

Số: 347.../KH-PEK

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2026

KẾ HOẠCH
Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm năm học 2026-2027

Thực hiện Công văn số 9632/SGDĐT-HSSV ngày 16 tháng 9 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

Nhằm chủ động phòng ngừa rủi ro về ngộ độc thực phẩm, đồng thời bảo vệ toàn diện sức khỏe cho học sinh trong quá trình học tập và sinh hoạt tại trường, Trường Trung – Tiểu học Pétrus Ký xây dựng Kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2026-2027 với các nội dung như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

Nâng cao nhận thức, hiểu biết và thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng (quản lý, nhân viên y tế, nhân viên trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm).

Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm, không để xảy ra tình trạng ngộ độc thực phẩm trong nhà trường.

2. Yêu cầu

Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm phải thực hiện thường xuyên, liên tục trong tất cả các ngày tổ chức bữa ăn bán trú, nội trú.

Kiểm soát toàn diện đảm bảo 100% nguyên liệu đầu vào, chuỗi cung ứng thực phẩm đưa vào nhà trường được kiểm soát và truy xuất nguồn gốc rõ ràng.

Tăng cường tự kiểm tra, giám sát; kịp thời phát hiện và khắc phục các nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

100% nhân sự đạt chuẩn tất cả nhân viên trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại trường có đầy đủ chứng nhận sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP.

Phát huy vai trò giám sát của Ban đại diện cha mẹ học sinh, đảm bảo công khai minh bạch các thông tin liên quan đến thực đơn, đơn vị cung cấp theo quy định.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Công tác tuyên truyền

- Tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm đến toàn thể QLGVN nhằm nâng cao ý thức



trách nhiệm quản lý của nhà trường trong việc lựa chọn sản phẩm, thực phẩm.

- Lòng ghép giáo dục về vệ sinh cá nhân, dinh dưỡng hợp lý và an toàn thực phẩm, thực hiện ăn chín, uống sạch; rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, thực phẩm có dấu hiệu ôi thiu, hư hỏng hoặc quá hạn sử dụng, không đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Tổ chức truyền thông cho học sinh bằng nhiều hình thức như sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, website nhà trường, fanpage đoàn trường, bản tin, gốc truyền thông giáo dục sức khỏe.

2. Hoạt động phòng chống ngộ độc thực phẩm

- Cử quản lý phụ trách về an toàn thực phẩm tham gia các lớp tập huấn nâng cao kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ trong công tác giám sát, phòng chống và xử lý ngộ độc thực phẩm.

- Ngăn chặn kịp thời các bệnh lây qua đường thực phẩm; Phát hiện sớm và xử lý kịp thời các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể, hạn chế đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm.

3. Hoạt động kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm

- Hằng ngày, kiểm tra chất lượng (nguồn gốc, nhãn, hạn sử dụng,...) thực phẩm ở khâu tiếp phẩm; kiểm tra giám sát quy trình sơ chế, chế biến, phục vụ bữa ăn và lưu mẫu 3 bước theo đúng quy trình bếp ăn 1 chiều; kiểm tra công tác vệ sinh bếp ăn và nhà ăn.

- Hằng tuần (cuối tuần), kiểm tra tồn kho thực phẩm khô, đảm bảo thực phẩm và nguyên liệu được bảo quản đúng quy định và còn hạn sử dụng; căn cứ lượng tồn kho để điều chỉnh lượng nguyên liệu nhập kho thực phẩm cho tuần kế tiếp.

- Hằng tháng (cuối tháng), kiểm tra hồ sơ nguồn gốc thực phẩm (hợp đồng, giấy phép,...), kiểm tra hồ sơ giao nhận thực phẩm, hồ sơ lưu mẫu 3 bước.

- Kiểm tra đột xuất (nếu có) khi có phản ánh của học sinh, phụ huynh học sinh, phát hiện thực phẩm bất thường hoặc có ca nghi ngờ ngộ độc thực phẩm.

- Công khai thực đơn, tiếp nhận ý kiến phản hồi của học sinh, giáo viên, phụ huynh học sinh làm căn cứ đánh giá, điều chỉnh hoạt động bếp ăn.

- Tạo điều kiện để đại diện học sinh, đại diện phụ huynh học sinh giám sát đột xuất khâu tiếp nhận nguyên liệu, chế biến, chia suất ăn và dùng bữa của học sinh.

- Phối hợp với địa phương về thực hiện đảm bảo an ninh trật tự trong việc cấm buôn bán hàng rong trước cổng trường.

III. CÔNG TÁC PHÒNG NGỪA VÀ ỨNG PHÓ SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Công tác phòng ngừa sự cố an toàn thực phẩm

- Nơi chế biến, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm, như: nhà ăn thông thoáng sạch sẽ, tách biệt khu vực sống và chín để tránh lây nhiễm chéo, nguyên liệu, thực phẩm sử dụng phải rõ nguồn gốc bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh, chống bụi, mưa nắng, côn trùng, động vật gây hại.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

- Giáo dục, tuyên truyền học sinh rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; không sử dụng thức ăn có mùi, màu sắc bất thường và báo ngay cho nhân viên

cấp dưỡng hoặc nhân viên y tế hoặc giáo viên, nhân viên trường; liên hệ ngay bộ phận Y tế của nhà trường khi bản thân hoặc bạn cùng bàn hoặc bạn cùng lớp có biểu hiện bất thường sau ăn.

2. Công tác ứng phó sự cố an toàn thực phẩm

Khi phát hiện học sinh có biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm (đau bụng, buồn nôn, ói, tiêu chảy, chóng mặt, sốt,...) đơn lẻ bất thường hoặc đồng loạt, nhà trường tiến hành ngay 4 bước khẩn cấp sau:

Bước 1: Hành động khẩn cấp tại chỗ

- a) Xử lý thức ăn và cách ly hiện trường
 - Ban Điều hành chỉ đạo dừng ngay việc sử dụng thức ăn nghi ngờ dẫn đến ngộ độc.
 - Niêm phong tủ lưu mẫu và thức ăn thừa.
 - Trích xuất, bảo lưu dữ liệu camera khu vực bếp trong ngày xảy ra sự cố.
- b) Liên hệ ngay đơn vị cung cấp nguyên liệu/thực phẩm (nếu có) và yêu cầu:
 - Dừng ngay việc giao lô hàng cùng loại đến trường và các cơ sở khác của trường.
 - Niêm phong, giữ nguyên hiện trạng lô nguyên liệu, thực phẩm cùng lô tại cơ sở sản xuất; cử đại diện có thẩm quyền đến trường để phối hợp xử lý.
 - Cung cấp ngay thông tin thành phần nguyên liệu, phụ gia cho nhân viên y tế để phục vụ công tác cấp cứu/sơ cứu.

Bước 2: Phân luồng, sơ cứu và chuyển viện cấp cứu

- a) Nhân viên y tế trường học (phối hợp giáo viên chủ nhiệm)
 - Đưa học sinh về phòng y tế, tiến hành sơ cứu ban đầu.
 - Lưu giữ bệnh phẩm ban đầu: thu giữ ngay chất nôn hoặc mẫu phân đầu tiên của học sinh cho vào túi/lọ sạch, đậy kín, bảo quản lạnh để bàn giao cho đoàn điều tra.
- b) Phân luồng xử trí y tế
 - Trường hợp nhẹ (rối rác); Chăm sóc tại phòng y tế, thông báo phụ huynh đón về hoặc hướng dẫn theo dõi tại nhà.
 - Trường hợp nặng (sốt cao, khó thở, tiêu chảy, nôn ói, mất nước nặng,...) hoặc số ca tăng nhanh: Gọi ngay Cấp cứu 115 và liên hệ cơ sở y tế gần nhất; huy động xe trường/đội xe đưa rước chuyển viện cấp cứu kịp thời, tuyệt đối không trì hoãn, cử nhân viên y tế hoặc giáo viên chủ nhiệm đi cùng để theo dõi học sinh.
 - Báo cáo ngay với Trạm Y tế phường nơi cơ sở đóng trú.

Bước 3: Đánh giá quy mô và kích hoạt hỗ trợ

Ngay sau khi sơ cứu ban đầu, Ban Điều hành đánh giá nhanh số lượng học sinh có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm để kích hoạt phương án xử lý:

- a) Cấp độ 1 (Quy mô nhỏ: Dưới 10 ca, mức độ nhẹ): Nhà trường chủ động xử lý tại chỗ dưới sự tư vấn chuyên môn của Trạm Y tế phường.
- b) Cấp độ 2 (Quy mô vừa: từ 10 đến dưới 30 ca): Đề nghị Trạm Y tế phường điều động nhân lực, phương tiện đến trường hỗ trợ sơ cứu, phân loại bệnh nhân. Huy động lực lượng nhà trường, hỗ trợ đưa đón học sinh đến bệnh viện tuyến gần nhất.

c) Cấp độ 3 (Quy mô lớn: Từ 30 ca trở lên hoặc có ca diễn biến nặng):

- Ban Điều hành kích hoạt kịch bản khẩn cấp; báo cáo đến UBND phường nơi cơ sở trú đóng và các Sở: Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh.

- UBND phường sẽ trực tiếp đến hiện trường chỉ huy điều hành; phối hợp Sở Y tế, Trung tâm Cấp cứu 115 thiết lập Điểm sơ cứu/Phòng khám dã chiến ngay tại trường để phân loại, xử trí tại chỗ, tránh dồn bệnh nhân gây quá tải tại cơ sở y tế.

- Công an phường: Phối hợp điều tiết giao thông trước cổng trường phục vụ xe cứu thương; bảo đảm an ninh trật tự và bảo vệ hiện trường bếp ăn.

Bước 4: Báo cáo khẩn cấp, phát ngôn và phối hợp điều tra

- Báo cáo khẩn (hoàn thành trong vòng 01 giờ) đến Trạm y tế và UBND phường nơi cơ sở trú đóng và các Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Sở GD&ĐT Thành phố.

- Thông tin đến phụ huynh: Giáo viên chủ nhiệm thông báo trung thực, bình tĩnh tình hình sức khỏe học sinh cho phụ huynh; hướng dẫn phối hợp theo dõi, tránh gây hoang mang dư luận.

- Phát ngôn truyền thông: Hiệu trưởng là người phát ngôn chính thức duy nhất của nhà trường (phối hợp theo định hướng của Sở An toàn thực phẩm và chính quyền địa phương). QLGVNV không tự ý đăng tải hình ảnh, thông tin chưa kiểm chứng các kênh không gian mạng xã hội.

- Phối hợp cơ quan điều tra chuyên môn: Ban Điều hành bàn giao nguyên trạng mẫu lưu thức ăn, mẫu bệnh phẩm thu thập được; sổ kiểm thực 3 bước, hóa đơn chứng từ và danh sách học sinh (người ăn, người mắc, người không mắc) cho Đoàn điều tra ngộ độc thực phẩm.

IV. XỬ LÝ SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ BÁO CÁO

Giai đoạn này được triển khai ngay sau khi tình hình y tế của học sinh đã được kiểm soát và cấp cứu ổn định, tập trung vào 4 nhóm nhiệm vụ trọng tâm:

1. Phối hợp điều tra dịch tễ và xác định nguyên nhân

a) Cung cấp dữ liệu phục vụ phân tích dịch tễ học:

- Ban Điều hành lập và bàn giao đầy đủ danh sách học sinh theo các nhóm: danh sách người ăn bữa ăn nghi ngờ; danh sách người mắc có triệu chứng lâm sàng; danh sách người cùng ăn nhưng không mắc bệnh (nhóm đối chứng).

- Cung cấp thực đơn chi tiết, hóa đơn, chứng từ giao nhận, sổ kiểm thực 3 bước và hồ sơ lưu mẫu thức ăn liên quan.

b) Bàn giao hồ sơ và mẫu kiểm nghiệm

- Bàn giao nguyên trạng tủ lưu mẫu thức ăn và mẫu thức ăn còn sót lại sau bữa ăn, các mẫu bệnh phẩm ban đầu (chất nôn, phân) đã thu thập được cho Đoàn điều tra ngộ độc thực phẩm.

- Phối hợp cùng cơ quan y tế, đơn vị kiểm nghiệm lấy mẫu bổ sung tại chỗ: mẫu nước sinh hoạt, nước uống, mẫu quệt bề mặt dụng cụ chế biến,...

- Cung cấp danh sách nhân viên trực tiếp sơ chế, chế biến, vận chuyển và danh sách xác nhận được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của nhân viên trực tiếp chế biến và tiếp xúc thực phẩm, kết quả khám sức khỏe định kỳ của nhân viên, danh sách

nhân viên có kiến thức an toàn thực phẩm

c) Đối với đơn vị cung cấp thực phẩm

- Cung cấp toàn bộ hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu của lô hàng nghi ngờ, quy trình chế biến, danh sách nhân viên trực tiếp sơ chế, chế biến, vận chuyển và danh sách xác nhận được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của nhân viên trực tiếp chế biến và tiếp xúc thực phẩm, kết quả khám sức khỏe định kỳ của nhân viên, danh sách nhân viên có kiến thức an toàn thực phẩm, danh sách các đơn vị khác đã phục vụ.

- Chấp hành sự kiểm tra thực tế, niêm phong kho và lấy mẫu lưu tại cơ sở chế biến của đơn vị.

2. Vệ sinh khử khuẩn và điều kiện khôi phục hoạt động bếp ăn

a) Khắc phục vệ sinh môi trường

- Dưới sự hướng dẫn, giám sát chuyên môn của Trạm Y tế phường, nhà trường tổ chức tổng vệ sinh, khử khuẩn toàn bộ khu vực nhà bếp, kho chứa, nhà ăn, lớp học bằng dung dịch khử khuẩn chuyên dụng.

- Rửa sạch, sấy khô, tiệt trùng toàn bộ dụng cụ chế biến (dao, thớt, nồi, chảo,..) và dụng cụ ăn uống của học sinh (khay, thìa,...).

- Vệ sinh sạch sẽ toàn bộ hệ thống bồn chứa nước, máy lọc nước uống; tiến hành lấy mẫu xét nghiệm lại các chỉ tiêu vi sinh.

b) Điều kiện khôi phục hoạt động: Nhà trường chỉ được phép tổ chức nấu ăn khi có xác nhận của Sở An toàn thực phẩm hoặc UBND phường đã khắc phục triệt để các tồn tại, nguyên nhân dẫn đến vụ việc.

3. Báo cáo tổng hợp, rút kinh nghiệm và ổn định tình hình học đường

a) Chế độ báo cáo

- Trong vòng 24 – 48 giờ sau khi sự cố được kiểm soát và học sinh xuất viện an toàn, nhà trường lập Báo cáo tổng hợp diễn biến vụ việc, nguyên nhân (nếu đã xác định), thống kê số ca mắc/nhập viện, kết quả điều trị và các biện pháp đã khắc phục.

- Gửi báo cáo về: UBND cấp xã, Sở GD&ĐT, Sở An toàn thực phẩm để tổng hợp, báo cáo cấp trên.

b) Ổn định tâm lý và thông tin minh bạch:

- Tổ chức họp trực tiếp Ban Đại diện CMHS để thông báo thông tin chính xác, khách quan về kết luận của cơ quan y tế, các biện pháp nhà trường đã triển khai và phương án khắc phục, tránh phát sinh tin đồn sai lệch gây hoang mang.

- Tiếp tục phân công GVCN, nhân viên y tế theo dõi sát diễn biến sức khỏe của những học sinh đã phục hồi sau xuất viện.

c) Họp rút kinh nghiệm và điều chỉnh quy trình:

- Tổ chức họp để phân tích nguyên nhân, kiểm điểm hạn chế, thiếu sót trong quá trình phòng ngừa và ứng phó, thành phần họp gồm: Ban Giám hiệu, Ban Điều hành, Y tế, Tổ trưởng Văn phòng, Trưởng và phó bộ phận Cấp dưỡng, Nhân viên dinh dưỡng và Nhân viên mua hàng.

- Rà soát, cập nhật, điều chỉnh lại “Quy trình nội bộ phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP” của nhà trường cho phù hợp với thực tiễn.

4. Xử lý trách nhiệm pháp lý và bồi thường thiệt hại (nếu có)

- Xác định trách nhiệm người đứng đầu: căn cứ kết luận điều tra chính thức của cơ quan có thẩm quyền, xem xét, làm rõ trách nhiệm của Lãnh đạo nhà trường, nhân viên y tế, nhân sự Tổ Cấp dưỡng trong việc để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Trách nhiệm của cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn chịu toàn bộ chi phí phát sinh liên quan đến vụ việc theo quy định của pháp luật nếu lỗi thuộc về cơ sở.

V. PHÂN CÔNG VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Điều hành nhà trường

- Chỉ đạo chung, chịu trách nhiệm đứng đầu về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý của nhà trường; trực tiếp thẩm định, phê duyệt và chịu trách nhiệm pháp lý cao nhất với các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm ký kết với nhà trường.

- Trực tiếp rà soát, đánh giá các điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị của bếp, nhà ăn.

- Chủ trì các đợt kiểm tra nội bộ định kỳ và đột xuất.

- Đối chiếu thực đơn, số lượng, chất lượng bữa ăn, theo dõi biên bản giao nhận, kiểm thực, lưu mẫu, kiểm tra việc tổ chức vụ phụ bữa ăn, vệ sinh, chăm sóc học sinh trong thời gian ăn – nghỉ.

2. Bộ phận y tế

- Tham mưu cho Ban Điều hành trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và vệ sinh trường học. Theo dõi, giám sát hằng ngày việc thực hiện các quy định về vệ sinh, an toàn thực phẩm tại trường học.

- Kiểm tra, giám sát việc thực hiện lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định về số lượng, thời gian, điều kiện bảo quản.

- Phối hợp với các bộ phận liên quan và cơ quan y tế trong công tác sơ cứu, báo cáo và xử lý kịp thời khi xảy ra sự cố hoặc nghi ngờ sự cố có liên quan đến an toàn thực phẩm.

- Phối hợp kiểm tra điều kiện vệ sinh khu vực ăn uống, dụng cụ, nước uống và thực hiện các yêu cầu vệ sinh cá nhân.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát các nội dung về vệ sinh phòng, chống dịch bệnh; vệ sinh cá nhân; an toàn thực phẩm; chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt và vệ sinh môi trường trong nhà trường.

3. Giáo viên chủ nhiệm:

- Tuyên truyền, nhắc nhở học sinh không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc.

- Thông báo ngay cho y tế trường học khi học sinh có dấu hiệu nghi ngờ liên quan đến thực phẩm ăn uống tại trường.

4. Đơn vị cung cấp thực phẩm

- Chấp hành đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm.

- Cung cấp đầy đủ hồ sơ nguồn gốc của thực phẩm, thực hiện kiểm soát thực phẩm đầu vào, thực hiện vệ sinh, bảo quản, chế biến đúng quy định.

- Phối hợp với nhà trường trong công tác kiểm tra định kỳ và đột xuất.

5. Ban Đại diện CMHS: Đại diện CMHS kiểm tra đột xuất quy trình nhập hàng, chế biến và phân chia thức ăn thực tế tại trường.

6. Đoàn đội: Tổ chức các hoạt động tuyên truyền, phát thanh học đường và giám sát, nhắc nhở học sinh không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc trước cổng trường.

Trên đây là kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm năm học 2026-2027 của Trường Trung – Tiểu học Pétrus Ký, đề nghị quản lý, giáo viên, nhân viên trong nhà trường nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở GD&ĐT (thay b/c);
- HĐT, BGH (để biết);
- QLGVNV (để t/h);
- Lưu: VT.



GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH

Thái Thị Tường Vy