮT QUY TRÌNH THU MUA STNL



Ghi chú: STNL = Sữa tươi nguyên liệu

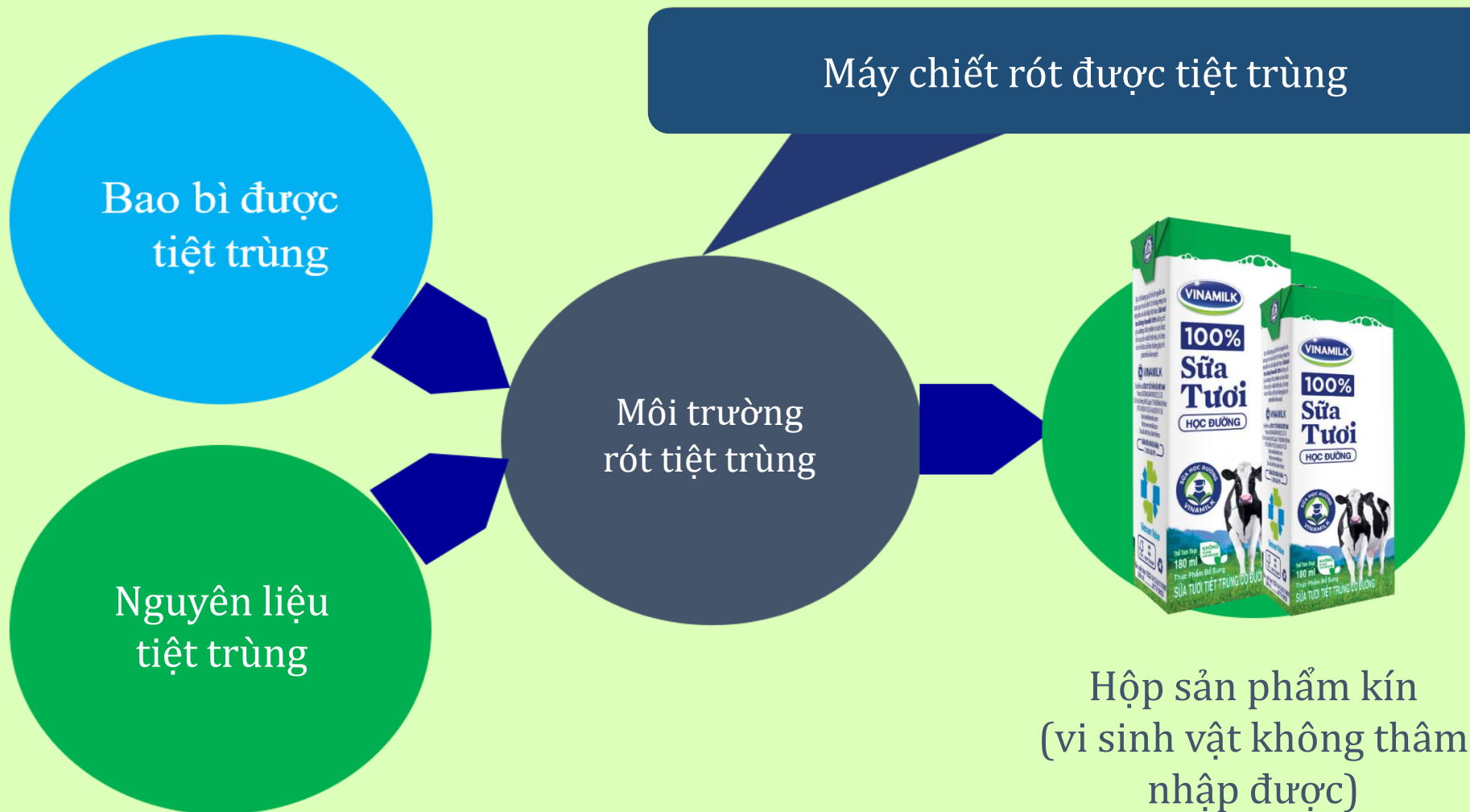
- Trung tâm sữa tươi nguyên liệu Vinamilk được trang bị máy móc thiết bị hiện đại bao gồm kho lạnh để chứa mẫu tập trung, hệ thống máy phân tích nhanh và hệ thống CIP tự động, giúp các xe bồn của các trạm sữa được sử dụng chế độ vệ sinh hoàn chỉnh, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; Sữa tươi nguyên liệu trong khu vực sẽ được tập trung về Trung tâm. Sau khi được kiểm soát chất lượng sẽ được điều phối cho tất cả các Nhà máy.

❖ Sữa tươi nguyên liệu thu mua từ hộ chăn nuôi:

- Đội ngũ chuyên gia về chăn nuôi, thú y, dinh dưỡng, kỹ thuật của Vinamilk hàng năm đều trực tiếp làm việc với người chăn nuôi, tư vấn và chuyển giao tiến bộ khoa học trong chăn nuôi bò sữa, hỗ trợ con giống, thức ăn và trang thiết bị để người dân chăn nuôi ngày một hiệu quả.
- Toàn bộ đàn bò của bà con nông dân ký hợp đồng và bán sữa cho Vinamilk đều được tiêm phòng theo đúng quy định, bấm thẻ tai định danh và theo dõi tình hình sức khỏe thông qua sổ cá thể để đảm bảo an toàn dịch bệnh cho đàn bò và nguồn sữa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Vinamilk bố trí hơn nghìn trạm trung chuyển sữa tươi nguyên liệu trên cả nước, đảm bảo người chăn nuôi có thể giao sữa đến trạm trung chuyển trong vòng 01 giờ sau khi vắt. Các trạm Trung chuyển được bố trí các bồn làm lạnh sữa, nhanh chóng làm lạnh sữa đến nhiệt độ 2-4 độ C. Sau đó, xe bồn chuyên dụng sẽ vận chuyển sữa về Trung tâm hoặc Nhà máy của Vinamilk. Thời gian từ khi sữa được vắt ra đến khi đưa vào sản xuất là không quá 24 giờ.

5. Quy trình sản xuất – Quản lý chất lượng

5.1 Công nghệ sản xuất khép kín



❖ Dây chuyền sản xuất của các nhà máy Vinamilk được đầu tư với các thiết bị tân tiến của tập đoàn G.E.A, Tetra Pak – Thụy Điển.



Các nhà máy của Vinamilk đều đạt các tiêu chuẩn về kiểm soát chất lượng và hệ thống an toàn thực phẩm:

- ❖ Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001:2015;
- ❖ Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm FSSC ISO 22000, BRC;
- ❖ Hệ thống quản lý an toàn sức khỏe nghề nghiệp OHSAS 18001;
- ❖ Hệ thống quản lý môi trường ISO 14001:2015;
- ❖ Hệ thống quản lý năng lượng ISO 50001;
- ❖ Tiêu chuẩn về năng lực của phòng thí nghiệm ISO 17025;
- ❖ Tiêu chuẩn về trách nhiệm xã hội SMETA;
- ❖ Tiêu chuẩn FDA – Hoa Kỳ.





Kiểm tra bằng máy rung



Kiểm tra chỉ tiêu vi sinh



Kiểm tra mẫu ủ, mẫu lưu



Kiểm tra chỉ tiêu hóa, lý



Kiểm tra cảm quan

6. Hiệu quả sữa học đường Vinamilk

Đề tài nghiên cứu khoa học cấp Viện của Viện Dinh dưỡng Quốc gia
**Nghiên cứu thử nghiệm can thiệp cộng đồng
ngẫu nhiên – có đối chứng**

HIỆU QUẢ BỔ SUNG
“SỮA VINAMILK 100% SỮA TƯƠI HỌC ĐƯỜNG”
“SỮA ADM GOLD HỌC ĐƯỜNG”
CÓ BỔ SUNG VI CHẤT ĐỐI VỚI TÌNH TRẠNG DINH DƯỠNG TRẺ 7 - 9 TUỔI



6 THÁNG CAN THIỆP
TẠI THÁI NGUYÊN – 2017

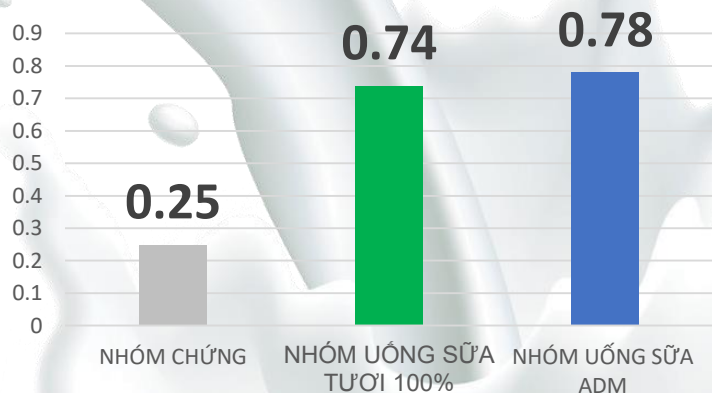
Chủ nhiệm đề tài:
TS. BS. Trần Thúy Nga

Chỉ đạo nghiên cứu:
PGS. TS Lê Danh Tuyên
TS. Nguyễn Hồng Trường

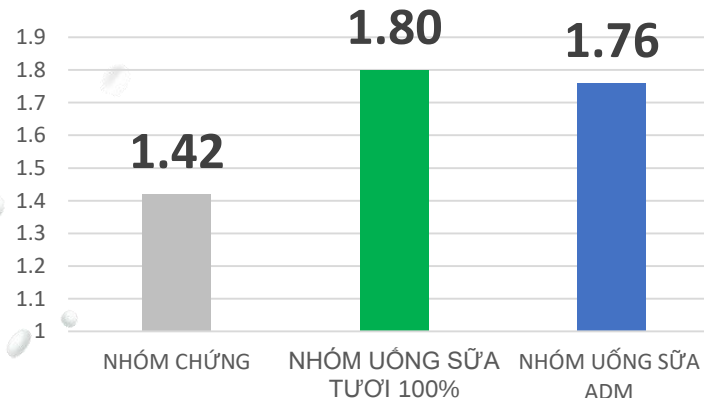
6. Hiệu quả sữa học đường Vinamilk

Sau 3 - 6 tháng, nhóm can thiệp (có uống sữa học đường Vinamilk) đạt mức tăng cân và tăng chiều cao tốt hơn nhóm chứng (không uống sữa học đường Vinamilk).

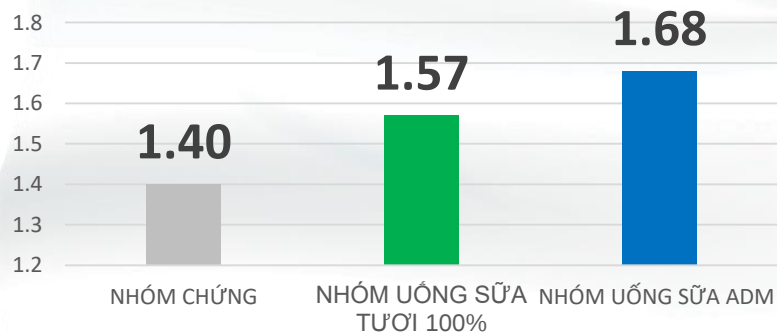
TĂNG CÂN SAU 3 THÁNG (kg)



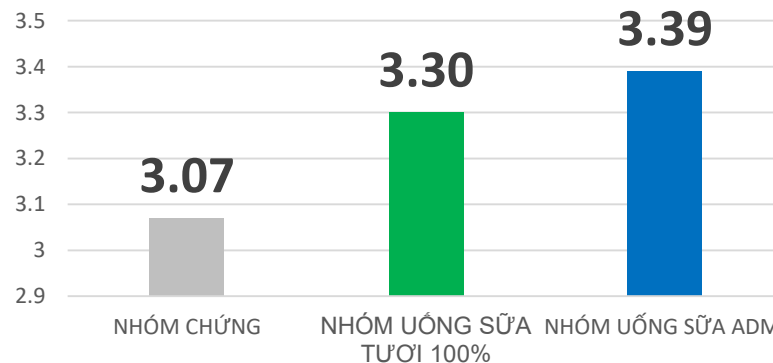
TĂNG CÂN SAU 6 THÁNG (kg)



TĂNG CHIỀU CAO SAU 3 THÁNG (cm)



TĂNG CHIỀU CAO SAU 6 THÁNG (cm)

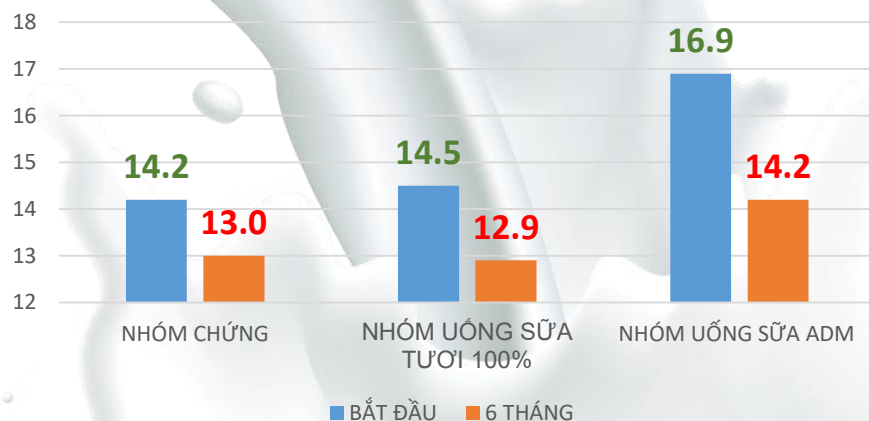


$p < 0,01$

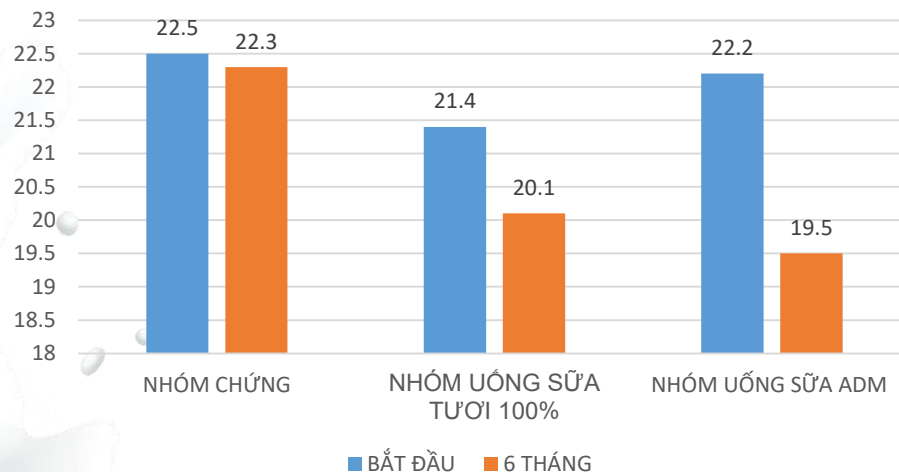
6. Hiệu quả sữa học đường Vinamilk

Sau 3 - 6 tháng, nhóm can thiệp được cải thiện nhiều hơn nhóm chứng về tỷ lệ suy sinh dưỡng và hàm lượng vi chất dinh dưỡng trong máu.

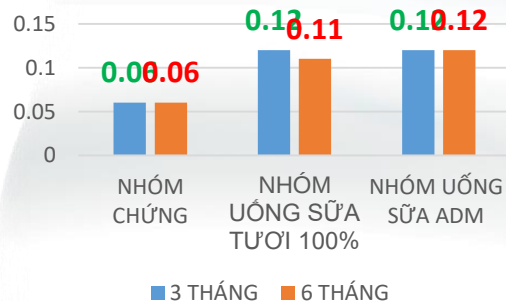
TỶ LỆ SDD THẤP CÒI TRƯỚC VÀ SAU CAN THIỆP (%)



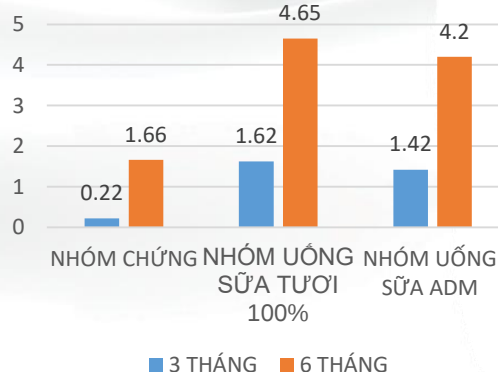
TỶ LỆ SDD NHẸ CÂN TRƯỚC VÀ SAU CAN THIỆP (%)



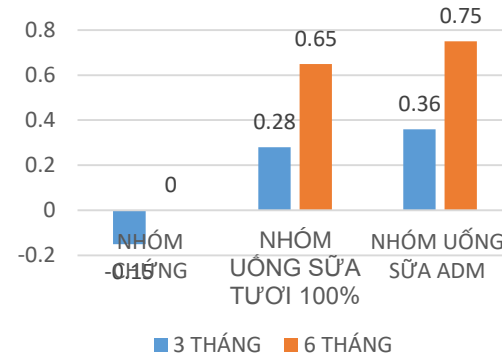
TĂNG HÀM LƯỢNG VITAMIN A HUYẾT THANH $\mu\text{mol/L}$



TĂNG HÀM LƯỢNG HEMOGLOBIN (g/L)



TĂNG HÀM LƯỢNG KẼM HUYẾT THANH ($\mu\text{mol/L}$)



$p < 0,01$

7. Tư vấn, giải đáp về sản phẩm SHĐ VNM



Liên hệ đường dây nóng (Hotline)

Hỗ trợ **1900 636 979** → Bấm phím **2**
NHANH dichvukhachhang@vinamilk.com.vn

Trong giờ hành chính: vui lòng gọi đường dây nóng (Hotline)

Sáng: 08-12h

Chiều: 13-17h

Thứ 7: 8 – 12h

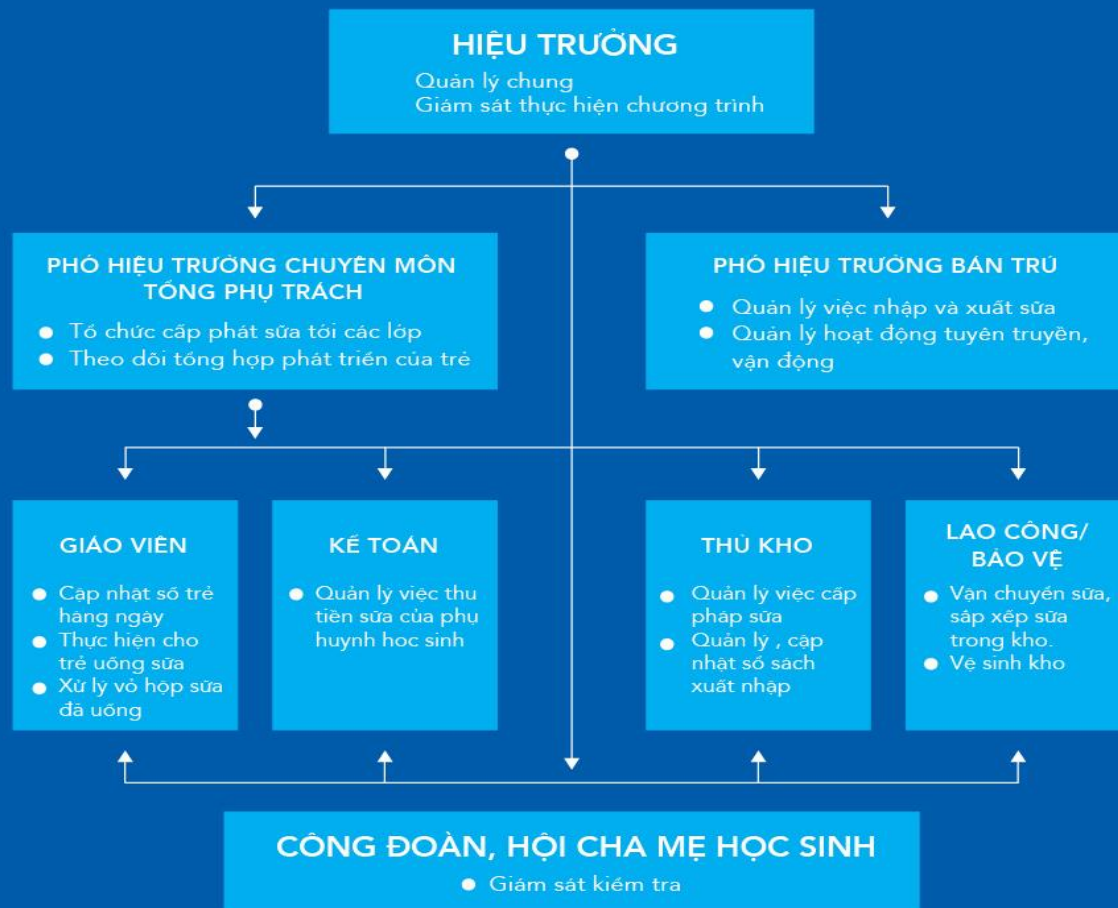
**Ngoài giờ hành chính: Để lại lời nhắn, sẽ có nhân viên gọi lại, hoặc gọi số di động
 0823831557**

PHẦN 3. HƯỚNG DẪN TRIỂN KHAI CHƯƠNG TRÌNH SỮA HỌC ĐƯỜNG

1. Tổ chức nhân sự thực hiện chương trình
2. Tổ chức vận chuyển, giao nhận, lưu kho và bảo quản sản phẩm
3. Tổ chức phát và uống sữa tại lớp
4. Hướng dẫn gấp hộp sữa sau sử dụng
5. Kiểm tra - Đánh giá thực hiện chương trình
6. Những lưu ý để triển khai Chương trình SHĐ an toàn, hiệu quả.

1. Tổ chức nhân sự thực hiện (khuyến nghị)

Về cơ cấu nhân sự để thực hiện Chương trình Sữa Học đường tại nhà trường có thể bao gồm các vị trí như sau:



1. Tổ chức nhân sự thực hiện (khuyến nghị)

A. TRƯỞNG BAN ĐIỀU HÀNH (Hiệu trưởng)

- Chịu trách nhiệm điều hành việc thực hiện CT SHĐ
- Báo cáo định kỳ cho Phòng Giáo dục, Sở Giáo dục về tình hình triển khai.

B. PHÓ BAN (Phó hiệu trưởng Bán trú/ Chuyên môn hoặc Tổng phụ trách)

- Quản lý công tác phòng ngừa sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm
- Giám sát việc nhập kho sữa và cấp phát sữa tới lớp.
- Quản lý việc cấp phát sữa cho các điểm trường phụ.
- Quản lý các hoạt động tuyên truyền, vận động cho chương trình.

C. CÁC THÀNH VIÊN: Quản lý nơi để sữa (Y tế trường học)

- Chịu trách nhiệm quản lý nơi để sữa.
- Cập nhật và báo cáo sổ sách xuất, nhập sữa.

1. Tổ chức nhân sự thực hiện (khuyến nghị)

D. KẾ TOÁN:

- Chịu trách nhiệm thu tiền sữa của phụ huynh học sinh và chuyển cho Phòng hoặc Sở Giáo dục để thanh toán cho nhà cung cấp.

E. GIÁO VIÊN TẠI CÁC LỚP:

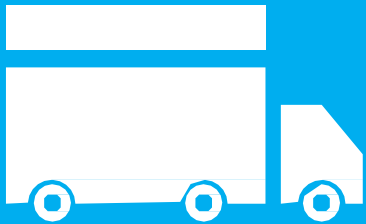
- Có trách nhiệm kiểm tra chất lượng sữa trước khi cho trẻ uống sữa.
- Khuyến khích trẻ uống hết sữa.
- Cập nhật sổ học sinh uống sữa tại lớp chính xác, kịp thời.
- Tận dụng vỏ hộp sữa làm đồ dùng, đồ chơi.

F. TRƯỞNG HỘI CHA MẸ HỌC SINH

- Kết hợp giám sát, kiểm tra việc thực hiện CT SHĐ của các bộ phận.
- Phối kết hợp tuyên truyền đến toàn thể PH và nhân dân địa phương.

2. Tổ chức vận chuyển, giao nhận, lưu kho & Bảo quản sản phẩm

2.1 Vận chuyển sản phẩm



- ❖ Công ty Vinamilk giao hàng 1 - 2 lần/ tháng.
- ❖ Sản phẩm được Công ty Vinamilk giao tới trước cửa kho của nhà trường.

2.1 Vận chuyển sản phẩm

Chú ý khi vận chuyển

Không chằng buộc



Quăng quật



Để thùng sữa nơi không vệ sinh



Chằng buộc



Che đậy khi trời mưa



Để thùng sữa nơi hợp vệ sinh



2.2 Giao Nhận Sản phẩm

- 
- a. Kiểm tra tình trạng hàng hóa (hạn sử dụng, thùng có bị biến dạng, móp méo, chảy sữa, ẩm ướt, dính bùn đất hay không,...).
 - b. KÝ BIÊN BẢN GIAO NHẬN.**
 - c. Chuyển hàng ngay vào kho.
 - d. Xếp theo hạn sử dụng.
 - e. Ghi chứng từ nhập kho.

LƯU Ý:

Đại diện Ban Giám Hiệu ký giấy biên bản giao nhận hàng hóa và có đóng mộc (căn cứ để làm hồ sơ thanh quyết toán).

QUI TRÌNH KIỂM TRA KHI GIAO NHẬN SỮA HỌC ĐƯỜNG VINAMILK

GIAO NHẬN SỮA
(CÔNG TY – ĐIỂM TRƯỜNG)

KIỂM TRA
THÙNG SỮA



LIÊN HỆ VINAMILK NHANH NHẤT CÓ THỂ
THÔNG QUA ĐIỆN THOẠI/EMAIL/VĂN BẢN

HƯ
HỎNG
?

CÓ

CÁCH LY – CHỤP HÌNH
LẬP BIÊN BẢN
YÊU CẦU ĐỔI SỮA

KHÔNG

LƯU KHO (CHỖ CHỨA SỮA)
AN TOÀN THEO HƯỚNG DẪN



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BIÊN BẢN GIAO NHẬN THÁNG 09/2018

Căn cứ Hợp đồng mua bán hàng hoá số 02/HĐ-MBHH giữa Sở Giáo dục và Đào tạo - Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam về việc “Cung cấp sữa tươi tiệt trùng có đường cho học sinh trong trường Mầm non, trẻ dưới 6 tuổi trong các Trung tâm bảo trợ xã hội và trẻ 3 - 5 tuổi suy dinh dưỡng ngoài cộng đồng năm 2018”.

Hôm nay, ngày tháng năm 2018, tại,
Chúng tôi gồm:

BÊN A (Bên nhận hàng):

- Địa chỉ :
- Điện thoại : - Fax :
- Đại diện Ông/bà: Chức vụ:

BÊN B (Bên giao hàng)

- Địa chỉ :
- Điện thoại : - Fax :
- Đại diện Ông/bà: Chức vụ:

Hai bên cùng nhau thống nhất số lượng giao, nhận sữa tháng/2018 với số lượng cụ thể như sau:



Stt	Tên hàng	Quy cách/ chủng loại	ĐVT	Số lượng	Đơn giá (Sau thuế)	Ghi chú
01	Sữa tươi tiệt trùng có đường	110ml – Sữa học đường	Hộp			
02	Sữa tươi tiệt trùng có đường	180ml – Sữa học đường	Hộp			

Bên A xác nhận Bên B đã giao cho Bên A đúng chủng loại và đủ số lượng sữa như trên.

Hai bên đồng ý, thống nhất ký tên. Biên bản được lập thành 03 bản, bên A giữ 01 (một) bản, bên B giữ 02 (hai) bản có giá trị pháp lý như nhau.

ĐẠI DIỆN BÊN A

ĐẠI DIỆN BÊN B

❖ Mẫu
biên bản
giao
nhận
tham
khảo



Các hộp sữa
có thể gặp
rủi ro trong
quá trình
bảo quản

Nơi để sữa
tốt sẽ hạn
chế rủi ro về
sinh an toàn
thực phẩm

Nhà trường
không nhất
thiết phải
đầu tư kho
bãi mới, qui
mô lớn

2.3 Lưu kho - Bảo quản sản phẩm

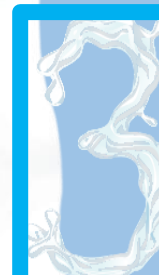
Nơi để sữa nên đáp ứng các yêu cầu sau :



**Có tường, mái che
và sàn không bị
thấm nước**



**Thoáng mát,
vệ sinh sạch sẽ**



**Không bị ánh nắng
chiếu trực tiếp hay
mưa hắt vào.**



**Cửa sổ và cửa ra vào
kho phải có khóa**



**Không chất cao
quá 9 lớp**



**Phòng tránh động vật
gây hại (gián , chuột...)**



**Cách tường ≥ 30 cm để
tránh nấm mốc**

Thông tin kệ sữa Vinamilk:

❖ *Kích thước & Kỹ thuật:*

- Dài 2.0m x Rộng 0.7m x Cao 1.8m
- Khung sắt: sơn tĩnh điện
- Hông và viền mâm kệ: trang trí bằng tấm nhựa dán decal thiết kế của Vinamilk
- Tải trọng: 500kg/tầng.

❖ *Điều kiện cung cấp kệ sữa:*

1. Các tỉnh có trẻ được uống 5 hộp/tuần: cứ 200 trẻ thì phân bổ 1 kệ;
2. Các tỉnh có trẻ được uống 3 hộp/tuần: cứ 300 trẻ thì phân bổ 1 kệ.





Sữa tiếp xúc trực tiếp với mưa và ánh nắng mặt trời



Giá bị gãy, lộ đỉnh



Không có lưới chống chuột và côn trùng



Xếp chồng quá nhiều gây méo thùng sữa



Có tường và mái che



Cách tường ≥ 30 cm



Có lưới chống chuột và côn trùng



Không xếp quá 05 thùng



3. Tổ chức uống sữa tại lớp (khuyến nghị)



Giáo viên trên lớp báo
thủ kho sĩ số học sinh có
mặt



Giáo viên phân công 3-4
học sinh đi nhận sữa cho
lớp (đối với cấp tiểu học)
/Nhân viên cấp dưỡng
nhận (đối với mầm non)



3. Tổ chức uống sữa tại lớp (khuyến nghị)



Thủ kho và người nhận kiểm tra các hộp sữa trước khi phát và nhận sữa



Giáo viên khi nhận sữa tại lớp cần kiểm tra các hộp sữa một lần nữa trước khi phát cho học sinh



Giáo viên nên cho học sinh rửa tay bằng xà phòng trước khi cho trẻ nhận sữa để uống.

LƯU Ý:

- Giáo viên nên hướng dẫn các em nhấp 1 ngụm nhỏ, nếu thấy sữa bình thường thì tiếp tục sử dụng, nếu có hiện tượng lạ thì báo cho giáo viên xử lý ngay.
- Khuyến khích trẻ uống hết sữa trong khoảng 15 phút (nếu trẻ uống không hết thì nên hủy phần sữa còn thừa).

4. Hướng dẫn gấp hộp sữa sau khi sử dụng



Sau khi học sinh uống hết, giáo viên nhắc các em gấp dẹp vỏ hộp sữa và xếp lại vào giỏ/thùng



Học sinh tiểu học/cấp dưỡng mang vỏ hộp về kho



Thủ kho kiểm đếm để khớp với số lượng lúc phát ra

CÁCH GẤP VỎ HỘP SỮA ĐỂ THU GOM

GẤP VUÔNG



Sau khi uống hết



Bước 1 Bẻ 2 góc trên



Bước 2 Làm dẹp hộp từ đáy



Bước 3 Lật ngược mặt



Bước 4 Gấp 2 bên hông



Bước 5 Gấp đáy hộp lại



Bước 6 Gập đầu vỏ hộp sữa và chèn vào nếp gấp



Bước 7 Thu gom

CÁCH GẤP VỎ HỘP SỮA ĐỂ THU GOM

DỠ PHẪNG



Sau khi uống hết



Bước 1 Bẻ 4 góc



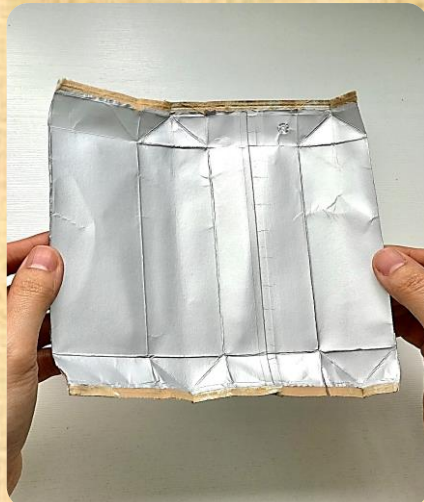
Bước 2 Làm dẹp hộp



Bước 3 Dùng kéo cắt dọc



Bước 4 Dỡ bung ra



Bước 5 Rửa sạch



Bước 6 Đóng gói thu gom



Sử dụng vỏ hộp tạo mô hình, đồ dùng học tập

Mô hình sử dụng hộp sữa sau sử dụng



5. Công tác kiểm tra & giám sát, đánh giá thực hiện CT SHĐ.

- ❖ Hàng quý các thành viên trong Ban điều hành kiểm tra tổng hợp sức khỏe của trẻ. Cân đo sức khỏe từng HS (chiều cao/ cân nặng), để lấy chỉ số so sánh tác động của chương trình tới sự phát triển thể chất của học sinh sau này.
- ❖ Kiểm tra phần theo dõi uống cấp bù, tổng hợp các biểu mẫu, đối chiếu với sổ quản lý kho, sổ của các lớp cập nhật số liệu xuất nhập, sổ của ban chỉ đạo phải khớp.
- ❖ Kiểm tra việc thực hiện cho trẻ uống sữa tại các lớp, luôn đôn đốc nhắc nhở vấn đề đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm để phòng tránh rủi ro.
- ❖ Trưởng hội phụ Huynh học sinh: Kết hợp giám sát kiểm tra việc thực hiện chương trình sữa học đường của các bộ phận tại nhà trường.

6. Những lưu ý để triển khai chương trình SHĐ an toàn – hiệu quả:

6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.

6.2 Hướng dẫn phòng ngừa & xử lý tình huống.

6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.



1 GIẢM - BẤT DUNG NẠP LACTOSE

3 BẤT THƯỜNG SỨC KHỎE KHÁC

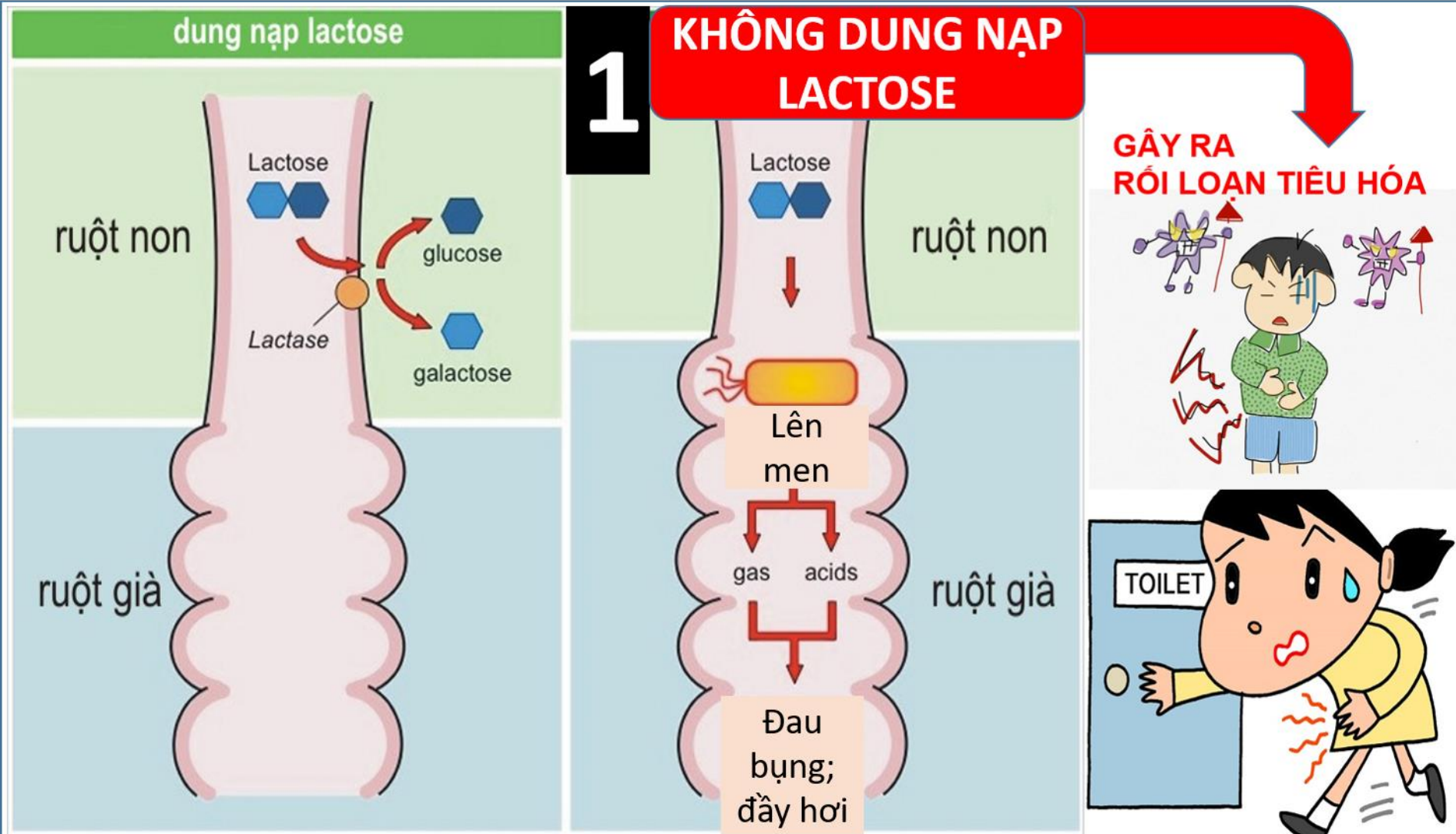


NGUYÊN NHÂN LÀ DO CÁ THỂ UỐNG SỮA MÀ KHÔNG PHẢI DO SỮA HƯ HỎNG

2 PHẢN ỨNG DỊ ỨNG SỮA



6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.



6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.

3

UỐNG

PHẢI

SỮA

HƯ

HỎNG

CÁC TRIỆU CHỨNG RỐI LOẠN TIÊU HÓA



CÁC TRIỆU CHỨNG TÒA THÂN



6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.

3

UỐNG

PHẢI

SỮA

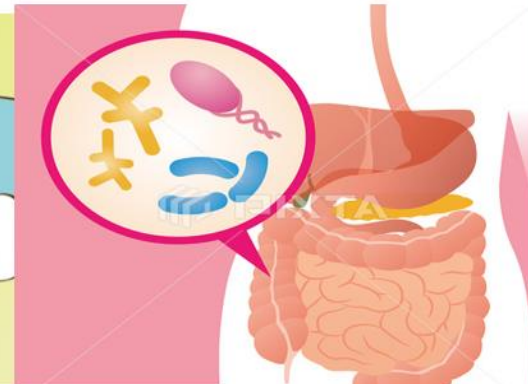
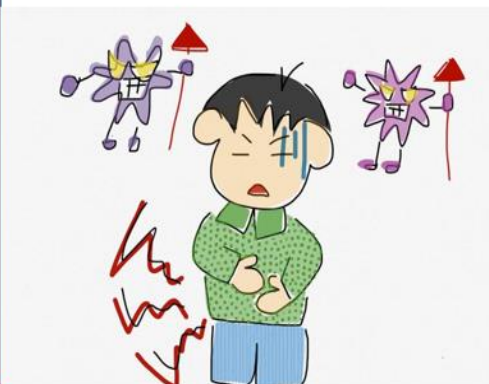
HƯ

HỎNG

CÁC TRIỆU CHỨNG RỐI LOẠN TIÊU HÓA



CÁC TRIỆU CHỨNG TÒA THÂN



6.1 Nhận biết những tình huống bất thường có thể xảy ra sau khi trẻ uống sữa.

DẤU HIỆU – TRIỆU CHỨNG NHẬN BIẾT “BẤT THƯỜNG SỨC KHỎE SAU UỐNG SỮA”

DẤU HIỆU TRIỆU CHỨNG	KHÔNG – GIẢM DUNG NẠP LACTOSE	DỊ ỨNG SỮA	UỐNG PHẢI SỮA HƯ HỎNG
BUỒN NÔN/NÔN	▲	■	■
ĐẦY HƠI	▲	■	■
ĐAU BỤNG ÂM Ỉ	▲	■	■
TIÊU CHẢY (phân lỏng)	▲	■	■
NGỨA	●	▲	●
NỖI MÃN – ĐỎ DA...	●	▲	●
KHÓ THỞ - KHÒ KHÈ	●	▲	●
ĐAU QUẢN BỤNG	●	■	▲
SÓT	●	■	▲
TIÊU PHÂN ĐÀM MÁU	●	●	▲
THỜI GIAN XUẤT HIỆN	SAU KHOẢNG 30 – 60'	SAU VÀI PHÚT	SAU VÀI GIỜ - VÀI NGÀY

LƯU Ý: ▲ Triệu chứng đặc hiệu gợi ý; ■: Triệu chứng không đặc hiệu; ●: Triệu chứng dễ loại trừ

BỆNH NHÂN CÓ THỂ CÓ 1 HOẶC NHIỀU TRIỆU CHỨNG CÙNG LÚC

2. Hướng dẫn phòng ngừa và xử lý tình huống



(1) Sàng lọc đối tượng

QUI TRÌNH SÀNG LỌC ĐỐI TƯỢNG THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH SỮA HỌC ĐƯỜNG VINAMILK

ĐỐI TƯỢNG ĐĂNG KÝ
THAM GIA

HỎI TIỀN SỬ SỨC KHỎE
LIÊN QUAN UỐNG SỮA



VẤN ĐỀ
SỨC KHỎE SAU
UỐNG SỮA ?

CÓ

KHÁM
TƯ VẤN
CAN THIỆP
TẠI CƠ SỞ
NHI KHOA
DINH
DƯỠNG



KHÔNG

CHỌN ĐỐI TƯỢNG THAM GIA



CÂU HỎI SÀNG LỌC ĐỐI TƯỢNG THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH SỮA HỌC ĐƯỜNG VINAMILK

(Qui trình này dùng khuyến nghị cho các đơn vị chủ trì của tỉnh – thành và các điểm trường áp dụng khi xem xét đơn xin tham gia chương trình của phụ huynh học sinh)

- 1. Trẻ đã bao giờ uống sữa bò hay sữa khác ngoài sữa mẹ?**
- 2. Trẻ có bao giờ bị: buồn nôn hay nôn hay đau bụng hay quấy khóc hay đầy hơi hay khó tiêu hay tiêu chảy hay tiêu phân lỏng khi uống sữa bò?**
- 3. Trẻ có bao giờ bị: ngứa hay hồng ban hay nổi mẩn hay khó thở hay khò khè khi uống sữa bò?**

(2) Nhận biết sữa hư hỏng

DẤU HIỆU NHẬN BIẾT SỮA HƯ HỎNG

1. THÙNG SỮA - HỘP SỮA MẤT HÌNH DẠNG NGUYÊN MẪU :

- MÉO MÓ – TRƯỞNG PHÒNG
- GẬP GÓC – MẤT CẠNH

2. MÀU SẮC TRẠNG THÁI HỘP SỮA BẤT THƯỜNG:

- ĐỔI MÀU SO VỚI NGUYÊN MẪU
- ẨM MỐC - ẨM ƯỚT
- THẤM NƯỚC – THẤM SỮA
- RÒ RỈ SỮA RA NGOÀI HỘP

Kiểm tra bằng mắt



Hộp bị bẩn,
chảy nước



Hộp bị
mốc



Hộp bị
phồng

(2) Nhận biết sữa hư hỏng

DẤU HIỆU NHẬN BIẾT SỮA HƯ HỎNG

3. MÀU SẮC TRẠNG THÁI DỊCH SỮA BẤT THƯỜNG:

- HỖN DỊCH SỮA ĐỔI MÀU, KHÔNG CÒN MÀU TRẮNG NGUYÊN MẪU
- SẼN SẼT – ĐẶC HAY VÓN CỤC
- CÓ MÙI VỊ LẠ HAY ÔI THIU HAY CÓ MÙI VỊ KHÓ CHỊU

NẾM THỬ SỮA KHI CÓ NGHI NGỜ SỮA HƯ HỎNG



Bước
01

Nếu thấy nghi vấn, hãy cắt góc hộp sữa và kiểm tra bằng cách ngửi xem có mùi chua



Bước
02

Rót ra cốc để kiểm tra sữa có bị vón cục, hay có váng



Bước
03

Nếm thử 1 chút (không nuốt) xem có vị chua hay đắng

(3) Kiểm tra khi phát sữa cho trẻ

QUI TRÌNH KIỂM TRA KHI PHÁT SỮA CHO TRẺ UỐNG SỮA HỌC ĐƯỜNG VINAMILK



Nếu học sinh mới tiếp xúc với hộp sữa có vấn đề

ĐÃ PHÁT SỮA CÓ VẤN ĐỀ CHO TRẺ TẠI LỚP HỌC



Thông báo cho đại diện của Vinamilk để đổi lại



Thu lại hộp sữa có vấn đề



PHÁT SỮA MỚI CHO TRẺ UỐNG



Chụp ảnh, Lập biên bản



Đưa học sinh rửa tay bằng xà phòng diệt khuẩn



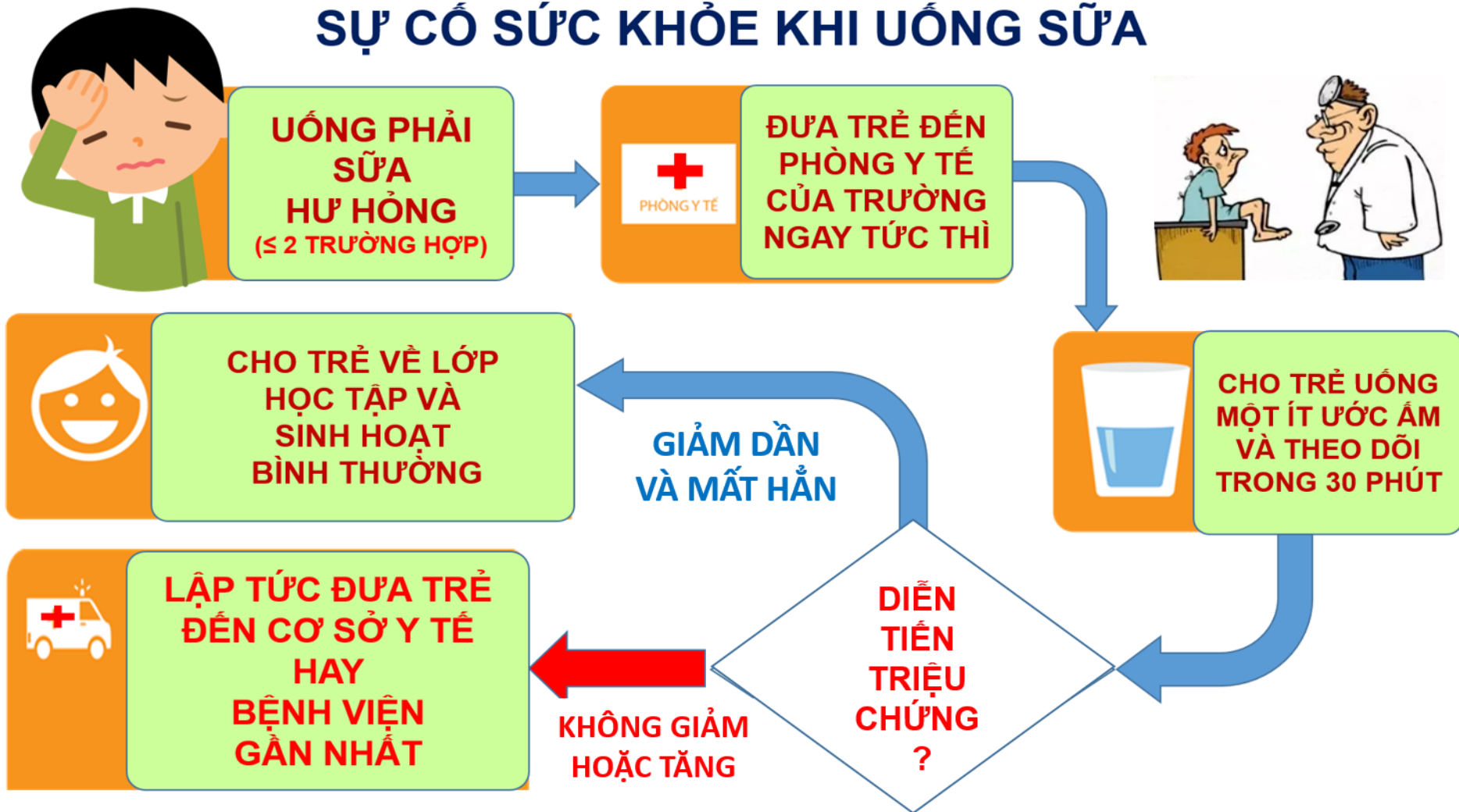
Kiểm tra các hộp sữa còn lại trong lớp



Cách ly thùng/hộp sữa có vấn đề

(4) Xử lý tình huống 1

QUI TRÌNH XỬ LÝ TÌNH HUỐNG SỰ CỐ SỨC KHỎE KHI UỐNG SỮA



(4) Xử lý tình huống 2

QUI TRÌNH XỬ LÝ TÌNH HUỐNG SỰ CỐ SỨC KHỎE KHI UỐNG SỮA



UỐNG PHẢI SỮA HƯ
HỎNG DO QUÁ TRÌNH
VẬN CHUYỂN, LƯU KHO

(> 2 TRƯỜNG HỢP)



❖ LẬP TỨC ĐƯA TRẺ ĐẾN CƠ SỞ Y
TẾ HAY BỆNH VIỆN GẦN NHẤT

❖ THÔNG BÁO NGAY CHO
VINAMILK QUA ĐƯỜNG DÂY
NÓNG **1900 636 979** ĐỂ ĐƯỢC HỖ
TRỢ NHANH.



- Thông báo cho cha mẹ học sinh về tình trạng sức khỏe, các biện pháp nhà trường đang thực hiện để chăm sóc cho học sinh
- Tìm hiểu xem học sinh đã có vấn đề về sức khỏe trước đó khi ở nhà không

**TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC TUYÊN BỐ
NGUYÊN NHÂN SỰ CỐ VỚI MỌI HÌNH THỨC!
VÌ ĐÂY LÀ VIỆC CỦA CƠ QUAN CHỨC NĂNG**

**VINAMILK
ĐÃ MUA BẢO
HIỂM CHO TỪNG
HỘP SỮA**



KHUYẾN NGHỊ ĐIỀU KIỆN VẬN CHUYỂN TRẺ KHI GẶP VẤN ĐỀ SỨC KHỎE SAU UỐNG SỮA ĐẾN CƠ SỞ Y TẾ HAY BỆNH VIỆN GẦN NHẤT

1. Thông thoáng và thông khí tốt;
2. Nhiệt độ khoảng $(25 - 30)^{\circ}\text{C}$;
3. Có chỗ nằm/ngồi thoải mái;
4. Có nhân viên phụ trách y tế đi kèm để sơ cứu khi cần;
5. Bảo đảm theo dõi sát sao dấu hiệu sinh tồn trẻ;
6. Có bảo mẫu hoặc thầy/cô giáo đi theo để trấn an trẻ;
7. Đi nhanh nhất có thể nhưng phải bảo đảm an toàn.

Cố gắng đạt càng nhiều điều kiện bên trên càng tốt.