

Số: /KH-MNHD

Thanh Khê, ngày 23 tháng 9 năm 2024

KẾ HOẠCH
PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG
Năm học 2024 – 2025

Căn cứ pháp lệnh VSATTP số 12/2003/PL-UBTVQH ngày 26/7/2003;

Căn cứ nghị định số 163/2004/NDD-CP ngày 07/9/2004 của chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của pháp lệnh VSATTP;

Căn cứ Kế hoạch số 978/PGDDT-HĐNG ngày 09 tháng 09 năm 2024 về việc hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ y tế trường học năm 2024 – 2025;

Trường MN Hồng Đào đã triển khai và xây dựng kế hoạch dự phòng khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra như sau:

I. NHIỆM VỤ THỰC HIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG MẦM NON

- Nhân viên cấp dưỡng phải qua lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm
- Nhân viên cấp dưỡng chế biến thực phẩm đúng thực đơn, đúng quy trình chế biến bếp 1 chiều, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Nhà trường chuẩn bị đầy đủ các điều kiện về cơ sở vật chất nhà bếp, đồ dùng phục vụ bán trú và điều kiện vệ sinh cho tất cả các nhóm, lớp
- Ngay từ tháng 8 nhà trường đã có kế hoạch hợp đồng thực phẩm Công ty TNHH Đắc Vinh, Sữa Nutifood, Ánh Hồng. Kí kết các loại hợp đồng cung ứng thực phẩm, sữa có sự đồng ý của Ban đại diện cha mẹ học sinh nhằm phục vụ tốt công tác chăm sóc giáo dục, nuôi dưỡng trẻ. Thường xuyên kiểm tra khâu tiếp phẩm
- Lưu trữ thực phẩm đúng qui cách đảm bảo thời gian và độ lạnh 2 - 8 độ tủ lạnh
- Chế biến thức ăn và cho trẻ ăn ngay sau khi nấu chín, tuyệt đối không cho trẻ ăn thức ăn chế biến lâu.
- Khi chế biến chín phải dùng bao tay cách ly không được dùng tay tiếp xúc trực tiếp với thức ăn
- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn, qua hệ thống lọc. Nước cho cháu uống phải được đun sôi.
- Thức ăn chín phải được bảo quản trong tủ và đậy kín không có ruồi, muỗi đậu vào
- Lên thực đơn phù hợp theo từng mùa
- Giáo viên, nhân viên cấp dưỡng làm tốt công tác vệ sinh môi trường

- Không để lẫn thực phẩm sống và thức ăn chín
- Nhân viên cấp dưỡng giữ gìn vệ sinh cá nhân tốt
- Giữ gìn vệ sinh nơi ăn uống và chế biến thực phẩm.
- Nguồn nước phải xét nghiệm kiểm tra trước, bảo quản nguồn nước không bị ô nhiễm

II. XỬ LÝ CẤP CỨU KHI CÓ NGỘ ĐỘC XẢY RA

- Cấp dưỡng, giáo viên cần báo ngay cho Ban giám hiệu số trẻ hoặc số giáo viên có triệu chứng ngộ độc thực phẩm.
- Giáo viên phối hợp với Ban giám hiệu và nhân viên y tế trường tập trung xử lý cấp cứu ban đầu kịp thời cho số học sinh bị ngộ độc thực phẩm, sau đó chở học sinh đến cơ sở y tế gần nhất cấp cứu. Tiếp tục theo dõi số học sinh khác xem có biểu hiện tương tự như thế để xử lý ngay.
- Đình chỉ ngay việc sử dụng các loại thức ăn nghi ngờ gây ngộ độc thực phẩm tại bếp, lớp.
- Ban giám hiệu kịp thời điện thoại báo cáo tình hình xảy ra ngộ độc thực phẩm tại trường cho Trung tâm y tế Dự phòng Quận Thanh Khê để được hỗ trợ xử lý kịp thời, đồng thời báo cáo nhanh cho Phòng Giáo dục và Đào tạo quận Thanh Khê để xin ý kiến giải quyết.
- Thu hồi các thức ăn đang sử dụng để kiểm tra.
- Mẫu lưu thực phẩm tại tủ lạnh và các mẫu thức ăn thừa được nhà trường niêm phong và gửi cơ quan y tế Dự phòng kiểm tra xác định nguyên nhân.
- Liên hệ với phụ huynh những học sinh bị nghi ngờ ngộ độc thực phẩm để kiểm tra tình hình ăn uống của trẻ trước khi đến lớp. Thông báo cho phụ huynh học sinh biết về tình trạng ngộ độc của học sinh (giáo viên) và các thức ăn nghi là ngộ độc.
- Phối hợp với Y tế dự phòng điều tra, xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. Thực phẩm được cung cấp, vệ sinh chế biến sống, chín, vệ sinh người cấp dưỡng.
- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa không cho lây lan ngộ độc thực phẩm tại các lớp khác cùng cơ sở trường.

III. PHÂN CÔNG CỤ THỂ

1. Ban giám hiệu

- a) Hiệu trưởng cô Lê Hiền My: Chỉ đạo xử lý chung.
 - Báo cáo tình hình xảy ra ngộ độc thực phẩm tại Trường cho Trung tâm y tế Dự phòng và báo cáo nhanh cho Phòng Giáo dục và Đào tạo để xin ý kiến giải quyết.
- b) Phó hiệu trưởng Phạm Thị Xuân Thảo: Chỉ đạo giáo viên và nhân viên y tế đưa học sinh đến chỗ thoáng, chỉ đạo xử lý cấp cứu ban đầu kịp thời.

- Niêm phong mẫu lưu và thức ăn thừa. Đình chỉ việc sử dụng các loại thức ăn nghi ngờ gây ngộ độc thực phẩm.

- Nắm số lượng học sinh có hiện tượng ngộ độc thực phẩm của các lớp. Chỉ đạo giáo viên, nhân viên được phân công đưa số học sinh có hiện tượng ngộ độc thực phẩm đến các bệnh viện để cấp cứu.

- Gửi mẫu lưu thực phẩm đến Trung tâm y tế Dự phòng Quận Thanh Khê để kiểm tra xác định nguyên nhân.

- Phó hiệu trưởng hỗ trợ giáo viên trong việc xử lý cấp cứu ban đầu và đưa học sinh có hiện tượng ngộ độc đến bệnh viện để cấp cứu.

2. Giáo viên và nhân viên y tế

- Tìm cách gây nôn để thức ăn nghi là nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm được loại ra khỏi cơ thể và chăm sóc trẻ chu đáo. Nếu thấy trẻ giảm các dấu hiệu nghi ngờ và trở về trạng thái bình thường để trẻ lại và theo dõi tiếp đến khi trẻ khỏe hẳn.

- Khi trẻ có nghi ngờ bị ngộ độc đang trong tình trạng lơ mơ, không tỉnh táo hoặc co giật phải chuyển ngay đến Bệnh viện Đa khoa Đà Nẵng.

- Trong trường hợp trẻ bị ngộ độc nặng, nôn, đi ngoài nhiều lần có thể gây mất nước cấp, có thể cho trẻ uống bù nước bằng cách pha nước muối và đường hoặc cho trẻ uống orezon.

- Khi có xe cấp cứu đến, chuyển học sinh bị ngộ độc thực phẩm ra xe đến bệnh viện gần nhất

- Báo cáo số lượng và tên cháu bị ngộ độc thực phẩm cho bộ phận văn phòng.

- Tiếp tục theo dõi số học sinh còn lại của lớp xem có biểu hiện tương tự để báo cáo BGH nắm tình hình và tiếp tục xử lý nếu có nguy cơ ngộ độc thực phẩm.

- Quản lý đảm bảo an toàn cho trẻ, quản lý số thức ăn thừa gây ra ngộ độc thực phẩm, không để trẻ tiếp xúc.

- Thực hiện tốt công tác vệ sinh phòng chống lây lan.

3. Nhân viên văn phòng

- Lấy tên cụ thể học sinh bị ngộ độc thực phẩm của các lớp và điện thoại đến cho gia đình hỏi tình hình ăn uống của trẻ ở nhà trước khi đến lớp, thông báo cho CMHS biết về tình trạng ngộ độc thực phẩm của trẻ.

- Báo cáo thông tin liên quan đến trẻ bị ngộ độc thực phẩm, thu hồi các loại thức ăn gây ngộ độc thực phẩm cho Hiệu trưởng biết để xử lý kịp thời.

- Tham gia hỗ trợ Giáo viên trong việc xử lý cấp cứu ban đầu và đưa số trẻ có hiện tượng ngộ độc thực phẩm đến các bệnh viện để cấp cứu.

4. Cấp dưỡng

- Đến các lớp có trẻ bị ngộ độc thực phẩm thu hồi ngay và toàn bộ các loại thức ăn gây ra ngộ độc thực phẩm.

- Mang mẫu lưu thực phẩm cho Hiệu phó niêm phong và gửi cho Trung tâm y tế xét nghiệm nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm.

- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm, vệ sinh dụng cụ chế biến, vệ sinh môi trường.

5. Bảo vệ và các bộ phận khác

- Tích cực tham gia hỗ trợ Giáo viên và Nhân viên y tế trong việc xử lý cấp cứu ban đầu và đưa số học sinh có hiện tượng ngộ độc thực phẩm đến các bệnh viện để cấp cứu.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Triển khai quán triệt đến tất cả CBGVNV nghiêm túc thực hiện kế hoạch đã đề ra.

- Thường xuyên kiểm tra giám sát việc thực hiện vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm từ bếp ăn đến các lớp.

- Thực hiện tốt công tác phối hợp với các Ban Ngành, Trung tâm y tế để xử lý kịp thời khi có ngộ độc xảy ra

Trên đây là kế hoạch xử lý ngộ độc xảy ra tại trường, trong quá trình thực hiện sẽ điều chỉnh phù hợp với điều kiện thực tế của nhà trường./.

Nơi nhận:

- Các bộ phận trong trường;
- Lưu: VT, YT.

HIỆU TRƯỞNG

Lê Hiền My