

Số: 345 /KH-THPTBA

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 7 năm 2026

KẾ HOẠCH

Tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong nhà trường năm 2026

Căn cứ thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12 tháng 05 năm 2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo - Bộ y tế về việc quy định về công tác y tế trường học;

Căn cứ Chỉ thị số 15-CT/TU ngày 03 tháng 6 năm 2026 của Ban Thường vụ Thành ủy Thành phố Hồ Chí Minh về tăng cường lãnh đạo, chỉ đạo bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch số 284/KH-UBND ngày 09 tháng 6 năm 2026 của Ủy ban nhân dân Thành phố về triển khai, áp dụng và quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh đối với thịt heo, thịt gia cầm, trứng gia cầm giai đoạn 2026 - 2030;

Căn cứ Kế hoạch số 315/KH-UBND ngày 22 tháng 6 năm 2026 của Ủy ban nhân dân Thành phố về phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh năm 2026;

Căn cứ Công văn số 3037/SATTP-GSNĐTP&TTTT ngày 24 tháng 6 năm 2026 của Sở An toàn thực phẩm về việc triển khai thực hiện Kế hoạch phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh năm 2026;

Căn cứ công văn số 3096/SATTP-QLTC&KN ngày 25 tháng 6 năm 2026 của Sở An toàn thực phẩm về việc tuyên truyền, vận động các đơn vị sản xuất, kinh doanh sử dụng nguyên liệu thực phẩm thuộc “chuỗi thực phẩm an toàn” tại các bếp ăn tập thể của trường học, khu công nghiệp, khu chế xuất và kênh phân phối hiện đại;

Căn cứ công văn số 6470/SGDĐT-HSSV ngày 06 tháng 7 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

Nhằm chủ động trong công tác an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học, nay trường THPT Bình An xây dựng Kế hoạch thực hiện, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua đường thực phẩm góp phần đảm bảo sức khỏe cho học sinh đang theo học tại trường.

- Nâng cao nhận thức, kỹ năng thực hành an toàn thực phẩm của người tham gia các hoạt động tổ chức ăn, uống tại trường.

2. Yêu cầu:

- Căn tin chấp hành đúng các quy định có liên quan về lĩnh vực an toàn thực phẩm, xây dựng và vận hành hệ thống tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Người quản lý, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm phải được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận của chủ sở sở, không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp....

- Thực phẩm chế biến phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định, có sổ lưu mẫu, có thực hiện lưu mẫu 3 bước. Phải có hợp đồng cung cấp nguyên liệu với đơn vị đảm bảo các quy định về an toàn thực phẩm.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát, không để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh nghiêm túc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm, và tích cực tham gia tuyên truyền về vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Căn tin kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường phải đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

2. Chủ căn tin cam kết thực phẩm được bày bán tại căn tin (bao gồm cả thực phẩm bao gói sẵn) phải đảm bảo an toàn theo quy định và có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng (có hóa đơn, chứng từ của các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối thực phẩm, có hợp đồng theo quy định...).

3. Đảm bảo sử dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, đảm bảo kiểm soát được nguồn gốc được sử dụng tại căn tin. Nguồn gốc thực phẩm được chế biến trong trường học do các cơ sở phải đạt một trong các tiêu chuẩn theo quy định.

4. Thường xuyên tổ chức kiểm tra, giám sát việc đảm bảo an toàn thực phẩm với các hình thức: Tự kiểm tra, phối hợp các cơ quan liên ngành trong các đợt kiểm tra theo kế hoạch... Tổ chức diễn tập xử lý tình huống xảy ra ngộ độc thực phẩm trong trường học (nếu có).

5. Tổ chức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho nhân viên căn tin.

6. Triển khai: Thắt hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban giám hiệu:

- Chịu trách nhiệm chỉ đạo chung, lập kế hoạch
- Thành lập tổ tự kiểm tra, thường xuyên kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại căn tin.
- Theo dõi, thực hiện báo cáo cho cơ quan quản lý cấp trên theo quy định.

2. Nhân viên y tế

- Tham mưu xây dựng kế hoạch.
- Truyền thông đến Cha mẹ học sinh, học sinh: Không mua quà vặt, ăn uống xung quanh trường nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra; có kiến nghị với địa phương về việc kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống xung quanh trường học.
- Kiểm tra quy trình lưu mẫu - hủy mẫu tại căn tin, sổ lưu mẫu 3 bước, giấy tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, giấy khám sức khỏe...các loại hồ sơ sổ sách theo quy định.
- Tập huấn, cập nhật văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến an toàn thực phẩm cho đội ngũ giáo viên, nhân viên và chủ căn tin.
- Phối hợp Đoàn thanh niên tổ chức hoạt động truyền thông bằng nhiều hình thức nhằm nâng cao sức khỏe cán bộ, giáo viên, nhân viên và học sinh.
- Tổng hợp các hoạt động tổ chức thực hiện làm cơ sở báo cáo cuối năm.

3. Đoàn thanh niên

- Triển khai kế hoạch đến toàn thể học sinh trong giờ sinh hoạt dưới cờ.
- Phối hợp nhân viên y tế kiểm tra định kỳ và đột xuất việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại căn tin.
- Phối hợp đưa thông tin tuyên truyền lên các trang thông tin chính thống của đơn vị: fangage, facebook, zalo,...
- Ghi hình hoạt động làm minh chứng để báo cáo.

4. Giáo viên chủ nhiệm, giáo viên bộ môn:

- Lồng ghép tuyên truyền nâng cao nhận thức trách nhiệm của Cha mẹ học sinh trong việc tổ chức bữa ăn cho học sinh đảm bảo dinh dưỡng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại gia đình.
- Đối với học sinh: lồng ghép nội dung tuyên truyền vào các tiết học sinh hoạt, hóa học, giáo dục kinh tế pháp luật, hoạt động trải nghiệm, sinh hoạt ngoài

giờ lên lớp.

5. Chủ căn tin

- Thực hiện cam kết với nhà trường về việc đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật

- Nghiêm túc thực hiện việc tập huấn các kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, cam kết 100% nhân viên tham gia chế biến thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ theo quy định và không mắc các bệnh lây truyền qua đường ăn uống theo quy định của pháp luật.

- Chịu hoàn toàn trách nhiệm nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm khi bày bán, cung cấp thực phẩm không rõ nguồn gốc, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phối hợp cung cấp đầy đủ hồ sơ, sổ sách trong các đợt kiểm tra thường xuyên và kiểm tra đột xuất theo kế hoạch của nhà trường.

IV. GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Công tác tuyên truyền:

- Tổ chức phổ biến đầy đủ nội dung và các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đến toàn thể cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người lao động, học sinh và Cha mẹ học sinh và thực hiện tốt công tác y tế trường học.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, kỹ năng về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm bằng hình thức phù hợp; lồng ghép nội dung giáo dục về dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong các hoạt động giáo dục như sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, hoạt động trải nghiệm và các hoạt động ngoại khóa.

- Tuyên truyền, hướng dẫn Cha mẹ học sinh và người học nâng cao nhận thức, ưu tiên lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và có khả năng truy xuất nguồn gốc theo quy định; đồng thời khuyến khích kịp thời phản ánh, cung cấp thông tin về các hành vi kinh doanh, sử dụng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc không rõ nguồn gốc.

2. Tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại căn tin:

- Rà soát, bổ sung các điều kiện về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong hợp đồng thuê hoặc hợp đồng khai thác, vận hành căng tin; yêu cầu đơn vị kinh doanh kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc.

- Ưu tiên kinh doanh các sản phẩm thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, truy

xuất nguồn gốc.

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo quản, kinh doanh thực phẩm tại cảng tin; kịp thời chấn chỉnh, xử lý hoặc kiến nghị xử lý đối với các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền.

3. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại cảng tin; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, khắc phục các tồn tại, hạn chế và nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

- Tăng cường theo dõi, đánh giá và triển khai các biện pháp phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm theo mùa, các thời điểm có nguy cơ cao như khai giảng năm học, trước các kỳ thi, các hoạt động tập trung đông người, Lễ, Tết và các đợt cao điểm tiêu dùng thực phẩm.

4. Xây dựng kế hoạch xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, khẩn trương tổ chức sơ cứu ban đầu và đưa đến cơ sở y tế gần nhất để điều trị; đồng thời bảo vệ hiện trường, lưu giữ mẫu thức ăn và các hồ sơ, tài liệu liên quan phục vụ công tác điều tra, xác minh nguyên nhân theo quy định.

- Báo cáo kịp thời đến cơ quan y tế địa phương, Ủy ban nhân dân phường và Sở Giáo dục và Đào tạo.

5. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm

- Hàng năm lập kế hoạch thành lập tổ tự kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm: Trong đó xây dựng và rà soát, cập nhật phương án, quy trình ứng phó khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; phân công rõ trách nhiệm của các bộ phận, cá nhân có liên quan; chuẩn bị đầy đủ nhân lực, trang thiết bị, vật tư phục vụ công tác sơ cứu ban đầu và phối hợp xử lý sự cố theo quy định.

- Phối hợp với cơ sở y tế tại địa phương, khi xảy ra trường hợp ngộ độc cần đưa nạn nhân đến để kịp thời cấp cứu và điều trị.

6. Tổ chức thực hiện báo cáo theo quy định:

- Theo dõi, đôn đốc, kiểm tra và tổng hợp kết quả thực hiện, bảo đảm triển khai đồng bộ, hiệu quả các nhiệm vụ về bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Thực hiện báo cáo theo quy định; báo cáo đầy đủ, kịp thời kết quả triển khai thực hiện và báo cáo đột xuất khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra vụ việc mất an

toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm về Sở Giáo dục và Đào tạo.

Trên đây là kế hoạch tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống thực phẩm giả, ngộ độc thực phẩm trong nhà trường của Trường THPT Bình An. Đề nghị các bộ phận liên quan nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Các tổ chuyên môn;
- Đoàn Thanh niên;
- Giáo viên chủ nhiệm;
- Lưu: VT.

HIỆU TRƯỞNG



Võ Huỳnh Ngọc Vân