

Số: 331/KH-PH

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 15 tháng 4 năm 2026

## KẾ HOẠCH

### Về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026

Căn cứ Kế hoạch số 598/KH-BCĐTƯATTP ngày 10/4/2026 về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2026 với chủ đề “Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”;

Nhằm tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo đảm sức khỏe cho viên chức và người học, hạn chế tối đa các trường hợp ngộ độc thực phẩm tại Phân hiệu trường Đại học Ngoại thương tại TP. Hồ Chí Minh,

Phân hiệu ban hành Kế hoạch triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026, cụ thể như sau:

#### 1. Mục đích, yêu cầu

- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, xác định trách nhiệm và hành động của viên chức, người học trong bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm.

- Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; giảm thiểu ngộ độc do tiêu dùng thực phẩm không an toàn.

- Tuyên truyền nâng cao nhận thức cho viên chức, người học về các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm.

#### 2. Thời gian, địa điểm, thành phần

- Thời gian: Từ 15/4/2026 đến 15/5/2026

- Địa điểm: Khuôn viên Phân hiệu trường Đại học Ngoại thương tại Tp. Hồ Chí Minh.

- Thành phần: Viên chức, người học Phân hiệu.

#### 3. Nội dung tuyên truyền

- Tuyên truyền cho viên chức, người học hiểu rõ quyền lợi và nghĩa vụ trong đảm bảo an toàn thực phẩm; quyền khiếu nại, trách nhiệm khai báo, tố giác các hành vi vi phạm an ninh, an toàn thực phẩm.

- Kiên quyết tẩy chay các sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền cho viên chức, người học có thói quen từ chối các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm; không tiêu thụ những thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không an toàn hoặc có dấu hiệu ôi thiu, mốc, hỏng; khai báo khi bị ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm; thực hiện vệ sinh cá nhân để phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm, chủ động kiểm soát, ngăn chặn dịch bệnh lây lan trường học.

- Kiểm tra vệ sinh môi trường, các trang thiết bị, kho, công trình vệ sinh trong trường.



*Handwritten signature and initials in blue ink.*

- Thực hiện 10 nguyên tắc trong chế biến thực phẩm:
- + Chọn thực phẩm an toàn.
- + Nấu kỹ thức ăn.
- + Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.
- + Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín.
- + Đun kỹ lại thực phẩm trước khi ăn.
- + Không để lẫn thực phẩm sống và chín.
- + Luôn giữ tay sạch sẽ khi chế biến thực phẩm.
- + Luôn giữ bề mặt chế biến, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ.
- + Bảo vệ thực phẩm khỏi sự xâm nhập của các loại côn trùng, loại gặm nhấm và các loại động vật khác.
- + Sử dụng nguồn nước sạch.

#### 4. Tiến độ thực hiện

TT	Phụ trách	Nội dung	Hạn chót hoàn thành
1	Trưởng Ban CTCT&SV	Chỉ đạo công tác chung.	Thường xuyên
2	Bộ phận Y tế	Lập kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm.	15/4/2026
		Phát hiện những trường hợp bị ngộ độc thực phẩm để có hướng xử trí kịp thời.	Khi có trường hợp phát sinh.
		Gửi nội dung tuyên truyền “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 cho viên chức, người học.	Khi KH được duyệt
		Khi nhận được thông báo viên chức, người học có dấu hiệu nghi ngờ hoặc bị ngộ độc thực phẩm: + Mang theo thuốc, vật tư y tế và nhanh chóng đến địa điểm được thông báo. + Đề nghị mọi người di chuyển ra khỏi nơi có người bị ngộ độc thực phẩm để đảm bảo môi trường thông thoáng. + Xử trí tại chỗ ca bệnh trong khả năng chuyên môn, trường hợp nhẹ đưa bệnh nhân về phòng y tế nghỉ ngơi và tiếp tục theo dõi, trường hợp nặng chuyển đến bệnh viện gần nhất. + Báo cáo ngay với PGĐ Phụ trách, Lãnh đạo Ban CTCT&SV về tình hình ca bệnh.	Khi có trường hợp phát sinh
3	Đoàn TN - Hội SV	Tuyên truyền cho sinh viên về việc phòng chống ngộ độc thực phẩm trên các kênh truyền thông của Đoàn TN - Hội SV.	Khi KH được duyệt

TT	Phụ trách	Nội dung	Hạn chót hoàn thành
4	Ban QT-TB	Kiểm tra nguồn nước, xử lý chất thải, vệ sinh môi trường tại khuôn viên Phân hiệu.	Thường xuyên
		- Lấy mẫu và kiểm định nước uống tinh khiết tại các lầu. - Thông báo kết quả kiểm nghiệm nước tại các lầu.	Định kỳ hàng quý
		Cử đội vệ sinh dọn vệ sinh, tẩy uế khu vực có chất thải của người bị ngộ độc thực phẩm và khu vực xung quanh ( <i>sau khi Bộ phận y tế xử trí xong</i> ).	Khi có trường hợp phát sinh
5	Ban TT&QHĐN	Đăng website Phân hiệu nội dung kế hoạch.	Khi KH được duyệt
6	Viên chức, người học	Thực hiện phòng chống ngộ độc thực phẩm theo nội dung tại mục 3.	Thường xuyên
		Trường hợp có các dấu hiệu nghi ngờ hoặc bị ngộ độc thực phẩm như: sốt, đau bụng, buồn nôn và nôn, đi ngoài nhiều lần... viên chức, người học thực hiện như sau: - <b>Tại Phân hiệu:</b> Báo ngay Giảng viên trên lớp/ Trưởng, phó đơn vị và Bộ phận y tế - Phòng A008 ( <i>tầng trệt dãy Nhà A</i> ): + Y sĩ Võ Thị Sâm - 0979 894 879 + Dược sĩ Chu Thị Xuân Hạ - 0987874792 - <b>Tại nơi cư trú:</b> Đến cơ quan y tế gần nhất để được thăm khám và xử trí.	Khi có trường hợp phát sinh

Kính đề nghị các đơn vị triển khai theo đúng nội dung kế hoạch. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc, các đơn vị gửi ý kiến góp ý cho Ban CTCT&SV qua email [chuthixuanha.hcmc@ftu.edu.vn](mailto:chuthixuanha.hcmc@ftu.edu.vn) để tổng hợp và xin ý kiến chỉ đạo của Ban Giám đốc để kịp thời giải quyết.

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- BGĐ (để báo cáo);
- Các đơn vị, người học (để thực hiện);
- Lưu: VT, CTCT&SV.XH2.

TL. GIÁM ĐỐC  
TRƯỞNG BAN CTCT&SV

PHÂN HIỆU  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC  
NGOẠI THƯƠNG  
TẠI THÀNH PHỐ  
HỒ CHÍ MINH

TS. Võ Xuân Lộc

