

“Bước chạy đà” của thể thao thành tích cao

Ngay khi Đại hội thể thao toàn quốc lần thứ IX năm 2022 kết thúc, thể thao thành tích cao của Thái Bình đã bắt tay chuẩn bị sẵn sàng về lực lượng cho kỳ đại hội tiếp theo diễn ra vào năm 2026. Trong đó, quyết tâm duy trì thành tích đã đạt được ở những bộ môn thể mạnh và nỗ lực tăng thêm số môn thi đấu sẽ tham gia tranh tài.



Các cầu thủ U10, U11 được đào tạo tại Trung tâm Huấn luyện và Thi đấu thể thao tỉnh.

Chuẩn bị tốt nhất về lực lượng

Hiện nay, Trung tâm Huấn luyện và Thi đấu thể thao tỉnh đang quản lý 280 vận động viên (VDV), trong đó có 160 VDV ở lứa tuổi đội tuyển trẻ - đây là lớp kế cận cho thể thao thành tích cao thời gian tới. Trong năm đầu tiên của chu kỳ Đại hội thể thao toàn quốc, Trung tâm chú trọng kiểm tra, đánh giá năng lực VDV qua các bài thể lực chung, kỹ chiến thuật, tâm lý thi đấu... từ đó tuyển chọn những VDV đạt yêu cầu để tiến hành đầu tư về chuyên môn, cơ sở vật chất phục vụ tốt nhất quá trình phát triển cho VDV thành tích cao. Định kỳ hàng năm, các VDV này cũng sẽ liên tục được kiểm tra, đánh giá lại để đội tuyển luôn có những VDV với khả năng thi đấu tốt nhất, đồng thời việc tuyển chọn thêm các VDV có năng lực và mong muốn tham gia đội tuyển cả ở trong cũng như ngoài tỉnh cũng được diễn ra. Từ đó, thường xuyên có từ 120 - 180 VDV sẵn sàng cho việc

tham gia thi đấu tại Đại hội thể thao toàn quốc. Song song với công tác chuẩn bị về lực lượng cho đại hội ở kỳ tiếp theo, hoạt động huấn luyện, nâng cao trình độ chuyên môn, thành tích để tham dự các giải đấu quốc gia, quốc tế được duy trì. Trong đó, các giải trẻ toàn quốc được ưu tiên chú trọng vì đây là cơ hội tốt nhất cho lứa VDV trẻ của Trung tâm được cọ xát, tranh tài, rèn luyện bản lĩnh thi đấu, từ đó sẵn sàng cho những giải đấu lớn trong những năm tiếp theo. Huấn luyện viên (HLV) trưởng Trần Văn Sáu, bộ môn đua thuyền cho biết: Ban huấn luyện luôn xây dựng kế hoạch dài hạn, dựa trên khả năng, thể mạnh từng nội dung để bồi dưỡng từ cơ bản đến nâng cao. Ngoài ra, chúng tôi thường xuyên rà soát, kiểm tra trình độ chuyên môn, đánh giá khả năng phát triển của VDV để điều chỉnh huấn luyện phù hợp, tổ chức tập huấn và thi đấu cọ xát. Đào tạo thành công một VDV đòi

hỏi cả quá trình tập luyện lâu dài, bền bỉ. Thời gian đào tạo lâu và được tham gia thi đấu nhiều giúp VDV tích lũy kinh nghiệm và nâng cao thể lực. VDV nhờ đó có sự gắn bó với Trung tâm, đồng thời có những VDV đã được giữ lại làm công tác huấn luyện. HLV trưởng Nguyễn Thị Bình Thơ, bộ môn cầu lông thông tin thêm: Trong năm 2023, Thái Bình đăng cai tổ chức giải cầu lông vô địch đồng đội quốc gia, diễn ra trong tháng 5/2023, thu hút các VDV chuyên nghiệp về tham gia thi đấu. Với thể mạnh về bộ môn truyền thống có nhiều thành tích của tỉnh, đặc biệt là niềm tự hào về 2 huy chương vàng tại Đại hội thể thao toàn quốc lần thứ IX, trong đó có nội dung đồng đội, đội tuyển cầu lông Thái Bình đang chuẩn bị chu đáo để có được thành tích tốt nhất, cống hiến cho người hâm mộ tình nhà. Ở giải này, đội tuyển cũng tạo cơ hội để các VDV trẻ được thử sức, từ đó tìm ra những nhân tố mới kế cận trong tương lai. Ngoài

ra, có 2 VDV bộ môn cầu lông của Thái Bình đã được lựa chọn tham gia tập huấn, chuẩn bị cho SEA Games 32 diễn ra tại Campuchia.

Mong muốn nâng cao thể lực cho VDV thành tích cao

Song song với việc VDV thành tích cao nhiều bộ môn của Thái Bình hiện nay chưa tập luyện trong tình do thiếu về cơ sở vật chất thì đối với những VDV được đào tạo tại Trung tâm, khó khăn trong việc nâng cao thể lực cũng ảnh hưởng không nhỏ tới thành tích thi đấu. Chia sẻ về vấn đề này, ông Nguyễn Viết Minh, Giám đốc Trung tâm Huấn luyện và Thi đấu thể thao tỉnh thông tin: Trung tâm hiện nay chưa có phòng tập thể lực đạt tiêu chuẩn cho VDV các bộ môn. Đã có một số dụng cụ phục vụ tập thể lực nhưng đều đã được đầu tư từ nhiều năm nên không tối ưu trong việc hỗ trợ tập luyện của VDV. Trong khi đó, đối với mỗi VDV, tăng cường thể lực là nền tảng cho mọi quá trình tập luyện, có tác dụng phát huy cao nhất sức mạnh cũng như giúp cải thiện về khả năng, tốc độ vận động, khối lượng cơ bắp, độ linh hoạt và dẻo dai...

Ngoài ra, trang thiết bị giảng dạy và tập luyện cho HLV, VDV nói chung chưa được bảo đảm đầy đủ vì việc cấp phát không theo định kỳ của từng năm. Năm 2021, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã có thông tư quy định tiêu chuẩn, định mức trang thiết bị tập huấn, thi đấu thể thao cho HLV, VDV đội tuyển quốc gia. Còn đối với đội tuyển của tỉnh, việc cấp phát trang thiết bị vẫn được linh hoạt theo từng năm. Đây là khó khăn không nhỏ trong tập luyện và tham gia thi đấu của các VDV thành tích cao.

Như vậy, muốn tiến nhanh và xa, duy trì và đạt được thành tích tốt hơn nữa trên quang đường sắp tới của thể thao thành tích cao, “bước chạy đà” dù được đặt rất nhiều tâm huyết của HLV, VDV cũng cần có thêm sự hỗ trợ trong thao tác kỹ thuật, từ đó tạo nên tâm thế thi đấu tốt nhất, phát huy thành tích vượt chỉ tiêu đề ra tại Đại hội thể thao toàn quốc lần thứ IX năm 2022.

TÚ ANH

Xây dựng xã, phường, thị trấn đạt chuẩn tiếp cận pháp luật



Công chức tư pháp hộ tịch thị trấn An Bài (Quỳnh Phụ) hướng dẫn người dân tiếp cận các văn bản pháp luật.

Thái Bình đã thực hiện đồng bộ nhiều giải pháp xây dựng xã, phường, thị trấn đạt chuẩn tiếp cận pháp luật (TCPL), đạt được những kết quả đáng ghi nhận, góp phần đẩy mạnh cải cách hành chính, bảo đảm an ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội.

Thị trấn An Bài (Quỳnh Phụ) là một trong những địa phương điển hình trong công tác tuyên truyền, phổ biến, giáo dục pháp luật đến cán bộ và người dân. Bà Đỗ Thị Huệ, công chức tư pháp - hộ tịch thị trấn cho biết: Năm 2022, thị trấn tiếp tục đạt chuẩn TCPL, tổng điểm của 5 tiêu chí với 20 chỉ tiêu là 98/100 điểm, đánh giá sự hài lòng của tổ chức, cá nhân đạt 100%. Các thủ tục hành chính liên quan đến lĩnh vực tư pháp, hộ tịch, đất đai, hôn nhân, xác nhận chữ ký... đều được cán bộ thực hiện tốt nhiệm vụ được giao, có hành vi, thái độ chuẩn mực khi giao tiếp với người dân. Việc giải quyết thủ tục hành chính tại bộ phận tiếp nhận và trả kết quả của xã đã đi vào nề nếp, thời gian nhanh gọn, công khai, minh bạch, hiệu quả. Công tác tiếp công dân, giải quyết kiến nghị, hòa giải ở cơ sở được chú trọng gắn với thực hiện tốt quy chế dân chủ. Từ đó, nhân dân nâng cao ý thức chấp hành pháp luật, đồng thuận trong thực hiện các nhiệm vụ chính trị, địa phương không để phát sinh

vụ nhiều dự án trọng điểm của tỉnh, huyện trên địa bàn được thực hiện thuận lợi nhờ sự đồng thuận khi nhận thức và ý thức tuân thủ pháp luật của người dân được nâng cao. Nhờ cấp ủy, chính quyền địa phương chỉ đạo thực hiện đồng bộ nhiều giải pháp, xã Tây Đô (Hưng Hà) giữ vững và củng cố thành tích xã đạt chuẩn TCPL với tổng điểm 100/100. Ông Nguyễn Văn Quỳnh, Chủ tịch UBND xã cho biết: Một trong những nội dung để được công nhận xã đạt chuẩn TCPL đó là đẩy mạnh cải cách hành chính. Cùng với đáp ứng các yêu cầu chuẩn hóa, đội ngũ cán bộ, công chức luôn thực hiện tốt nhiệm vụ được giao, có hành vi, thái độ chuẩn mực khi giao tiếp với người dân. Việc giải quyết thủ tục hành chính tại bộ phận tiếp nhận và trả kết quả của xã đã đi vào nề nếp, thời gian nhanh gọn, công khai, minh bạch, hiệu quả. Công tác tiếp công dân, giải quyết kiến nghị, hòa giải ở cơ sở được chú trọng gắn với thực hiện tốt quy chế dân chủ. Từ đó, nhân dân nâng cao ý thức chấp hành pháp luật, đồng thuận trong thực hiện các nhiệm vụ chính trị, địa phương không để phát sinh

đơn thư kiến nghị vượt cấp, khiếu kiện đông người. Năm 2022 là năm đầu tiên triển khai thực hiện Quyết định số 25 của Thủ tướng Chính phủ quy định về xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL, Thông tư số 09 của Bộ Tư pháp về hướng dẫn thi hành Quyết định số 25. UBND tỉnh, Hội đồng Phối hợp phổ biến, giáo dục pháp luật tỉnh, Sở Tư pháp đã ban hành các kế hoạch, công văn hướng dẫn thực hiện bài bản, trong đó xác định 7 nhóm nhiệm vụ trọng tâm, tiến độ thực hiện cụ thể và phân công trách nhiệm tổ chức thực hiện đối với các đơn vị, địa phương liên quan. Công tác thông tin, tuyên truyền, tập huấn thực hiện đánh giá, công nhận xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL được triển khai thực hiện đồng bộ từ tỉnh đến cơ sở. Trong đó, tập trung vào phần kiến thức, nghiệp vụ, quy trình đánh giá, công nhận xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL cùng các hướng dẫn, giải đáp trực tiếp một số khó khăn, vướng mắc của các đơn vị, địa phương trong quá trình triển khai thực hiện. Ông Trần Hữu Hiệp, Giám đốc Sở Tư pháp cho biết: Thông qua công tác tuyên

truyền, phổ biến pháp luật đã góp phần quan trọng trong công tác xây dựng xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL. Trong năm 2022, toàn tỉnh đã tổ chức 1.658 buổi tuyên truyền, phổ biến pháp luật trực tiếp, thu hút gần 155.000 lượt người tham gia; tổ chức 15 cuộc thi tìm hiểu pháp luật thu hút 5.109 lượt người dự thi; phát hành miễn phí 347.886 tài liệu pháp luật; thực hiện gần 6.800 lượt tin, bài về pháp luật trên các phương tiện thông tin đại chúng. Hội đồng phối hợp phổ biến, giáo dục pháp luật tỉnh đã hoàn thiện và đưa vào hoạt động “Trang thông tin điện tử phổ biến, giáo dục pháp luật tỉnh Thái Bình” cung cấp, phổ biến, tuyên truyền chính xác và kịp thời những văn bản quy phạm pháp luật của trung ương và của địa phương ban hành... Thực hiện theo các hướng dẫn được quy định, UBND các xã, phường, thị trấn đã phân công 1 công chức thực hiện đánh giá, chấm điểm, theo dõi các tiêu chí, chỉ tiêu TCPL tại địa phương. Hội đồng đánh giá chuẩn TCPL các huyện, thành phố đã tích cực thực hiện nhiệm vụ, chủ động phối hợp với các đoàn kiểm tra của Sở Tư pháp giải đáp vướng mắc, tháo gỡ khó khăn, hướng dẫn chấm điểm các tiêu chí và hoàn thiện tài liệu minh chứng để đánh giá chất lượng. Kết quả, năm 2022, Thái Bình có 255/260 xã, phường, thị trấn được công nhận đạt chuẩn TCPL, đạt tỷ lệ 98%. Thời gian tới, Sở Tư pháp tiếp tục tham mưu UBND tỉnh ban hành văn bản chỉ đạo, hướng dẫn thực hiện nghiêm túc, hiệu quả công tác xây dựng xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL theo quy định, phấn đấu đạt kết quả cao và thực chất hơn. Cùng với đó, bố trí kinh phí, nguồn lực, đầu tư trang thiết bị, đào tạo, tập huấn, đẩy mạnh thông tin, tuyên truyền; nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác xây dựng xã, phường, thị trấn đạt chuẩn TCPL, bảo đảm quyền được tiếp cận thông tin của người dân, góp phần xây dựng nông thôn mới nâng cao, nông thôn mới kiểu mẫu, đô thị văn minh.

TRINH CƯỜNG

Sau vụ 9 người bị ngộ độc botulinum năm 2020, mới đây, trong tháng 3/2023, 10 trường hợp tại Quảng Nam cũng ngộ độc botulinum do sử dụng cá chép muối chua, trong đó 1 người đã tử vong. Việc nhiều người cùng lúc bị ngộ độc nặng do botulinum cho thấy sự nguy hiểm của độc tố này. Đây tiếp tục là tiếng chuông cảnh báo về sử dụng, chế biến và bảo quản thực phẩm không đúng cách. Bà Tạ Thị Diễm Hương, Phó Trưởng phòng Thanh tra, phụ trách Khoa An toàn thực phẩm, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh cho biết: Độc tố botulinum sinh ra từ vi khuẩn Clostridium, là chất độc cực mạnh. Vi khuẩn Clostridium có đặc điểm kỵ khí, tồn tại ở nhiều môi trường khác nhau. Thực phẩm để có nguy cơ bị ngộ độc botulinum nhất là thực phẩm đóng hộp. Bên cạnh đó, các loại thực phẩm như: rau, củ, quả, hải sản... cũng có nguy cơ bị nhiễm vi khuẩn Clostridium nếu không bảo đảm an toàn thực phẩm và được ủ, bọc kín. Dù vi khuẩn Clostridium không phát triển được ở môi trường chua, mặt song nếu thực phẩm đóng hộp có lẫn một vài bào tử vi khuẩn cộng với môi trường đóng kín, không có oxy và thực phẩm không đủ độ mặn, chua sẽ là điều kiện thuận lợi để vi khuẩn Clostridium phát triển, tiết ra độc tố botulinum. Để ức chế độc tố botulinum,

Đề phòng ngộ độc botulinum

các thực phẩm đóng hộp thường sử dụng nitric, tuy nhiên các thực phẩm đóng hộp chế biến thô sơ rất dễ nhiễm Clostridium botulinum. Tại Thái Bình, đến nay chưa ghi nhận trường hợp ngộ độc botulinum, tuy nhiên nguy cơ vẫn tiềm ẩn bởi hiện nay vẫn có gia đình bảo quản, chế biến thực phẩm không đúng cách, sử dụng túi hút chân không đựng thực phẩm chưa bảo đảm an toàn, không đun chín kỹ thực phẩm trước khi ăn. Các thực phẩm muối lên men chưa đảm bảo độ chua, độ mặn. Cùng với

đó, thực phẩm đóng hộp được bày bán nhiều trên thị trường, nếu bảo quản không đúng cách, sử dụng thực phẩm đóng hộp đã bị phồng hoặc có mùi... để tiệt ẩn nguy cơ bị ngộ độc botulinum. Bà Tạ Thị Diễm Hương cho biết thêm: Độc tố botulinum có nhiều loại, trong đó ngộ độc loại A, B là phổ biến nhất. Với liều lượng chỉ 0,03mcg tiêm tĩnh mạch có thể gây tử vong một người nặng 70kg. Khi bị ngộ độc botulinum thường có các triệu chứng về đường tiêu hóa như buồn nôn, nôn, chướng bụng, liệt

ruột cơ, táo bón. Khi độc tố xâm nhập sâu hơn vào các tế bào thần kinh, người bị ngộ độc sẽ bị sụp mí, nhìn mờ, liệt đối xứng hai bên từ vùng đầu, mặt, cổ xuống chân. Nhiễm độc thể nhẹ, người bệnh chỉ mệt mỏi, môi cơ. Tuy nhiên, khi bị nhiễm độc nặng thì tình trạng bệnh tiến triển rất nhanh, có thể liệt các cơ dẫn đến tử vong. Tại Thái Bình, sau khi xảy ra một số vụ ngộ độc botulinum tại một số địa phương trong nước, chúng tôi đã có bài tuyên truyền trên website của Chi cục. Thời gian tới, khi phối

hợp với các ngành, đơn vị tổ chức các lớp tập huấn an toàn thực phẩm, Chi cục sẽ tiếp tục lồng ghép nội dung tuyên truyền về phòng, chống ngộ độc botulinum. Để phòng, chống ngộ độc do Clostridium botulinum, mời đây Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) đã đưa ra khuyến cáo. Cụ thể, nguyên liệu dùng trong sản xuất, chế biến phải bảo đảm an toàn thực phẩm, tuân thủ theo đúng yêu cầu quy định. Đối với độ hộp phải chấp hành chế độ khử khuẩn một cách nghiêm ngặt. Người dân nên lựa chọn, sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, quan sát bề mặt trước khi sử dụng. Nếu sản phẩm đóng hộp đã bị phồng, bẹp, biến dạng, không còn nguyên vẹn, mở ra có mùi lạ, hết hạn sử dụng... thì tuyệt đối không sử dụng. Bên cạnh đó, không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không phải đông đá. Với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống cần bảo đảm đủ độ chua, mặn, khi thực phẩm hết chua thì không nên ăn. Nhiệt độ cao sẽ phá hủy độc tố botulinum, vì thế, các gia đình cần nấu chín thực phẩm trước khi ăn. Trong trường hợp xuất hiện các triệu chứng ngộ độc botulinum, người dân cần đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được chẩn đoán và điều trị kịp thời.

HOÀNG LANH

Những điều cần biết về ngộ độc botulinum

NGUYÊN NHÂN

- Do các loại thực phẩm gây ngộ độc
- Thịt hộp.
- Thực phẩm chế biến, đóng gói thủ công, sản xuất nhỏ lẻ, hộ gia đình hoặc điều kiện sản xuất không bảo đảm.
- Sử dụng túi hút khí chưa đúng thực phẩm, bảo quản thực phẩm không bảo đảm, sử dụng túi lạnh không đúng, đun lại không đủ chín trước ăn.

TÁC HẠI

- Tỷ lệ tử vong cao.
- Thời gian liệt kéo dài.
- Thời gian thở máy có thể vài tuần, tuy nhiên bệnh nhân cần nhiều tháng để hồi phục.

PHÒNG BỆNH

- Chọn các sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có tiêu chuẩn chất lượng và an toàn được công nhận.
- Thận trọng với các thực phẩm đóng kín, có mùi hoặc màu sắc thay đổi, hoặc có vị thay đổi khác thường.
- Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không phải đông đá (chỉ có nhiệt độ đông đá mới làm vi khuẩn ngừng phát triển và không sinh độc tố).
- Ưu tiên ăn các thực phẩm mới chế biến, mới nấu chín. Lưu ý nấu chín sẽ phá hủy độc tố botulinum (nếu không may có trong thực phẩm).
- Với các thực phẩm lên men, đóng gói hoặc che đậy kín theo cách truyền thống (như dưa muối, măng, cà muối...) cần bảo đảm phải chua, mặn. Khi thực phẩm hết chua thì không nên ăn.

Nguồn: Bộ Y tế



Lực lượng chức năng kiểm tra an toàn thực phẩm các sản phẩm bày bán trên thị trường.