ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ ĐẠI ĐỒNG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1834 /UBND-VHXH V/v tham gia ý kiến đối với tiêu chí đánh giá an toàn thực phẩm của cơ sở cung cấp suất ăn bán trú tại trường học	*Đại Đồng, ngày 28 tháng 10 năm 2026*

Kính gửi: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên.

Thực hiện Công văn số 945/ATTP-VP ngày 27/10/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc tiêu chí đánh giá an toàn thực phẩm đối với cơ sở cung cấp suất ăn bán trú tại trường học;

Sau khi nghiên cứu nội dung Công văn và 03 phụ lục tiêu chí đánh giá kèm theo, UBND xã Đại Đồng cơ bản thống nhất với sự cần thiết xây dựng bộ tiêu chí nhằm phục vụ công tác đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn bán trú tại các cơ sở giáo dục, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, bảo đảm chất lượng bữa ăn và sức khỏe học sinh.

Tuy nhiên, để bộ tiêu chí bảo đảm tính khả thi, thống nhất, công khai, minh bạch và phù hợp với thực tiễn triển khai tại địa phương, UBND xã Đại Đồng tham gia một số ý kiến như sau:

1. Đối với các tiêu chí bắt buộc tại Phụ lục I, II và III

- Về nguồn nước sử dụng trong chế biến thực phẩm

Tại cả 03 phụ lục đều quy định nguồn nước sử dụng để chế biến thực phẩm và ăn uống phải được mua tại đơn vị cung cấp đáp ứng quy định hiện hành.

UBND xã Đại Đồng đề nghị nghiên cứu sửa đổi nội dung này theo hướng:

"Nguồn nước sử dụng để chế biến thực phẩm, vệ sinh dụng cụ và phục vụ ăn uống phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, yêu cầu chất lượng tương ứng với mục đích sử dụng theo quy định hiện hành; có hồ sơ, tài liệu chứng minh chất lượng nguồn nước theo quy định."

Lý do: Việc bắt buộc mua nước từ đơn vị cung cấp có thể chưa phù hợp với những cơ sở sử dụng nguồn nước hợp pháp, đã được xử lý và kiểm soát chất lượng đáp ứng quy định. Tiêu chí cần tập trung vào chất lượng, mức độ an toàn của nguồn nước thay vì chỉ căn cứ hình thức cung cấp.

- Về hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm

Đề nghị tiếp tục giữ yêu cầu kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm, đồng thời làm rõ các loại hồ sơ, chứng từ có thể sử dụng để chứng minh nguồn gốc hợp pháp.

Đối với các cơ sở mua nguyên liệu qua nhà phân phối, đại lý hoặc đơn vị trung gian hợp pháp, đề nghị cho phép sử dụng hồ sơ truy xuất nguồn gốc, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ và các tài liệu có liên quan theo quy định.

Việc đánh giá cần tập trung vào khả năng truy xuất nguồn gốc, điều kiện bảo quản, vận chuyển và chất lượng thực phẩm, không chỉ căn cứ số lượng khâu trung gian.

2. Đối với các tiêu chí không bắt buộc tại Phụ lục I, II và III

- Tiêu chí số 1: Giảng viên tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm

Các phụ lục phân loại mức A, B, C căn cứ vào chứng chỉ hoặc cơ quan công tác của giảng viên tập huấn.

Đề nghị xem xét điều chỉnh tiêu chí theo hướng đánh giá nội dung, chất lượng, kết quả tập huấn và việc nắm vững kiến thức, thực hành an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến.

Không nên lấy riêng chức danh, nơi công tác hoặc chứng chỉ của giảng viên làm căn cứ chủ yếu để phân loại mức độ đáp ứng của cơ sở.

Đề nghị làm rõ hồ sơ chứng minh kết quả tập huấn và phương pháp đánh giá để bảo đảm khách quan.

- Các tiêu chí số 3, 4, 5, 6 và 7: Nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm

Tại các phụ lục, mức A được xác định khi cơ sở ký hợp đồng trực tiếp với đơn vị sản xuất hoặc giết mổ; mức B khi ký hợp đồng qua một cấp trung gian; mức C khi ký hợp đồng qua nhiều cấp trung gian.

Đề nghị nghiên cứu điều chỉnh cách phân loại theo hướng:

+ Mức A: Có hồ sơ truy xuất nguồn gốc đầy đủ, rõ ràng; đơn vị cung cấp đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm; có biện pháp kiểm soát chất lượng, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu phù hợp.

+ Mức B: Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc hợp pháp nhưng cần hoàn thiện một số nội dung về kiểm soát, theo dõi hoặc truy xuất.

+ Mức C: Có hạn chế về hồ sơ, biện pháp kiểm soát nhưng chưa thuộc trường hợp vi phạm điều kiện bắt buộc theo quy định.

Lý do: Việc mua trực tiếp từ cơ sở sản xuất không đương nhiên bảo đảm an toàn hơn việc mua qua đơn vị phân phối đáp ứng đầy đủ điều kiện. Đồng thời, cơ sở

có nhiều cấp trung gian nhưng kiểm soát tốt nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu vẫn có thể bảo đảm an toàn thực phẩm.

Trường hợp không chứng minh được nguồn gốc, xuất xứ hợp pháp của nguyên liệu thì phải được xem xét theo nhóm tiêu chí bắt buộc, không chỉ xếp mức C.

- Tiêu chí về thời gian cam kết cung cấp hoặc chế biến suất ăn bán trú

Tại Phụ lục I, II và III quy định mức A đối với thời gian cam kết từ 01 năm trở lên; mức B từ 06 tháng đến 01 năm; mức C dưới 06 tháng.

Đề nghị xem xét sự phù hợp với thời gian năm học, thời gian tổ chức ăn bán trú và quy định về lựa chọn nhà cung cấp, ký kết hợp đồng.

Không nên mặc nhiên đánh giá cơ sở có thời gian cam kết dài hơn là đáp ứng tốt hơn về an toàn thực phẩm.

Đề nghị chuyển trọng tâm đánh giá sang năng lực duy trì điều kiện an toàn thực phẩm, khả năng cung cấp ổn định và phương án xử lý khi xảy ra sự cố.

- Tiêu chí về phương tiện vận chuyển suất ăn tại Phụ lục I

Phụ lục I phân loại mức A đối với xe chuyên dụng có đầy đủ thiết bị kiểm soát nhiệt độ; mức B đối với xe chuyên dụng không có đầy đủ thiết bị kiểm soát nhiệt độ; mức C đối với xe tự chế.

Đề nghị quy định rõ yêu cầu tối thiểu về vệ sinh, vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, dụng cụ chứa đựng, khả năng bảo quản nhiệt độ phù hợp, thời gian vận chuyển và phòng ngừa nhiễm chéo.

Phương tiện không đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm bắt buộc cần được xác định là không đạt điều kiện, thay vì chỉ xếp mức C.

3. Đối với Phụ lục III: Tiêu chí đánh giá cơ sở trực tiếp chế biến tại trường học nhưng chưa hoạt động

Tại Phụ lục III quy định cơ sở chưa hoạt động có cam kết thực hiện việc được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ pháp lý tương đương trước khi ký hợp đồng.

Đề nghị làm rõ thời điểm cơ sở phải hoàn thành các điều kiện pháp lý bắt buộc; quy trình kiểm tra thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân sự và quy trình chế biến trước khi tổ chức cung cấp suất ăn.

Đề nghị quy định việc cơ sở chỉ được chính thức tổ chức chế biến, cung cấp suất ăn khi đã đáp ứng đầy đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

Đối với các tiêu chí chưa thể kiểm chứng bằng hoạt động thực tế, đề nghị có phương pháp đánh giá phù hợp dựa trên hồ sơ, phương án tổ chức và kết quả kiểm tra thực tế trước khi vận hành.

4. Một số kiến nghị, đề xuất

Để bảo đảm thống nhất trong triển khai thực hiện, UBND xã Đại Đồng đề nghị Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên:

a) Rà soát, hoàn thiện 03 phụ lục theo hướng phân biệt rõ điều kiện bắt buộc theo pháp luật với tiêu chí đánh giá bổ sung.

b) Bổ sung hướng dẫn về hồ sơ minh chứng, phương pháp kiểm tra thực tế và cách chấm điểm đối với từng tiêu chí.

c) Làm rõ trách nhiệm của UBND cấp xã, cơ sở giáo dục, cơ quan y tế và đơn vị cung cấp suất ăn trong việc tổ chức đánh giá, lựa chọn và giám sát sau lựa chọn.

d) Nghiên cứu bổ sung nội dung đánh giá năng lực chế biến thực tế, công suất cung cấp, phương án bảo quản, vận chuyển và khả năng xử lý sự cố an toàn thực phẩm.

đ) Tổ chức hướng dẫn, tập huấn việc áp dụng bộ tiêu chí sau khi hoàn thiện, nhằm bảo đảm thống nhất giữa các địa phương, tránh phát sinh cách hiểu và cách đánh giá khác nhau.

Trên đây là ý kiến tham gia của UBND xã Đại Đồng đối với tiêu chí đánh giá an toàn thực phẩm của cơ sở cung cấp suất ăn bán trú tại trường học theo Công văn số 945/ATTP-VP ngày 27/10/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên.

UBND xã Đại Đồng kính đề nghị Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên nghiên cứu, xem xét, tổng hợp và hoàn thiện bộ tiêu chí để triển khai thực hiện thống nhất trên địa bàn tỉnh./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

U.B.N.D XÃ ĐẠI ĐỒNG T. HƯNG YÊN

Trần Văn Thành