

Số: 74/KH-THCSMP

Mỹ Phước, ngày 03 tháng 10 năm 2024

## KẾ HOẠCH

### Ứng phó ngộ độc thực phẩm trong trường học Năm học 2024-2025

Căn cứ vào Luật 55/2010/QH 12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính Phủ qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định 4458/QĐ-BGDĐT ngày 22 tháng 8 năm 2007 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về xây dựng trường học an toàn, phòng chống tai nạn, thương tích trong trường học;

Căn cứ phương án số 19/PÁ-BCĐ ngày 31 tháng 5 năm 2024 của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm an toàn thực phẩm thành phố về việc ứng phó với ngộ độc thực phẩm trên địa bàn thành phố Bến Cát năm 2024;

Căn cứ Kế hoạch số 120/KH-PGDĐT ngày 11 tháng 6 năm 2024 về Kế hoạch Ứng phó với ngộ độc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trong và ngoài công lập trên địa bàn thành phố Bến Cát năm 2024;

Căn cứ vào tình hình thực tế của đơn vị, Trường THCS Mỹ Phước xây dựng kế hoạch ứng phó ngộ độc thực phẩm trong nhà trường năm học 2024 – 2025 như sau:

#### I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

##### 1. Thuận lợi:

- Được sự quan tâm của Phòng Giáo dục và Đào tạo TP Bến Cát, Trung tâm Y tế Thành phố Bến Cát và Trạm y tế Phường Mỹ Phước trong việc phối hợp phòng, chống ngộ độc thực phẩm ở nhà trường.
- Ban Chỉ đạo công tác phòng, chống ngộ độc được thành lập ngay từ đầu năm học do Hiệu trưởng làm trưởng ban, đã tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.
- Nhà trường tạo mọi điều kiện để nhân viên y tế trao đổi, nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ về công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm.
- Nhà trường thực hiện đầy đủ các qui định về công tác y tế học đường.

##### 2. Khó khăn:

Do những năm gần đây thời tiết có phần khắc nghiệt, mùa nắng nóng kéo dài dẫn đến thực phẩm nhanh bị ôi thiu.



## II. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

- Đề phòng ngộ độc thực phẩm xảy ra trong nhà trường. Hạn chế tối đa không để xảy ra bất cứ trường hợp ngộ độc nào gây ảnh hưởng sức khỏe học sinh và công tác giảng dạy của nhà trường.

- Xử lý kịp thời khi có sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra nhằm tránh hậu quả xấu.

- Có sự phân công, tổ chức hợp lý, phối hợp nhịp nhàng khi giải quyết sự cố ngộ độc.

- Triển khai kế hoạch phòng chống ngộ độc thực phẩm đến toàn thể CB-GV-NV và PHHS biết để cùng phối hợp tốt công tác.

- Có phương án xử lý khi có trường hợp ngộ độc thực phẩm xảy ra tại trường

## III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

**1. Về công tác đảm bảo An toàn thực phẩm tại đơn vị khi chưa xảy ra ngộ độc thực phẩm:**

**a. Về công tác tuyên truyền, tập huấn:**

- Các mối nguy về ATTP, các biện pháp để có thực phẩm an toàn, hướng dẫn quy trình chế biến thực phẩm và thực hiện kiểm thực 3 bước đối với bếp ăn tập thể trong trường học.

- Tuyên truyền vệ sinh phòng bệnh, vệ sinh môi trường, VSATTP trong trường học. Tuyên truyền, phổ biến cho giáo viên, nhân viên, học sinh và phụ huynh học sinh về các biện pháp đảm bảo VSATTP, tránh sử dụng thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe.

- CBQL nhà trường quán triệt các văn bản chỉ đạo của Nhà nước, của ngành về VSATTP và triển khai thực hiện đến đội ngũ CBGVNV nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Xây dựng môi trường, trường học xanh - sạch - đẹp, đảm bảo an toàn.

- Tổ chức các chuyên đề về công tác đảm bảo VSATTP trong trường học.

- Tuyên truyền vệ sinh phòng chống bệnh, vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm. Giáo dục cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh ý thức giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi công cộng. Chủ động phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Nhà trường phấn đấu để đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm đối với học sinh ăn ở căn-tin trường.

- Tổ chức các buổi tuyên truyền dưới cờ, sinh hoạt lớp, giáo dục ngoài giờ lên lớp,... các cuộc họp chuyên đề về công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong trường học.

- Tổ chức tuyên truyền, nâng cao nhận thức về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm đến cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh trong trường về "*Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm*", "*Luật An toàn thực phẩm*" và các văn bản hướng

dẫn của trung tâm y tế thành phố Bến Cát, Phòng Giáo dục và Đào tạo TP Bến Cát về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Giáo dục cho học sinh có thói quen vệ sinh trong ăn uống thông qua các hoạt động giáo dục hàng ngày ở trường.

- Tổ chức tuyên truyền cho học sinh những kiến thức cơ bản về ngộ độc thực phẩm và các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm. Khuyến khích học sinh tham gia vào các hoạt động phòng, chống ngộ độc thực phẩm tại cộng đồng.

- Tuyên truyền trong cộng đồng về 10 nguyên tắc "vàng" phòng ngừa ngộ độc thực phẩm:

+ Chọn thực phẩm tươi sạch.

+ Thực hiện "ăn chín, uống sôi"; ngâm kỹ, rửa sạch rau quả khi ăn sống.

+ Thức ăn sống, chín phải để riêng; không dùng lẫn dụng cụ chế biến.

+ Giữ dụng cụ, nơi chế biến luôn khô sạch.

+ Rửa tay trước khi chế biến và trước khi ăn.

+ Chế biến thức ăn bằng nước sạch.

+ Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín.

+ Ăn ngay thức ăn khi vừa nấu xong.

+ Đun kỹ thức ăn trước khi dùng lại.

+ Không ăn thức ăn ôi thiu.

#### **b. Xác định nguyên nhân và triệu chứng của ngộ độc thực phẩm:**

##### ***Nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm:***

##### ***\* Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn nhiễm vi sinh vật:***

- Do vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn: Đây là nguyên nhân phổ biến trong ngộ độc thực phẩm. Thường gặp do vi khuẩn gây bệnh thương hàn (Salmonella) vi khuẩn gây bệnh lỵ (Shigella), vi khuẩn gây tiêu chảy (E.Co li) hoặc nhiễm các độc tố của vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus aureus).

- Do vi rút: thường gặp do các loại vi rút gây viêm gan A (Hepatis virut A), Virut gây bệnh bại liệt (Polio Picornavirus), virut gây ỉa chảy (Rota virus).

- Do kí sinh trùng: Sán lá gan, sán bò, ấu trùng sán lợn, các loại đơn bào (Amip, trùng lông,...), các loại giun và ấu trùng giun.

- Do nấm mốc và nấm men: Thường gặp do loài Aspergillus, Penicilium, Furanium Candida,... Nguy hiểm hơn là một số loài nấm mốc có khả năng sinh độc tố như Aflatoxin gây ung thư.

##### ***\* Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm các chất hoá học:***

- Do ô nhiễm các kim loại nặng: Thường gặp do ăn các thức ăn đóng hộp hay ăn thực phẩm được nuôi trồng từ những vùng đất nước ô nhiễm kim loại nặng. Các kim loại thường gây ô nhiễm như chì, đồng, Asen, thủy ngân, Cadimi,...

- Do thuốc bảo vệ thực vật: Thường là các loại thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ động vật ăn hại, thuốc diệt mối, mọt. Nguyên nhân thường do ăn rau xanh, hoa quả,... có lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật quá cao.

- Do các loại thuốc thú y: thường gặp là các loại thuốc kích thích tăng trưởng, tăng trọng, các loại kháng sinh.

- Do các loại phụ gia thực phẩm: thường gặp là các loại thuốc dùng bảo quản thực phẩm (cá, thịt, rau, quả,...), các loại phẩm màu độc dùng trong chế biến thực phẩm.

- Do các chất phóng xạ.

**\* Ngộ độc do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc:**

- Bản thân chất độc có sẵn trong thực phẩm, khi chúng ta ăn các thực phẩm có chứa sẵn các chất độc này rất có thể bị ngộ độc.

- Động vật độc: Thường do ăn phải các loại nhiễm thê, cá nóc độc, ăn cóc, mật cá trắm,...

- Thực vật độc: Nấm độc, khoai tây mọc mầm, sắn, một số loại đậu quả, lá ngón,...

**\* Ngộ độc do ăn phải thức ăn bị biến chất, thức ăn ôi thiu:**

- Một số loại thực phẩm khi để lâu hoặc bị ôi thiu thường sinh ra các chất độc như: Các chất Amoniac, hợp chất amin sinh ra trong thức ăn nhiều đạm (thịt, cá, trứng,...) hay các Peroxit có trong dầu mỡ để lâu là các chất độc hại trong cơ thể.

- Các chất độc này thường không bị phá huỷ hay giảm khả năng gây độc khi được đun sôi.

**c. Triệu chứng khi bị ngộ độc thực phẩm thường xuất hiện:**

- Nôn mửa, đau bụng, tiêu chảy, đôi khi có kèm theo hoặc không có các triệu chứng như nhức đầu, chóng mặt, đau cơ, khó thở, sốt,...

- Người bị ngộ độc cũng có triệu chứng tim mạch do mất nước - điện giải hoặc do chính chất độc gây nên (mạch nhanh, huyết áp giảm, loạn nhịp); sốt cao, hạ nhiệt độ (thường do vi khuẩn và độc tố vi khuẩn). Tùy theo nguyên nhân ngộ độc, bệnh nhân có thể suy hô hấp (do ăn cá nóc), tím tái (do ngộ độc sắn, măng tươi).

**2. Về công tác ứng phó ngộ độc thực phẩm:**

**a. Phát hiện kịp thời trường hợp ngộ độc:**

- Quản sinh và Giáo viên bộ môn theo dõi các trường hợp sau để đưa ngay học sinh xuống phòng y tế.

- Học sinh ăn phải thức ăn bị nhiễm khuẩn, sau khi ăn bị nôn, chóng mặt, tiêu chảy và có thể bị đau bụng quằn quại.

- Xem xét có dấu hiệu xảy ra loại trừ các trường hợp đơn lẻ xảy ra do thức ăn sáng CMHS tự mua, tách ngay học sinh xuống phòng y tế để tránh hiện tượng lây lan do tâm lý.

- Nếu xảy ra đồng thời trên nhiều em phải báo toàn trường thực hiện phương án dự phòng.

**b. Các thành viên trong quyết định thực hiện theo phân công nhiệm vụ:**

- Bộ phận chăm sóc người có triệu chứng ngộ độc.
- Bộ phận liên hệ cho cơ quan y tế gần nhất.
- Bộ phận chuẩn bị hồ sơ, chứng từ, thực phẩm.

**c. Về công tác phối hợp:**

- Phối hợp với trạm y tế phường Mỹ Phước trong công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm.

- Phối hợp với Trung tâm y tế thành phố trong công tác tuyên truyền, hội nghị, tập huấn, nói chuyện chuyên đề về ATTP.

**IV. CÁCH THỨC TỔ CHỨC**

**1. Đối với nhà trường:**

- Xây dựng phương án phòng chống ngộ độc thức ăn trong trường.
- Tổ chức tập huấn cán bộ, giáo viên, theo dõi, chỉ đạo thực hiện kế hoạch, tổ chức kiểm tra, khảo sát đánh giá công tác VSATTP trong trường học.

**2. Đối với CB-GV-NV:**

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về VSATTP.
- Thực hiện nghiêm túc chế độ thông tin báo cáo theo quy định mọi vấn đề liên quan đến VSATTP trong khu vực trường học.

**3. Đối với nhân viên y tế trường học:**

- Tổ chức tập huấn phòng, chống ngộ độc thực phẩm cho giáo viên và học sinh trong toàn trường.

- Tập huấn cho giáo viên, nhân viên, học sinh những kiến thức, kỹ năng cơ bản về phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Nhân viên y tế giám sát, xử lý các tình huống do ngộ độc thực phẩm. Hàng ngày kiểm tra vệ sinh lớp học.

- Kiểm tra nguồn nước sạch và các công trình thoát nước để xử lý kịp thời.

- Thường xuyên kiểm tra, báo cáo với Hiệu trưởng các trường hợp buôn bán hàng rong trước cổng trường.

- Mua sắm trang thiết bị, phương tiện, thuốc men cho công tác xử lý tình huống ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo chế độ thông tin kịp thời, thực hiện báo cáo theo quy định.

**MỘT SỐ CÔNG VIỆC TRỌNG TÂM HÀNG THÁNG**

Tháng	Nội dung công việc	Ghi chú
09/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị đồ dùng bán trú.</li> <li>- Hợp đồng với Công ty TNHH FRESCO và Công ty TNHH thực phẩm Ánh Hồng cung ứng xuất ăn bán trú đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP).</li> <li>- Kiểm tra các điều kiện đảm bảo VSATTP ở phòng ăn.</li> </ul>	
10/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nền nếp bán trú.</li> <li>- Kiểm tra VSATTP: tiếp nhận xuất ăn, vệ sinh dụng cụ, đồ dùng bán trú.</li> <li>- Kiểm tra lưu mẫu thức ăn.</li> <li>- Kiểm tra đồ dùng bán trú của học sinh ở lớp.</li> </ul>	
11/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra toàn diện bán trú: VSATTP, chăm sóc học sinh.</li> <li>- Kiểm tra phòng chống dịch bệnh.</li> </ul>	
12/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nền nếp bán trú.</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.</li> </ul>	
01&02/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nền nếp bán trú.</li> <li>- KT thực phẩm và thực đơn.</li> <li>- KT tổng vệ sinh đồ dùng bán trú chuẩn bị nghỉ tết.</li> <li>- VS trường, lớp chuẩn bị nghỉ tết.</li> <li>- Kiểm tra VSATTP, lưu mẫu thức ăn.</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các đồ dùng bán trú và các điều kiện khác sau nghỉ tết.</li> </ul>	
3/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra nguồn cung ứng thực phẩm phòng chống dịch bệnh.</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh đồ dùng bán trú.</li> </ul>	
4/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiếp tục kiểm tra vệ sinh môi trường, VSATTP.</li> <li>- Triển khai "Tháng hành động về chất lượng VSATTP".</li> </ul>	
5/2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra kết quả "Tháng hành động về chất lượng VSATTP".</li> <li>- Kiểm tra vệ sinh và kiểm kê đồ dùng bán trú cuối năm.</li> <li>- Tổng kết công tác VSATTP, chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024 – 2025.</li> </ul>	

Trên đây là kế hoạch ứng phó ngộ độc thực phẩm năm học 2024-2025 của Trường THCS Mỹ Phước. Yêu cầu toàn thể cán bộ giáo viên trong trường triển khai, thực hiện nghiêm túc./.

**Nơi nhận:**

- BGH;
- CB, GV, NV (Website, zalo);
- Y tế
- Lưu VT.

**HIỆU TRƯỞNG**



**Phạm Chi Lan**



