

Số: /KH-DTNTNH

Nà Hỳ, ngày tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường năm học 2025-2026

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, hướng dẫn Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ Công văn số 1702/SGDĐT-KHTC ngày 19/6/2024 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn tổ chức bếp ăn tập thể trong các cơ sở giáo dục trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

Công văn số 2604/SGDĐT-GDTrH ngày 29/8/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc thực hiện nhiệm vụ giáo dục trung học năm học 2025-2026; Công văn số 2661/SGDĐT-GDTrH ngày 29/8/2025 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn triển khai thực hiện nhiệm vụ học năm học 2025-2026 đối với công tác học sinh, sinh viên;

Căn cứ thực hiện nhiệm vụ năm học 2025-2026.

Trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỳ xây dựng kế hoạch Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Tăng cường tuyên truyền, giáo dục nhằm nâng cao nhận thức và trách nhiệm của cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh về công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) trong nhà trường.

Triển khai các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, đảm bảo điều kiện ATVSTP, tận dụng hiệu quả các nguồn lực và cơ sở vật chất hiện có; chủ động ứng phó kịp thời khi xảy ra sự cố ngộ độc thực phẩm.

Tổ chức theo dõi sức khỏe học sinh; giám sát chặt chẽ, phát hiện sớm các dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm để xử lý nhanh chóng, hiệu quả, góp phần bảo vệ sức khỏe toàn diện cho học sinh.

2. Yêu cầu

Công tác đảm bảo ATVSTP phải được thực hiện thường xuyên, liên tục, phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường và đạt hiệu quả thiết thực.

Phát huy tính chủ động, trách nhiệm của từng cá nhân, bộ phận trong việc triển khai các nhiệm vụ của kế hoạch.

Đảm bảo triển khai đồng bộ, kịp thời, hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, kiểm soát và xử lý khi có sự cố liên quan đến ATVSTP.

II. NỘI DUNG

1. Công tác chỉ đạo và xây dựng kế hoạch

Quản trị, chỉ đạo và triển khai đầy đủ đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh việc thực hiện nghiêm túc các quy định về phòng chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm, bao gồm: Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn thi hành; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung các điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực y tế; Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 quy định về công tác y tế trường học; Chỉ thị số 4316/CT-BGDĐT ngày 12/10/2018 của Bộ trưởng Bộ GDĐT về tăng cường công tác bảo đảm ATVSTP trong các cơ sở giáo dục; Các văn bản chỉ đạo, hướng dẫn hiện hành của Bộ GDĐT, Bộ Y tế và cơ quan chuyên môn địa phương.

Chỉ đạo các tổ chức, đoàn thể và cá nhân liên quan đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục học sinh về các biện pháp đảm bảo ATVSTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh đối với công tác đảm bảo ATVSTP tại bếp ăn tập thể nhà trường.

Phối hợp với chính quyền và lực lượng chức năng địa phương kiểm soát việc kinh doanh hàng rong quanh khu vực cổng trường, không để ảnh hưởng đến sức khỏe học sinh.

Ban Quản trị đời sống học sinh xây dựng và tổ chức thực hiện kế hoạch đảm bảo ATVSTP, đồng thời xây dựng phương án xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Tăng cường kiểm tra, giám sát việc triển khai kế hoạch và hoạt động của bếp ăn tập thể nhằm kịp thời phát hiện, khắc phục các nguy cơ mất ATVSTP.

Thực hiện nghiêm túc chế độ báo cáo định kỳ và đột xuất về công tác đảm bảo ATVSTP theo yêu cầu của cấp trên.

2. Công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm trong nhà trường

Tăng cường tuyên truyền, giáo dục kiến thức về vệ sinh, an toàn thực phẩm (ATTP) cho học sinh, cha mẹ học sinh, giáo viên, cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tại bếp ăn tập thể.

Nội dung tuyên truyền tập trung vào: vệ sinh cá nhân, phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm, phòng chống bệnh truyền qua thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.

Đẩy mạnh công tác vệ sinh trường học, chủ động phòng, chống dịch bệnh truyền nhiễm, kiểm soát nguy cơ lây lan qua thực phẩm: Nâng cao vai trò, trách

nhiệm của nhân viên nuôi dưỡng trong việc thực hiện nghiêm các quy định về ATVSTP; Kiểm soát chặt chẽ nguồn thực phẩm và toàn bộ quy trình: tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; Thực hiện nghiêm túc các bước: giao nhận thực phẩm, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định;

Chỉ ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATVSTP; Kiên quyết không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, nghi ngờ mất an toàn trong bếp ăn nhà trường.

Thực hiện vệ sinh môi trường để ngăn ngừa bệnh lây lan qua nguồn nước và không khí: Duy trì đảm bảo vệ sinh công trình nước sạch, nhà vệ sinh; Tổ chức tổng vệ sinh trường lớp định kỳ, phát quang bụi rậm, khơi thông cống rãnh, thu gom rác thải, vệ sinh lớp học bằng các chất tẩy rửa thông thường (có kế hoạch cụ thể).

Phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường - gia đình - chính quyền địa phương trong việc: Giáo dục học sinh thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, đảm bảo ATTP. Tổ chức bữa ăn hợp lý, đảm bảo dinh dưỡng, kết hợp tăng cường hoạt động thể lực phù hợp với lứa tuổi để nâng cao thể chất, phòng chống bệnh tật.

Triển khai phương án xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: Theo dõi chặt sĩ số, quản lý sức khỏe học sinh, kịp thời phát hiện các biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền nhiễm. Chủ động liên hệ cơ sở y tế để thăm khám, xử lý kịp thời.

Tham gia đầy đủ các lớp tập huấn, bồi dưỡng kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên đặc biệt là nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ bữa ăn học sinh.

3. Thông tin chung của nhà trường liên quan đến công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

3.1. Thông tin chung

Tên trường: Trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỳ

Địa chỉ: Bản Nà Hỳ 1, xã Nà Hỳ, tỉnh Điện Biên.

Đặc điểm: Trường thuộc hệ thống các trường phổ thông dân tộc nội trú; học sinh sống xa gia đình, học tập và sinh hoạt tập trung tại trường.

3.2. Thông tin liên hệ

- Trưởng Ban Quản trị đời sống:

Ông Nguyễn Văn Tập - Hiệu trưởng, SĐT cơ quan: 02152 200 300; SĐT di động: 0944 256 578.

- Phó Trưởng Ban Quản trị đời sống:

Ông Khoàng Văn Thư - Phó Hiệu trưởng, SĐT di động: 0913 045 550.

Ông Phạm Xuân Chính - Phó Hiệu trưởng, SĐT di động: 0946 256 983.

- Tổ trưởng Tổ Quản trú và Chủ nhiệm:

Ông Trần Danh Nhạ - Bí thư Đoàn trường, SĐT di động: 0984 081 189.

3.3. Cơ sở tiếp nhận, xử trí khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Trong nhà trường:

Phòng trực nội trú: Diện tích 23,8 m²; là nơi theo dõi, hỗ trợ chăm sóc sức khỏe học sinh ban đầu.

- Cơ sở y tế gần trường: Trung tâm Y tế Nậm Pồ. SĐT di động: 0967 991 717.

3.4. Bếp ăn tập thể

Bếp ăn tập thể phục vụ ăn uống hàng ngày đảm bảo quy mô 350 học sinh nội trú.

3.5. Nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm

Do học sinh ăn ở, sinh hoạt tập trung tại trường, ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra vào bất kỳ thời điểm nào nếu không kiểm soát tốt nguồn thực phẩm và quy trình chế biến.

4. Các bước xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường

Bước 1: Phát hiện tình huống ngộ độc thực phẩm

Sau bữa ăn học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm: đột ngột chóng bụng, buồn nôn, nôn, đau bụng, tiêu chảy, nhức đầu, hoa mắt, có thể sốt hoặc không sốt... Khi nhận được thông tin báo cáo kịp thời cho Hiệu trưởng - Trưởng ban Quản trị đời sống để kiểm tra và xác định ngộ độc thực phẩm.

Bước 2: Thu thập thông tin ngộ độc thực phẩm, báo cáo

- Nhân viên phụ trách công tác Y tế nhà trường phối hợp với tổ Quản trú và Chủ nhiệm xác định số lượng học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm và báo cáo cho Hiệu trưởng.

Các thông tin cần thu thập:

- + Thức ăn, nước uống trước khi học sinh bị ngộ độc;
- + Thời gian và địa điểm học sinh ăn, uống;
- + Triệu chứng và mức độ nghiêm trọng;
- + Lấy bản sao thực đơn học sinh ăn trước khi bị ngộ độc;
- + Thu tập tất cả những ghi chép/thông tin liên quan đến quy trình nhận và kiểm hàng, quy trình sơ chế biến thực phẩm, quy trình nấu ăn;
- + Kiểm tra quy trình vệ sinh hệ thống cống rãnh;
- + Kiểm tra vệ sinh và nhiễm bệnh do vi sinh vật từ nhân viên nhà bếp.

- Hiệu trưởng - Trưởng Ban Quản trị đời sống tiến hành điều tra, phân tích nguyên nhân và báo cáo sơ bộ đến Trung tâm Y tế Nậm Pồ.

Bước 3: Xác định mức độ nghiêm trọng và phạm vi ảnh hưởng

- Nhà trường liên hệ Trung tâm Y tế Nậm Pồ cử cán bộ tham gia xác định mức độ nghiêm trọng và phạm vi ảnh hưởng:

- + Phạm vi nhỏ: Ít hơn 3 trường hợp học sinh có thể đi lại bình thường;
- + Phạm vi rộng: Hơn 3 trường hợp học sinh trở lên.

Bước 4: Ứng phó khi ngộ độc ở phạm vi rộng

- Dừng ngay các thực đơn nghi ngờ ngộ độc thực phẩm, bảo quản một nơi riêng biệt; chuẩn bị thực đơn khác khi có sự phê duyệt của Hiệu trưởng để phục vụ thay thế.

- Niêm phong mẫu lưu thức ăn theo quy định.

- Hiệu trưởng báo cáo tình hình với cơ quan các cơ quan chức năng để tiếp tục chỉ đạo thực hiện.

Bước 5: Vận chuyển học sinh đến bệnh viện

- Căn cứ vào các triệu chứng của học sinh bị ngộ độc thực phẩm, nhà trường liên hệ Trung tâm Y tế Nậm Pồ cử cán bộ tham gia xác định mức độ nghiêm trọng và phạm vi ảnh hưởng:

- Mức độ nhẹ: Cán bộ Y tế Trung tâm Y tế Nậm Pồ kết hợp với Ban quản trị đời sống tiếp tục sơ cấp cứu tại chỗ học sinh bị ngộ độc thực phẩm, theo dõi tại phòng Quản lý học sinh nội nhà trường.

- Mức độ nặng: Theo sự chỉ đạo, hướng dẫn của Hiệu trưởng, Tổ Quản trú và Chủ nhiệm cùng bộ phận bảo vệ đưa học sinh bị ngộ độc thực phẩm đến Trung tâm Y tế Nậm Pồ. Giáo viên chủ nhiệm phối hợp cùng nhân viên y tế Trung tâm Y tế Nậm Pồ tiếp tục theo dõi và ghi nhận diễn biến bệnh của học sinh bị ngộ độc thực phẩm cho đến khi ra viện theo chỉ định của bác sĩ. Thực hiện báo cáo Hiệu trưởng theo quy định.

Bước 6: Báo cáo sự cố/duy trì hồ sơ

Sau khi có kết quả xét nghiệm mẫu lưu thực phẩm từ cơ quan có thẩm quyền chuyên môn, Ban quản trị đời sống hoàn tất báo cáo điều tra ngộ độc thực phẩm và lưu toàn bộ tài liệu, hồ sơ liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Giám hiệu

Chỉ đạo duy trì hoạt động của Ban Quản trị đời sống theo Quyết định hàng năm của Hiệu trưởng Trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỳ.

Tiếp tục triển khai các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo hướng dẫn của UBND tỉnh, Sở Giáo dục và Đào tạo, của ngành Y tế.

Chủ động phối hợp chặt chẽ với cơ sở y tế địa phương trong công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

2. Tổ Văn phòng

Phối hợp với Đoàn Thanh niên triển khai thực hiện các biện pháp vệ sinh trường lớp, vệ sinh cá nhân, vệ sinh đồ dùng học tập theo đúng hướng dẫn của ngành Y tế.

Đảm bảo ATVSTP tại bếp ăn tập thể: Tăng cường công tác tự kiểm tra nội bộ; Duy trì kiểm soát nghiêm ngặt quá trình giao nhận thực phẩm; Phát huy hiệu quả hoạt động của Bộ phận giám sát quy trình tổ chức bếp ăn tập thể trong tổ chức bữa ăn, bảo đảm cung cấp đủ nước uống, nước sạch cho học sinh và giáo viên, nhân viên toàn trường.

Nhân viên phụ trách công tác y tế phối hợp với Đoàn Thanh niên và giáo viên chủ nhiệm các lớp: Theo dõi sĩ số hằng ngày; Theo dõi tình hình sức khỏe học sinh; Phát hiện sớm, báo cáo kịp thời các trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm để xử lý theo quy định.

3. Đoàn Thanh niên, giáo viên chủ nhiệm các lớp

Phối hợp tổ chức tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATVSTP và hưởng ứng Tháng hành động vì an toàn thực phẩm trên các kênh thông tin nội bộ (website, fanpage, hệ thống phát thanh,...).

Hướng dẫn học sinh trở thành câu nói tuyên truyền phòng chống ngộ độc thực phẩm đến gia đình và cộng đồng.

Tổ chức cho học sinh thực hiện vệ sinh lớp học hằng ngày và tổng vệ sinh khuôn viên trường định kỳ (1 lần/tuần): thu gom rác thải, phế liệu; khơi thông cống rãnh; vệ sinh, khử khuẩn lớp học, hành lang bằng các loại dung dịch phù hợp và được cấp có thẩm quyền cho phép sử dụng.

Hằng ngày, phối hợp kiểm tra, giám sát nề nếp sinh hoạt của học sinh; nhắc nhở việc giữ gìn vệ sinh phòng ở: gấp gọn chăn màn, sắp xếp đồ dùng cá nhân ngăn nắp, mở cửa thông thoáng phòng ở để đón ánh nắng mặt trời.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường năm học 2025-2026 của Trường Phổ thông DTNT THPT Nà Hỳ. Yêu cầu các bộ phận, cá nhân liên quan nghiêm túc thực hiện theo đúng nội dung kế hoạch. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, kịp thời báo cáo về Ban Giám hiệu, Ban Quản trị đời sống học sinh nội trú để được hướng dẫn, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT (Phòng KHTC);
- CB, GV. NV toàn trường;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Văn Tập