

PHƯƠNG ÁN

Phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố an toàn thực phẩm tại trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn Xã Nam Phù

Thực hiện Công văn số 64/UBND-VHXH ngày 27/7/2025 của UBND xã về việc tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh các trường học trên địa bàn Xã Nam Phù năm học 2025 – 2026.

Trạm Y tế xã Nam Phù xây dựng phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố an toàn thực phẩm tại trường học có bếp ăn bán trú với nội dung như sau:

I. MỤC ĐÍCH

Chủ động phòng ngừa, ngăn chặn, phát hiện sớm, xử lý kịp thời nguy cơ mất an toàn thực phẩm (ATTP). Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

II. PHẠM VI ÁP DỤNG

Các nhóm lớp mầm non độc lập, trường Mầm non, Tiểu học, Trung học cơ sở trên địa bàn Xã Nam Phù có bếp ăn bán trú.

III. CĂN CỨ XÂY DỰNG PHƯƠNG ÁN

- Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010.
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc Sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc quản lý của Bộ Y tế.
- Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế về việc Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc Hướng dẫn chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 của Bộ Y tế về việc ban hành quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm.

IV. NỘI DUNG PHƯƠNG ÁN

1. Phòng ngừa, ngăn chặn nguy cơ

1.1. Đảm bảo các điều kiện cơ sở theo quy định

- Đối với nơi chế biến:

+ Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

+ Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

+ Có cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

+ Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

+ Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

+ Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Đối với cơ sở chế biến

+ Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

+ Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

+ Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

+ Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Trong chế biến và bảo quản thực phẩm

+ Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.

+ Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

+ Thực phẩm phải để trong thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; để trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

+ Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;

+ Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

1.2. Điều kiện con người

- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Người trực tiếp chế biến thức ăn đảm bảo thực hành vệ sinh cá nhân: Có trang phục riêng, mũ, khẩu trang, giày dép riêng khi vào khu vực chế biến, sử dụng găng tay dùng một lần khi tiếp xúc thực phẩm chín.

1.3. Kiểm soát quá trình chế biến

1.3.1. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào và sơ chế nguyên liệu:

- Chỉ mua thực phẩm của nhà cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm (có đủ hồ sơ pháp lý về ATTP và còn hạn). Đối với sản phẩm nông lâm thủy hải sản tươi sống nên chọn các cơ sở đã áp dụng "Thực hành nông nghiệp tốt - GAP".

- Thực phẩm nhập vào ngày chế biến và sử dụng hết trong ngày đặc biệt là hàng tươi sống (như thịt, cá, động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ, rau...).

- Kiểm tra tiếp nhận thực phẩm hàng ngày: Có hoá đơn hoặc phiếu xuất kho hoặc phiếu điều chuyển thực phẩm... hàng ngày của nhà cung cấp và kiểm tra trước khi nhập. Nhân viên được phân công kiểm tra thực phẩm, sản phẩm thực phẩm phải thường xuyên có mặt tại thời điểm cung cấp thực phẩm và kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên. Thực hiện kiểm thực ba bước (kiểm tra trước khi chế biến, trong khi chế biến và trước khi ăn). Trong trường hợp phát hiện thực phẩm không đạt yêu cầu, cần phải có biện pháp xử lý như: Yêu cầu đơn vị cung cấp chủ động thu hồi và cung cấp thực phẩm an toàn, thay đổi nhà cung cấp, báo cáo cơ quan quản lý xử lý theo quy định... Kết quả này sẽ được lưu lại trong vòng 1 năm.

- Trong trường hợp rau và hoa quả không cần qua nấu, phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống).

1.3.2. Kiểm soát khâu chế biến

- Đảm bảo quy trình chế biến theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu xuất kho, sau khi sơ chế, (nhặt, rửa, thái...) chuyển vào bếp (nguyên liệu sạch), chế biến, chuyển thức ăn chín sang phòng chia, chia thức ăn và cuối cùng ra phòng ăn hoặc vận chuyển đến nơi khác để ăn.

- Nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu chưa sạch, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau...) không được để lẫn với nhau, vì chế độ nấu nướng khác nhau. Thức ăn chín không để lẫn thức ăn sống.

- Đảm bảo nhiệt độ đối với thực phẩm nấu chín kỹ, đảm bảo nhiệt độ đạt 100⁰c duy trì ít nhất 5 phút trở lên. Có thể dùng nhiệt kế đo tâm để theo dõi.

1.3.3. Kiểm soát bảo quản thực phẩm

- Kho bảo quản thực phẩm.

+ Có biện pháp phòng chống chuột, côn trùng, gián, các mối nguy hóa học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản thực phẩm trong kho. Sàn kho kín và bằng vật liệu rắn để đề phòng chuột. Cửa ra vào kín, cửa sổ phải có lưới chắn côn trùng.

+ Thực phẩm đóng thùng, túi, hộp... phải để trên giá, kê kê cách mặt đất ít nhất 15 cm, cách tường 30cm, cách trần 50cm.

+ Kho sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo yêu cầu kỹ thuật, có quạt thông gió và tốt nhất có máy điều hòa không khí.

+ Có kho hoặc tủ bảo quản riêng cho các loại thực phẩm khô, tươi sống. Không được để các mặt hàng không phải thực phẩm vào kho thực phẩm.

+ Có chế độ khử trùng tẩy uế kho, chế độ kiểm tra, chế độ xuất, nhập kho.

- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho các loại thực phẩm khác nhau trước khi chế biến.

- Thức ăn nấu chín chứa đựng trong các dụng cụ riêng, được che đậy để phòng chống bụi, côn trùng, chuột. Các dụng cụ chứa đựng thức ăn chín phải được dùng riêng biệt với thực phẩm sống. Thời gian từ khi nấu chín đến khi ăn tốt nhất trong khoảng 2 giờ đầu.

1.3.4. Kiểm soát nhà ăn

- Nhà ăn phải đảm bảo đủ điều kiện về cơ sở, dụng cụ, thiết bị và con người phục vụ (bàn ăn cao >60cm).

- Trước khi vào phòng ăn phải có chỗ rửa tay đảm bảo đủ cho 50 người/bồn rửa tay, nhà vệ sinh đảm bảo đủ cho 25 người/nhà vệ sinh. Người ăn rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn.

- Trong khi ăn thực hiện đúng nội quy của nhà ăn.

1.3.5. Phòng chống ô nhiễm thứ cấp

- Người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm phải thực hiện rửa tay trước và sau khi bắt đầu công việc; trước khi chia thức ăn chín; sau khi đi vệ sinh; sau khi chạm vào thực phẩm sống (cá, thịt, trứng động vật nhuyễn thể...); sau khi tiếp xúc với bề mặt không sạch hoặc xử lý rác thải; sau khi ho, hắt hơi hoặc xì mũi.

- Nguyên liệu thực phẩm phải được phân loại, chứa đựng trong các dụng cụ riêng, sạch, có thể sắp xếp theo thứ tự từ thịt, cá, động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ, rau... để ở các khu vực khác nhau. Tránh ô nhiễm từ bao bì chứa đựng sang khu vực để thực phẩm và phòng tránh ô nhiễm giữa các loại thực phẩm.

- Thực phẩm được sơ chế, chế biến tại khu vực riêng, tránh gây ô nhiễm sang các khu vực chế biến, bảo quản, chia thức ăn. Có dụng cụ chứa đựng (hộp, thùng, khay, túi nilon...), chế biến (dao, thớt) riêng cho thực phẩm sống, chín và để ở khu riêng biệt.

- Nước chế biến thực phẩm phải là nguồn nước sạch được kiểm tra định kỳ theo quy định.

1.4. Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định

- Dụng cụ lưu mẫu thức ăn: Phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng; phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

- Lấy mẫu thức ăn

+ Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.

+ Lượng mẫu thức ăn: Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam; thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.

- Thông tin mẫu lưu: Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

- Bảo quản mẫu thức ăn lưu

+ Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.

+ Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 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. Ngăn chặn khi có nguy cơ

2.1. Phát hiện sớm nguy cơ

- Kiểm tra trước khi chế biến: Kiểm tra cảm quan tất cả nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến: Màu sắc, mùi, trạng thái, hạn sử dụng, tình trạng bao bì. Thực phẩm tươi sống phải còn tươi, không bị nhớt, bầm dập, đổi màu, bốc mùi. Khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu bất thường thì dừng chế biến, báo Ban Giám hiệu, cán bộ y tế để xử lý.

- Theo dõi sức khỏe người chế biến và phục vụ: Hàng ngày nhân viên nhà bếp phải tự kiểm tra sức khỏe (sốt, đau bụng, tiêu chảy, nổi mẩn). Nếu có triệu chứng nghi ngờ thì không tham gia chế biến, báo cán bộ y tế trường học để xử lý.

- Kiểm tra dụng cụ, khu vực nhà bếp: Nếu phát hiện dụng cụ, bề mặt chế biến bị bẩn, rỉ sét hoặc còn sót thực phẩm sống thì dừng ngay để vệ sinh khử trùng trước khi tiếp tục.

2.2. *Ngừng sử dụng thực phẩm nghi ngờ*: Ngay khi phát hiện nguyên liệu hoặc món ăn thành phẩm có dấu hiệu bất thường, lập tức:

- Dừng chế biến hoặc phục vụ.

- Niêm phong và ghi nhãn “Không sử dụng - Chờ xử lý” kèm ngày, giờ phát hiện, người phát hiện.

- Bảo quản riêng thực phẩm nghi ngờ ở tủ lạnh hoặc tủ mát chuyên dụng, không để chung với nguyên liệu an toàn.

- Không tái chế biến hoặc tận dụng lại thực phẩm nghi ngờ.

2.3. Tăng cường theo dõi, giám sát trong thời gian nguy cơ

- Tăng tần suất kiểm tra: kiểm tra cảm quan nguyên liệu 2–3 lần/ngày cho đến khi hết nguồn nguy cơ.

- Theo dõi sức khỏe học sinh: Cán bộ y tế hỏi và theo dõi tình trạng sức khỏe của người có triệu chứng trong vòng 24 - 48 giờ.

- Ghi chép chi tiết toàn bộ diễn biến để phục vụ điều tra nếu sự cố xảy ra.

3. Khắc phục sự cố ATTP

3.1. Phát hiện sớm sự cố ATTP và phối hợp xử lý

- Bất cứ ai khi phát hiện học sinh hoặc nhân viên có biểu hiện bất thường (đau bụng, buồn nôn, nôn, sốt, tiêu chảy...) phải đưa ngay xuống phòng y tế để được chăm sóc và theo dõi.

- Cán bộ Y tế trường học tiếp nhận học sinh hoặc nhân viên có biểu hiện (đau bụng, buồn nôn, nôn, sốt, tiêu chảy...) phải tiến hành theo dõi, xử trí ban đầu đồng thời báo cáo với Ban Giám hiệu trường học.

- Ban Giám hiệu trường học sau khi tiếp nhận thông tin báo về Trạm Y tế Xã Nam Phù để phối hợp xử trí, đồng thời báo nhà cung cấp (nếu nghi ngờ do nguyên liệu thực phẩm).

3.2. Theo dõi và xử trí ban đầu

- Tách người có triệu chứng và người không có triệu chứng để theo dõi và xử trí.

+ Chuyển người có triệu chứng về phòng Y tế hoặc khu vực thoáng mát.

+ Theo dõi, đánh giá nhanh tình trạng: Mạch, nhiệt độ, huyết áp, tình trạng mất nước, triệu chứng... nếu triệu chứng nhẹ: Cho uống Oresol, nghỉ ngơi; nếu triệu chứng nặng: Gọi xe cấp cứu hoặc liên hệ bệnh viện gần nhất, đồng thời thông báo phụ huynh.

- Lập danh sách trường hợp có triệu chứng: Họ và tên, lớp, thời gian ăn, thức ăn đã ăn, thời gian khởi phát triệu chứng, các triệu chứng cụ thể.

- Giữ lại mẫu chất nôn, phân (nếu có) để phục vụ xét nghiệm.

3.3. Khoanh vùng và ngăn chặn lây lan

- Ngừng ngay toàn bộ hoạt động chế biến, phục vụ tại bếp ăn.

- Niêm phong tất cả nguyên liệu, thực phẩm đã chế biến, chưa chế biến và thực phẩm lưu mẫu.

- Cách ly thực phẩm nghi ngờ, dán nhãn “Không sử dụng – Chờ xử lý”. Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh theo quy định.

3.4. Điều tra xác định nguyên nhân

- Triển khai điều tra, thu thập thông tin về: Người có triệu chứng, người không có triệu chứng, thức ăn đã ăn, nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm, tiền sử bệnh tật những người chế biến, nấu nướng phục vụ ăn, uống; mẫu thức ăn

thu hồi để xét nghiệm, lấy mẫu gửi xét nghiệm Labo; điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương...

- Tổng hợp số liệu, phân tích, xác định bữa ăn nguyên nhân, thức ăn nguyên nhân.

3.5. Xử lý nguồn gốc gây sự cố

- Tiêu hủy thực phẩm nghi ngờ hoặc xác định là nguyên nhân, theo hướng dẫn của cơ quan chức năng.
- Khử trùng toàn bộ khu vực bếp, kho chứa, dụng cụ chế biến bằng hóa chất diệt khuẩn được phép sử dụng.
- Ngừng hợp đồng với nhà cung cấp nếu nguyên nhân xuất phát từ nguồn cung thực phẩm, đồng thời báo cáo cơ quan quản lý.

3.6. Khôi phục hoạt động bếp ăn

- Bếp ăn chỉ được phép hoạt động trở lại khi:
 - + Có kết quả xét nghiệm xác nhận an toàn.
 - + Cơ quan y tế và UBND xã cho phép.
 - + Đã khắc phục triệt để nguyên nhân và hoàn thiện các biện pháp phòng ngừa.
- Tập huấn lại quy trình ATTP cho toàn bộ nhân viên bếp.
- Tăng tần suất kiểm tra nội bộ trong ít nhất 2 tuần sau khi mở lại.

3.7. Báo cáo và rút kinh nghiệm

- Báo cáo nhanh (trong 24 giờ): Thời gian, địa điểm mắc, triệu chứng, tác nhân nghi ngờ, bữa ăn nghi ngờ, thức ăn nghi ngờ, số người liên quan, lấy mẫu gửi xét nghiệm (nếu có).
- Báo cáo tổng kết (trong 7 ngày): Nêu rõ nguyên nhân, diễn biến, số người mắc, biện pháp đã thực hiện, kiến nghị phòng ngừa.
- Hợp rút kinh nghiệm với Ban giám hiệu, nhân viên bếp, y tế trường và nhà cung cấp.

3.8. Phòng ngừa tái diễn

- Tăng cường giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm hàng ngày.
- Rà soát lại hợp đồng và quy trình giao nhận nguyên liệu, thực hiện kiểm thực ba bước, thực hành vệ sinh của nhân viên, vệ sinh trang thiết bị dụng cụ...
- Tổ chức diễn tập phương án, phòng ngừa ứng phó sự cố ATTP.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng KHTH

- Tham mưu Ban lãnh đạo Trạm Y tế xây dựng, triển khai phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về An toàn thực phẩm tại các tại trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn Xã Nam Phú; kế hoạch ATTP, duy trì mô hình và chuyên đề ATTP, chuyên đề "Tăng cường kiểm soát An toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học".

- Thành lập và duy trì đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm; phối hợp điều tra, khoanh vùng, lấy mẫu xét nghiệm khi có sự cố.

- Phối hợp với phòng Dân số - Bảo trợ xã hội và Truyền thông giáo dục sức khoẻ biên tập, cung cấp tin bài tuyên truyền về các quy định của pháp luật về An toàn thực phẩm, lựa chọn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm... gửi Phòng Văn hoá – Xã hội, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao, các trường học trên địa bàn để thực hiện tuyên truyền.

- Tổ chức và phối hợp tổ chức tập huấn, tuyên truyền kiến thức đảm bảo an toàn thực phẩm cho cán bộ y tế, cô nuôi, người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các trường học trên địa bàn xã.

- Hướng dẫn, tập huấn, giám sát công tác an toàn thực phẩm tại các bếp ăn trường học, các cơ sở thực phẩm; hướng dẫn thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn.

- Giám sát, cảnh báo nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, NĐTP và bệnh truyền qua thực phẩm.

- Rà soát, dự trữ, cung ứng kịp thời test nhanh, hóa chất, vật tư phục vụ giám sát ATTP.

- Tổ chức tập huấn, hướng dẫn lấy mẫu test nhanh cho cán bộ y tế trường học.

- Tham gia các đoàn kiểm tra, giám sát, điều tra xử lý NĐTP; phối hợp lấy mẫu xét nghiệm nhanh, lấy mẫu gửi xét nghiệm labo (nếu cần).

2. Phòng Dân số - Bảo trợ xã hội và Truyền thông giáo dục sức khoẻ

Phối hợp với phòng KHTH biên tập, cung cấp tin bài tuyên truyền về các quy định của pháp luật về An toàn thực phẩm, lựa chọn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm... gửi Phòng Văn hoá – Xã hội, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao, các trường học để tuyên truyền trên hệ thống phát thanh và các nền tảng xã hội.

3. Văn phòng trạm

- Bảo đảm công tác hậu cần, kinh phí phục vụ các hoạt động ATTP theo đề xuất của các khoa/phòng chuyên môn.

- Hướng dẫn thanh quyết toán kinh phí; chuẩn bị vật tư, trang thiết bị phục vụ tập huấn, kiểm tra, giám sát.

4. Khoa phòng bệnh

- Phối hợp triển khai phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về An toàn thực phẩm tại các trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn Xã Nam Phú.

- Cử cán bộ tham gia đội điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm; phối hợp điều tra, khoanh vùng, lấy mẫu xét nghiệm khi có sự cố.


5. Phòng khám đa khoa

- Sẵn sàng tiếp nhận, xử trí, cấp cứu các trường hợp nghi ngờ NĐTP, NĐTP.
- Phối hợp phòng KHTH điều tra, xử lý, lấy mẫu xét nghiệm khi xảy ra sự cố mất ATTP.
- Đảm bảo cơ sở thuốc, dịch truyền, hoá chất, dụng cụ phục vụ công tác sơ cứu, cấp cứu tại trạm.

V. Đề triển khai tốt phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố an toàn thực phẩm đề nghị các trường chủ động phối hợp với Trạm Y tế triển khai một số nội dung sau:

- Chủ động và phối hợp Trạm Y tế tăng cường công tác tuyên truyền về đảm bảo ATTP cho cán bộ, giáo viên, nhân viên bếp và học sinh.
- Thực hiện nghiêm quy định pháp luật về ATTP; thường xuyên giám sát nguồn gốc thực phẩm, quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển thức ăn.
- Theo dõi sức khỏe của người ăn và nhân viên bếp. Khi phát hiện có NĐTP hoặc nghi ngờ thì báo về Trạm Y tế để phối hợp xử lý.
- Phối hợp với Trạm Y tế trong điều tra, xử lý các trường hợp nghi ngờ hoặc NĐTP.

Trên đây là Phương án phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố an toàn thực phẩm tại trường học có bếp ăn bán trú trên địa bàn Xã Nam Phú. Trạm Y tế xã đề nghị các khoa, phòng chuyên môn triển khai thực hiện. Kính đề nghị các đơn vị có liên quan quan tâm phối hợp.

- Nơi nhận:* 
- Chi cục ATVSTP Hà Nội;
 - UBND xã;
 - Phòng VHXH xã
 - Lãnh đạo TYT;
 - Các trường học, nhóm lớp trên địa bàn;
 - Lưu: VT, KHTH.

TRƯỞNG TRẠM



Nguyễn Thị Hồng Hạnh