

KẾ HOẠCH ỨNG PHÓ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
NĂM HỌC 2025- 2026

Căn cứ theo Luật số 55/ 2010/ QH12 ngày 17/6/2010 của Luật An toàn thực phẩm của Quốc Hội ;

Căn cứ quyết định số 1246/ Q9Đ- BYT ngày 31 tháng 03 năm 2017 gồm 4 chương 11 điều của Bộ y tế về việc 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 ;

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

Căn cứ công văn số 1557/SGDĐT- GDPT ngày 19 tháng 8 năm 2025 của Sở Giáo dục và đào tạo Thành phố Hồ Chí minh về Hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục phổ thông năm học 2025 – 2026;

Căn cứ kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025- 2026 của trường Tiểu học Chánh Nghĩa;

Căn cứ vào tình hình thực tế của đơn vị, trường Tiểu học Chánh Nghĩa xây dựng kế hoạch ứng phó ngộ độc thực phẩm năm học 2025- 2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Nâng cao kiến thức và thực hành về An toàn thực phẩm cho Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn bán trú, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm, giáo viên, nhân viên. Tăng cường năng lực tự quản lý, tự chịu trách nhiệm của mỗi cá nhân về ATTP bếp ăn bán trú, chủ động kiểm soát phòng, chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.

- Nhằm đảm bảo an toàn cho CB- GV và học sinh về dinh dưỡng ATVSTP, tổ chức tốt việc cho học sinh ăn bán trú tại trường.

- Có kế hoạch phòng và phương án kịp thời khi xảy ra ngộ độc tại nhà trường.

2. Yêu cầu:

- Thông tin, báo cáo tình hình ngộ độc cho quản lý các cấp để có biện pháp, phương tiện xử lý kịp thời, hiệu quả.

- Xử lý tốt sơ cấp cứu tại trường.
- Xử lý chuyển viện khẩn cấp: Huy động phương tiện để chuyển ngay những học sinh bị ngộ độc đến bệnh viện gần nhất.
- Nắm danh sách học sinh có mặt tại trường, học sinh bị ngộ độc chuyển đến từng bệnh viện. Cung cấp thông tin chính xác kịp thời cho gia đình học sinh về con em mình.

II. NỘI DUNG:

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

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 phân đầu để đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm đối với học sinh.
- 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*", "*Cấm nang tổ chức bán trú trong trường Tiểu học*" và các văn bản hướng dẫn của Y tế
- 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.

2. Về Điều kiện tổ chức:

- Có nhân viên y tế trực thường xuyên trong giờ học sinh ở tại trường.
- Có tủ thuốc sơ cấp cứu và phòng y tế, phòng giáo viên cho học sinh nghỉ tạm thời để chuyển học sinh đến bệnh viện khi có sự cố xảy ra.

- Mỗi lớp có 1 bảo mẫu (là GVCN) túc trực chăm sóc và theo dõi sức khỏe cho các em.

- Bộ phận văn phòng có 03 BGH trực chỉ đạo và 03 bảo vệ thay phiên trực và 6 nhân viên cấp dưỡng.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Về công tác đảm bảo ATTP tại đơn vị khi chưa xảy ra Ngộ độc thực phẩm

a. Về công tác tuyên truyền, tập huấn:

- Trường cũng đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức cho học sinh, cán bộ, giáo viên, nhân viên và cha mẹ học sinh về các biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

- Nhân viên cấp dưỡng, bảo mẫu, phục vụ được qua lớp tập huấn về kiến thức vệ sinh ATTP do trường ban giám hiệu quản lý trực tiếp công tác bán trú tổ chức tập huấn.

b. Xây dựng mục tiêu giám sát chất lượng nguyên liệu thực phẩm:

- Ký hợp đồng với công ty cung cấp thực phẩm có uy tín, có đủ giấy tờ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (Công ty TNHH TM Phú Cường An Nghiệp, Công ty TNHH MTV thực phẩm Nguyên Thành Đạt. Cơ sở bánh Su Mi, Công ty TNHH SX TM Tấn Minh, Công ty TNHH Đầu tư sản xuất thương mại thực phẩm Tân Thiên Ân, Công ty TNHH thương mại dịch vụ Nhựt Hải Anh, Công ty TNHH thương mại thực phẩm Hoàng Ngọc, Công ty TNHH SX TM Đầu tư Hoàng Phát food, Công ty cổ phần Thịnh Phát.)

- Đảm bảo có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cung cấp thực phẩm cho các trường học tổ chức ăn nội trú, bán trú.

- Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các bếp ăn tập thể; tuân thủ 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, thoáng mát.
- + 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.
- Có giấy xác nhận nguồn nước sạch phục vụ ăn uống (1 năm/2lần)
- Kiểm thực nguồn thực phẩm nhập vào theo ba bước (cảm nhận bằng cảm quang và thông qua giấy kiểm dịch, bao bì, hạn sử dụng,...)

c. Phân công nhiệm vụ của từng bộ phận, thành viên, chuẩn bị sẵn sàng các phương tiện để đề phòng ngộ độc thực phẩm xảy ra:

***Hiệu trưởng:**

- Quản lý chung
- Ký hợp đồng với công ty cung ứng thực phẩm
- Chịu trách nhiệm khi có vấn đề xảy ra

***Phó hiệu trưởng quản lý công tác bán trú:**

- Theo dõi, kiểm tra thường xuyên nguồn thực phẩm nhập vào theo ba bước, nếu thấy có vấn đề xảy ra (như thịt cá không tươi ngon, đổi màu, có mùi hôi hoặc rau bị úa, dập, ngả màu hoặc gia vị hoặc bánh sữa quá hạn sử dụng, bao bì bị rách,...) thì phải xử lý ngay trước khi sơ chế.

-Theo dõi kiểm tra tác phong làm việc của nhân viên cấp dưỡng (khẩu trang, bao tay, giày ủng, tạp dề, không đeo trang sức)

- Kiểm tra giấy khám sức khỏe của từng cấp dưỡng xem có đủ điều kiện tham gia nấu ăn không.

-Tổ chức, lập danh sách cho nhân viên cấp dưỡng tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm (tập huấn tại trường)

- Kiểm tra nơi chế biến và ra thức ăn cho học sinh (sạch sẽ, thoáng mát, khô ráo và cấu trúc theo quy trình một chiều)

- Kiểm tra khẩu phần ăn của học sinh đảm bảo đủ lượng, đủ chất.

- Kiểm tra lưu mẫu có đủ lượng (Thức ăn lỏng 150 ml, thức ăn đặc 100 ml), lưu mẫu có đúng thời gian quy định chưa (ít nhất là 24 tiếng)

- Kiểm tra nguồn nước để nấu ăn bán trú cho học sinh (Kiểm nghiệm 1 năm/2 lần)

***Nhân viên Cấp dưỡng:**

- Theo dõi, kiểm tra thường xuyên nguồn thực phẩm nhập vào theo ba bước, nếu thấy có vấn đề xảy ra (như thịt cá không tươi ngon, đổi màu, có mùi hôi hoặc rau bị úa, dập, ngả màu hoặc gia vị hoặc bánh sữa quá hạn sử dụng, bao bì bị rách,...) thì phải báo ngay cho phó hiệu trưởng trực tiếp quản lý biết để giải quyết kịp thời.

- Rửa, bảo quản sạch dụng cụ chế biến thức ăn (rửa xong cho vào tủ sấy)
- Sử dụng dụng cụ chế biến thức ăn sống và chín riêng biệt nhau.
- Tuân thủ 10 nguyên tắc "vàng" trong chế biến và ra thức ăn cho học sinh
- Thường xuyên làm vệ sinh sạch sẽ khu vực chế biến thức ăn và chỗ học sinh ngồi ăn
- Lưu mẫu thức ăn sau khi vừa nấu xong trong thời gian ít nhất 24 tiếng.

*** Bảo mẫu:**

Thường xuyên giáo dục học sinh giữ vệ sinh cá nhân, giữ vệ sinh trường lớp.

- Không dùng đồ dùng cá nhân chung với bạn, mỗi em phải trang bị đồ dùng cá nhân riêng cho bản thân mình như: bàn chải đánh răng, kem đánh răng, ly uống nước, khăn tay,...nếu có.

- Chăm sóc, theo dõi sức khỏe của từng em, nếu thấy có triệu chứng về ngộ độc hoặc bị bệnh phải dẫn lên phòng y tế sơ cứu ngay.

- Chăm sóc, nhắc nhở học sinh giữ vệ sinh trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh xong.

*** Nhân viên Phục vụ:**

- Thường xuyên giữ sạch vệ sinh trường, lớp học, khu vực nhà vệ sinh.
- Lau dọn hằng ngày hành lang, lang cang, tay vịn cầu thang, chốt cửa bằng nước dung dịch diệt khuẩn.

*** Nhân viên y tế:**

- Trực thường xuyên ngay phòng y tế.
- + Chuẩn bị thuốc và dụng cụ y tế đầy đủ.
- + Chăm sóc, sơ cứu kịp thời khi học sinh có triệu chứng bệnh hay bị ngộ độc.
- + Nếu có dấu hiệu gì không bình thường ở học sinh thì báo ngay cho phụ huynh học sinh đến hoặc chở các em đến bệnh viện.
- Nắm các số điện thoại của công an, bệnh viện, phụ huynh học sinh.

2. Về công tác ứng phó ngộ độc thực phẩm

a. Lưu mẫu thức ăn để tìm hiểu nguyên nhân ngộ độc và có cách điều trị:

- Chất lượng: Mẫu thức ăn lấy phải đảm bảo vô khuẩn và được bảo quản cho đến khi xét nghiệm mà thức ăn không bị thay đổi hay biến chất. Có tủ lạnh để bảo quản mẫu thức ăn từ 20C đến 80C và thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ.

- Dụng cụ đựng thức ăn bằng inox có nắp đậy kín. Lấy bất kì phần thức ăn nào trong số phần thức ăn đã giao. Niêm phong bằng giấy mỏng bằng dính có chữ kí của đại diện cấp dưỡng và nhân viên y tế của trường hoặc BGH phụ trách bán trú.

- Phó hiệu trưởng bán trú hoặc bảo mẫu nộp trước các thức ăn, nếu có dấu hiệu lạ phải báo ngưng sử dụng thức ăn để giải quyết.

- Mẫu thức ăn được lưu trước khi học sinh ăn. Mẫu được lưu trên 24 giờ, nếu có xảy ra ngộ độc nhân viên y tế giao mẫu cho cơ quan y tế chuyên trách kiểm nghiệm.

- Thời gian lưu mẫu thức ăn đảm bảo đến 24 giờ sau khi ăn.

b. Phát hiện kịp thời trường hợp ngộ độc:

- Bảo mẫu và Giáo viên chủ nhiệm 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.

c. Xử lí khi có ngộ độc:

Đưa ngay học sinh có dấu hiệu ngộ độc xuống phòng y tế, bố trí đủ chỗ cho học sinh nằm theo dõi. Bù nước, điện giải (oresol, hydrate). Sau đó gọi phụ huynh học sinh đến đưa học sinh đến bệnh viện.

Trong trường hợp xảy ra hàng loạt, gọi các số điện thoại sau để được tiếp ứng:

- + Cấp cứu 115 để cấp cứu kịp thời, di chuyển nhanh đến bệnh viện.

- + Gọi công an 113 để giải quyết an ninh trật tự.

- + Báo lãnh đạo ủy ban nhân Phường Thủ Dầu Một, trung tâm y tế.

- Điều hành phương tiện vận chuyển học sinh đến các bệnh viện:

Bằng xe cấp cứu của 115. và huy động Taxi : 08 38 27 27 27 - 08 38 38 38

- + Phân công bảo mẫu theo các nhóm học sinh từng bệnh và thực hiện thông tin liên lạc phản hồi.

- Điều hành việc chuyển học sinh đến bệnh viện:

-Chuyển trước số học sinh có dấu hiệu nặng, cử bảo mẫu hoặc nhân viên đi cùng để theo dõi báo cáo. Các bệnh viện chuyển đến:

- Bệnh viện Medic
- Bệnh viện 512
- Phòng khám đa khoa Châu Thành Châu
- Trung tâm Y Tế

+Phân công người theo dõi và cập nhật danh sách học sinh tại bảng thông báo để CMHS theo dõi.

- + Bố trí người giải thích, hướng dẫn CMHS.
- + Bố trí người kiểm tra các vị trí, các tầng lầu để phát hiện tất cả học sinh bị ngộ độc.
- + Điều hành quản lí và theo dõi học sinh tại chỗ.
- + Bố trí GV quản lí các học sinh còn lại và tiếp tục theo dõi.

d. Phân công cụ thể

*** Hiệu trưởng:**

Gọi số cấp cứu, báo ngay cho cơ quan công an, báo cho lãnh đạo Phường, bằng số báo cáo nhanh để được hỗ trợ. Điều hành nhân viên thực hiện phương án chuyển học sinh đến các bệnh viện và theo dõi diễn tiến để đưa ra cách giải quyết kịp thời, trấn an CMHS để đảm bảo trật tự.

*** Phó Hiệu trưởng:**

Gọi số cấp cứu 115, gọi xe chuyển học sinh đến bệnh viện, điều động bảo mẫu và giáo viên đi cùng để nắm thông tin phản hồi từ các bệnh viện tại bảng thông báo để CMHS biết.

*** Nhân viên y tế:**

Di chuyển các em từ lớp học về phòng y tế hoặc điểm thuận lợi để chuyển đến bệnh viện. Kiểm tra chính xác số lượng và nắm tình hình sức khỏe học sinh để báo cáo.

*** Giáo viên chủ nhiệm đảm nhận công tác bảo mẫu:**

Chuyển học sinh của lớp đến bệnh viện theo điều hành của Hiệu trưởng, báo cáo tình hình học sinh từ các bệnh viện và báo cáo tình hình cho gia đình học sinh.

*** Bảo vệ:**

Chốt cửa chính nắm số liệu học sinh đã chuyển đi, phối hợp công an giải quyết trật tự

*** Cấp dưỡng:**

Bảo quản nghiêm mẫu lưu đến 24 giờ .Kiểm tra lại toàn bộ dụng cụ đã chế biến.

*** Nhân viên phục vụ và nhân viên văn phòng:**

Phối hợp chuyển học sinh trật tự an toàn. Kiểm tra tất cả các vị trí trong trường để phát hiện học sinh kịp thời để giải quyết. Theo dõi số em còn lại tại trường và giữ trật tự trấn an PHHS để tiện giải quyết.

Trực điện thoại nhận thông tin nắm tình hình để báo cáo Lãnh đạo.

IV. DỰ TRÙ QUY MÔ CỦA VỤ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Xác định nguyên nhân và triệu chứng của 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.Coli) 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 (Hepatitis virus 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 được 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 thể, 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.

2. Theo dõi các 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).

3. Về công tác ứng phó ngộ độc thực phẩm:

a. Phát hiện kịp thời trường hợp ngộ độc:

Bảo mẫu và Giáo viên chủ nhiệm 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 thực hiện nhiệm vụ theo sự phân công:

- 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.

V. CÁC ĐƠN VỊ PHỐI HỢP XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

- Phối hợp Trạm Y tế phường trong công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Phối hợp Trung tâm Y tế trong công tác tuyên truyền, hội nghị, tập huấn, nói chuyện chuyên đề về An toàn thực phẩm (Nếu có)..

- Số điện thoại:

+ Cấp cứu 115: 02743555115

+ Trung tâm Y tế khu vực Thủ Dầu Một- khoa ATTP: 0274 3848566

VI. SƠ ĐỒ TIẾN TRÌNH XỬ LÝ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Nếu học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm cần:

- Đưa ngay học sinh có dấu hiệu ngộ độc xuống phòng y tế, bố trí đủ chỗ cho học sinh nằm theo dõi. Bù nước, điện giải (oresol, hydrite).

- Sau đó gọi phụ huynh học sinh đến đưa học sinh đến bệnh viện.

- Trong trường hợp xảy ra hàng loạt, gọi các số điện thoại sau để được tiếp ứng:

+ Cấp cứu 115 để cấp cứu kịp thời, di chuyển nhanh đến bệnh viện.

+ Gọi công an 113 để giải quyết an ninh trật tự.

- Báo lãnh đạo phường

- Điều hành phương tiện vận chuyển học sinh đến các bệnh viện:

+ Phân công bảo mẫu theo các nhóm học sinh từng bệnh và thực hiện thông tin liên lạc phản hồi.

- Sau khi đã giải quyết cho học sinh an toàn, Ban giám hiệu có trách nhiệm cung cấp đầy đủ các chi tiết với các cơ quan chức năng để làm rõ nguyên nhân xảy ra ngộ độc thực phẩm và qui trách nhiệm cụ thể.

- Cơ quan chức năng cùng Ban giám hiệu làm việc trực tiếp với cơ sở nấu ăn và những người có liên quan để giải quyết hậu quả

- Ban Giám hiệu có trách nhiệm tiếp và giải quyết các trường hợp phản ánh, thắc mắc của Cha Mẹ Học sinh để tạo sự an tâm và nhanh chóng ổn định hoạt động của nhà trường trong thời gian sớm nhất.

Trên đây là kế hoạch Phòng chống ngộ độc thực phẩm năm học 2025- 2026 trường tiểu học Chánh Nghĩa ./.

Nơi nhận:

- LĐ nhà trường (để theo dõi và chỉ đạo thực hiện);
- Toàn trường;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Văn Xuân