

Cát Thành, ngày 10 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH
XỬ LÝ TÌNH HUỐNG XẢY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
Năm học 2025-2026

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08 tháng 7 năm 2008 của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc "Hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục";

Căn cứ Thông tư 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 5 năm 2016 về hướng dẫn điều kiện an toàn thực phẩm trong nhà trường có tổ chức ăn bán trú

Thực hiện công văn 235/SGD-CTHSSV ngày 01/8/2025 của Sở giáo dục và đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong các cơ sở giáo dục;

Căn cứ công văn số 599/SGDĐT-CTHSSV ngày 25/8/2025 của Sở giáo dục và Đào tạo tỉnh Ninh Bình về việc tiếp tục triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục năm học 2025-2026;

Nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, Trường mầm non Cát Thành xây dựng phương án phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong nhà trường, năm học 2025-2026 cụ thể như sau:

I. 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 cán bộ - giáo viên, nhân viên và phụ huynh học sinh được biết để cùng phối hợp tốt công tác.

II. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH

Năm học 2025-2026, trường có 27 lớp tổng số học sinh 638 trẻ, trong đó học sinh học 2 buổi/ngày là 27 lớp với 638 trẻ, học sinh ăn bán trú /ngày là 638 trẻ;

tổng số cán bộ, giáo viên, nhân viên là 70 , trong đó cán bộ quản lí là 02, giáo viên là 56, nhân viên 12 (nhân viên nuôi dưỡng: 09, bảo vệ,vệ sinh: 02; kế toán: 01)

III. ĐIỀU KIỆN TỔ CHỨC

Nhân viên y tế kiêm nhiệm từ trường tiểu học sang, kết hợp cùng giáo viên kiêm nhiệm phụ trách y tế làm tốt công tác về y tế trường học.

Tủ thuốc sơ cấp cứu tại phòng y tế, bố trí sắp xếp phòng y tế cho học sinh nghỉ tạm thời để chuyên học sinh đến bệnh viện khi có sự cố xảy ra.

Mỗi lớp có 1 giáo viên chủ nhiệm trực tiếp trông trưa.

IV. NỘI DUNG

1. Xác định nguyên nhân và triệu chứng của ngộ độc thực phẩm:

1.1. Nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm:

1.1.1. 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.

1.1.2. 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.

1.1.3. 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 nhuyễn 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...

1.1.4. 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.

1.2. 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), suy gan và rối loạn đông máu (do ngộ độc nấm độc), đái ít, vô niệu (do ngộ độc nấm độc, mật cá trắm)...

2. Biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm:

2.1. Kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống ngộ độc thực phẩm:

Nhà trường kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống ngộ độc thực phẩm.

Xây dựng phương án phòng chống dịch bệnh.

2.2. Công tác tuyên truyền:

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 đấu để đảm bảo tuyệt đối an toàn không để xảy ra ngộ độc thực phẩm đối với học sinh ăn bán trú ở trường.

Tổ chức các buổi tuyên truyền,...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*”, trong nhà trường và các văn bản hướng dẫn của Sở giáo dục & Đào tạo, UBND, HĐND 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.

2.3. Công tác vệ sinh môi trường phòng chống ngộ độc thực phẩm.

Giáo viên chủ nhiệm quản lý, hướng dẫn học sinh giữ vệ sinh lớp học hàng ngày và thực hiện tổng vệ sinh môi trường.

Tuyệt đối không để rác thải bừa bãi, lớp học phải mở cửa đảm bảo đủ ánh sáng, thoáng gió, không để nước uống, nước thải tràn ra lớp.

Tổ chức các đợt cao điểm tổng vệ sinh trường học.

Tuyên truyền, vận động học sinh không ăn quà vặt, hàng rong.

2.4. Công tác 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.

Tham mưu, đề nghị 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.

V. CÁCH THỨC TỔ CHỨC

1. 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, mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2⁰C đến 8⁰C. Mẫu thức ăn được lưu sau khi lấy.

Dụng cụ đựng thức ăn bằng inox có nắp đậy kín. Lấy bất kì 1 phần thức ăn nào trong số phần thức ăn đã nấu cho vào dụng cụ lưu, sau đó niêm phong bằng giấy mỏng băng dính có chữ kí của đại diện nhà bếp và nhân viên y tế của trường.

Cán bộ quản lý phụ trách bán trú nếm trước các thức ăn, nếu có dấu hiệu lạ phải báo ngưng sử dụng thức ăn để giải quyết.

Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác.

2. Phát hiện kịp thời trường hợp ngộ độc.

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 PHHS 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.

3. 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, hydrite). Sau đó 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, Trạm y tế xã Cát Thành: 0915306348, cấp cứu, di chuyển đến bệnh viện.

Gọi công an Xã Cát Thành 0913842133 hoặc công an 113 để giải quyết an ninh trật tự.

Báo lãnh đạo Phòng VHXH theo số báo cáo nhanh: Chuyên viên phòng VHXH Ông Lương Văn Đình số ĐT: 0917620222

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

Bằng xe cấp cứu của 115. Trong trường hợp số đông gọi tiếp xe huy động Taxi

Phân công giáo viên 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:

Chuyên trước số học sinh có dấu hiệu nặng, cử giáo viên hoặc nhân viên đi cùng để theo dõi báo cáo. Các bệnh viện chuyển đến.

Trạm Y tế xã Cát Thành

Bệnh viện gần nhất

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

Bố trí người giải thích, hướng dẫn PHHS.

Bố trí người kiểm tra các vị trí, các tầng lầu để phát hiện tất cả học sinh bị ngộ độc.

Điều hành quản lý và theo dõi học sinh tại chỗ:

Bố trí giáo viên quản lý các học sinh còn lại và tiếp tục theo dõi.

VI. PHÂN CÔNG CỤ THỂ

1. Hiệu trưởng

Gọi số cấp cứu, báo ngay cho cơ quan công an, báo cho lãnh đạo UBND xã, Phòng VHXH 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 PHHS để đảm bảo trật tự.

2. Phó Hiệu trưởng :

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

3. Y tế trường học:

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

Giao mẫu thức ăn cho Trạm y tế có ký nhận đầy đủ tên của người nhận lưu mẫu thức ăn.

4. Giáo viên chủ nhiệm:

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.

5. Bảo vệ:

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

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.

VII. TRÁCH NHIỆM GIẢI QUYẾT

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 quy trách nhiệm cụ thể.

Cơ quan chức năng cùng Ban giám hiệu làm việc trực tiếp với nhà cung cấp thực phẩm 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 phụ huynh 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 phương án xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm năm học 2025-2026 của trường mầm non Cát Thành đề nghị các đồng chí nghiêm túc thực hiện./.

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Mận