

Số: 09/KH-MNDR

Nam Dong, ngày 10 tháng 9 năm 2026

KẾ HOẠCH
Ứng phó sự cố an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm
Năm học 2026 - 2027

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010;

Thông tư số 52/2020/TT-BGDĐT ngày 31/12/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Điều lệ trường mầm non;

Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/05/2016 của Bộ Y tế và Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học;

Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế (quy định về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể).

Căn cứ vào tình hình thực tế, trường Mầm non Đắc D'rông xây dựng Kế hoạch ứng phó sự cố an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm, năm học 2026 – 2027 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Chủ động kiểm soát, phát hiện và xử lý kịp thời các tình huống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) hoặc sự cố an toàn thực phẩm (ATTP) trong nhà trường.
- Bảo vệ tối đa tính mạng, sức khỏe của trẻ mầm non. Hạn chế thấp nhất số lượng trẻ mắc và mức độ nghiêm trọng.

2. Yêu cầu:

- Phân công nhiệm vụ rõ người, rõ việc, không chồng chéo, không đùn đẩy trách nhiệm.
- Thiết lập cơ chế liên lạc thông suốt 24/7 giữa Nhà trường - Gia đình - Y tế/Chính quyền.

II. THÀNH PHẦN BAN CHỈ ĐẠO & PHÂN CÔNG NHIỆM VỤ CỤ THỂ

TT	Họ và tên	Chức vụ	Nhiệm vụ trong Ban chỉ đạo ứng phó	Số điện thoại
1	Nông Thị Gấm	Hiệu trưởng - Trưởng ban	Chỉ huy chung; ra quyết định, xây dựng kế hoạch; người duy nhất phát ngôn thông tin; báo cáo khẩn cho	0828348748

			Phòng VH-XH và UBND xã Nam Dong	
2	Hà Thu Phương	Phó Hiệu trưởng - Phó ban	Điều phối lực lượng cứu hộ, hậu cần, phương tiện vận chuyển trẻ; chỉ đạo niêm phong bếp ăn.	0973052677
3	Nghiệp Thị Nhúm	Nhân viên Y tế - Ủy viên thường trực	Phụ trách chuyên môn sơ cứu, phân loại bệnh nhân; liên hệ Trạm y tế xã; lập danh sách theo dõi trẻ bị ngộ độc.	0975060010
4	Trần Thị Quyết	Tổ trưởng tổ bếp - Ủy viên	Chịu trách nhiệm bảo vệ hiện trường bếp; bàn giao mẫu thức ăn lưu 24h và hồ sơ sổ sách ATTP cho cơ quan chức năng.	0972795833
5	Giáo viên	GV Chủ nhiệm lớp - Ủy viên	Theo dõi biểu hiện của trẻ tại lớp; sơ cứu ban đầu; gọi điện thông báo cho phụ huynh; trấn an tâm lý trẻ em và cha mẹ.	

III. CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA CHỦ ĐỘNG ĐẢM BẢO ATTP

1. Kiểm soát nguồn gốc thực phẩm và hồ sơ pháp lý

Lựa chọn nhà cung cấp: Nhà trường chỉ ký hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở, đại lý có đầy đủ tư cách pháp nhân, có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

Giao nhận thực phẩm hằng ngày: Thực hiện nghiêm túc việc kiểm tra hồ sơ, chứng từ, hóa đơn, giấy kiểm dịch (đối với thịt, trứng) đi kèm mỗi chuyến hàng. Kiên quyết từ chối nhận các thực phẩm không rõ nguồn gốc, bị dập nát, ôi thiu hoặc hết hạn sử dụng.

2. Quản lý con người (Nhân viên bếp và Giáo viên)

Khám sức khỏe: 100% nhân viên y tế học đường và nhân viên trực tiếp chế biến tại bếp ăn phải được khám sức khỏe định kỳ hằng năm và có giấy xác nhận không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế.

Tập huấn kiến thức: Tổ chức và tham gia đầy đủ các lớp tập huấn, cập nhật kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan y tế tổ chức.

Vệ sinh cá nhân: Nhân viên bếp phải cắt ngắn móng tay, đeo khẩu trang, găng tay chuyên dụng, mặc bảo hộ lao động đầy đủ trong suốt quá trình chế biến và chia thức ăn.

3. Cơ sở vật chất và quy trình vận hành bếp ăn

- Quy trình một chiều: Bếp ăn của trường vận hành nghiêm ngặt theo nguyên tắc một chiều (Khu tiếp nhận nguyên liệu thô → Khu sơ chế → Khu chế biến/Nấu nướng → Khu chia thức ăn chín). Không để lẫn lộn thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Vệ sinh trang thiết bị: Định kỳ khử trùng dụng cụ nấu nướng, bát đĩa, thìa ăn của trẻ bằng tủ sấy hoặc nước sôi trước mỗi bữa ăn. Tủ lạnh lưu mẫu thực phẩm phải được vệ sinh hằng tuần và duy trì nhiệt độ chuẩn từ 2°C – 8°C.

- Kiểm soát côn trùng: Thường xuyên phun thuốc diệt muỗi, gián, chuột tại khu vực kho bãi và nhà bếp; có lưới chống côn trùng tại các cửa thông gió.

4. Giáo dục vệ sinh đối với trẻ em

Giáo viên các lớp nghiêm túc hướng dẫn và giám sát 100% trẻ rửa tay bằng xà phòng dưới vòi nước sạch trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

Tuyệt đối không cho trẻ mang đồ ăn, bánh kẹo từ bên ngoài vào trường khi chưa có sự kiểm soát của giáo viên chủ nhiệm.

IV. QUY TRÌNH XỬ LÝ 5 BƯỚC KHẨN CẤP KHI XẢY RA SỰ CỐ

(Áp dụng khi xuất hiện từ 3 trẻ trở lên có triệu chứng tương tự nhau: buồn nôn, đau bụng, tiêu chảy, sốt... sau khi ăn)

Bước 1: Phát hiện, sơ cứu và phân loại tại chỗ (Thời gian: 0 - 15 phút đầu)

Giáo viên chủ nhiệm: Lập tức cách ly các trẻ có biểu hiện ra khỏi khu vực ăn/ngủ, đưa về Phòng Y tế trường. Ngừng ngay việc cho các trẻ khác tiếp tục ăn món ăn của bữa đó.

Nhân viên Y tế:

- Cho trẻ nằm nơi thoáng mát.
- Tiến hành sơ cứu: Lau mát nếu sốt cao, cho uống dung dịch Oresol (nếu trẻ còn tỉnh táo và uống được) để chống mất nước.

Phân loại mức độ:

- *Nhẹ (Mệt mỏi, buồn nôn):* Giữ lại phòng y tế theo dõi sát sao.
- *Nặng (Nôn nhiều, tiêu chảy liên tục, sốt cao, lơ đãng, co giật):* Chuyển ngay sang Bước 2.

Bước 2: Huy động lực lượng và Cấp cứu chuyển tuyến (Thời gian: 15 - 30 phút)

Hiệu trưởng/Phó Hiệu trưởng: Gọi điện trực tiếp cho Trạm Y tế xã Nam Dong và Trung tâm Y tế khu vực Cur Jút yêu cầu hỗ trợ bác sĩ và xe cấp cứu đến trường.

Huy động phương tiện: Sử dụng xe cá nhân của giáo viên hoặc xe taxi gần nhất để chuyển ngay những trẻ có triệu chứng nặng đến cơ sở y tế gần nhất.

Cử nhân sự đi kèm: Mỗi xe vận chuyển phải có ít nhất 1 giáo viên hoặc nhân viên trường đi cùng để hỗ trợ, chăm sóc trẻ trên đường đi và túc trực tại bệnh viện.

Bước 3: Niêm phong và bảo vệ hiện trường (Thực hiện song song với Bước 2)

Tổ trưởng tổ bếp:

- Khóa cửa nhà bếp, không cho người không có nhiệm vụ ra vào.
- Giữ nguyên trạng toàn bộ thức ăn thừa trên bàn ăn của các lớp, thức ăn chưa chia và nguyên liệu thô trong kho.
- Đưa Tủ lưu mẫu thức ăn (mẫu lưu 24 giờ) về trạng thái sẵn sàng bàn giao. Tuyệt đối không được đổ bỏ, lau rửa dụng cụ cho đến khi cơ quan y tế có thẩm quyền đến lập biên bản.

Bước 4: Lập danh sách và tổng hợp thông tin

Nhân viên Y tế phối hợp với Giáo viên: Lập danh sách chi tiết các trẻ có biểu hiện ngộ độc theo biểu mẫu kiểm tra: *Họ tên, Ngày tháng năm sinh, Lớp, Món ăn đã ăn, Thời gian xuất hiện triệu chứng, Triệu chứng cụ thể, Nơi đang điều trị (Phòng y tế trường hay Bệnh viện nào).*

Bước 5: Ổn định tâm lý và dọn dẹp vệ sinh môi trường

Sau khi toàn bộ trẻ đã được cứu chữa ổn định, nhà trường tiến hành phun khử khuẩn bằng Cloramin B toàn bộ khuôn viên, lớp học, nhà bếp dưới sự hướng dẫn của cán bộ y tế.

V. QUY TRÌNH PHỐI HỢP BA BÊN: NHÀ TRƯỜNG – GIA ĐÌNH – ĐỊA PHƯƠNG

1. Cơ chế phối hợp với Gia đình (Phụ huynh học sinh)

- **Nguyên tắc thông tin: Nhanh chóng - Trung thực - Trách nhiệm.** Tránh giấu giếm thông tin dẫn đến sự hoảng loạn hoặc hiểu lầm.
- **Trách nhiệm của Giáo viên chủ nhiệm:** Gọi điện trực tiếp cho phụ huynh của trẻ bị ảnh hưởng. Nội dung thông báo ngắn gọn: *Tình trạng hiện tại của cháu, nhà trường đã sơ cứu thế nào, hiện cháu đang ở phòng y tế trường hay đang chuyển viện nào, mời phụ huynh đến ngay địa điểm đó phối hợp.*
- **Trách nhiệm của Nhà trường tại viện:** Ban giám hiệu cử đại diện túc trực tại bệnh viện để chi trả kịp thời các chi phí cấp cứu ban đầu (nếu có), thăm hỏi, động viên và cập nhật tình hình sức khỏe liên tục cho phụ huynh.

2. Cơ chế phối hợp với Chính quyền và Y tế địa phương

* **Báo cáo khẩn cấp:** Trong vòng **30 phút** kể từ khi phát hiện sự cố, Hiệu trưởng gọi điện báo cáo đường dây nóng cho:

1. Phòng Văn hóa – Xã hội xã Nam Dong.

2. Ủy ban nhân dân xã Nam Dong

3. Trạm Y tế xã Nam Dong

*** Phối hợp điều tra nguyên nhân:**

- Cung cấp cho Đoàn điều tra ATTP toàn bộ: Sổ kiểm thực 3 bước, sổ lưu mẫu, hợp đồng mua bán thực phẩm của đơn vị cung cấp rau, thịt, sữa...

- Mở niêm phong mẫu thức ăn lưu trước sự chứng kiến và lập biên bản của Đoàn điều tra.

*** Đảm bảo an ninh trật tự:** Liên hệ Công an xã Nam Dong cử lực lượng hỗ trợ điều tiết giao thông trước cổng trường, giữ gìn an ninh, ngăn chặn các phần tử quá khích làm mất trật tự khi phụ huynh tập trung đông.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Kế hoạch này được phổ biến đến toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên nhà trường để nghiêm túc thực hiện.

Văn thư nhà trường gửi kế hoạch đến UBND xã Nam Dong và Trạm Y tế xã Nam Dong để phối hợp.

Trên đây là kế hoạch Ứng phó sự cố an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm, năm học 2026 – 2027 của trường Mầm non Đắc D'ông.

Nơi nhận:

- Phòng VH-XH (để b/c);
- UBND xã Nam Dong (để phối hợp);
- Trạm Y tế xã Nam Dong (để phối hợp);
- Lưu HSBT.

HIỆU TRƯỞNG
(Ký tên, đóng dấu)



Nông Thị Gấm