ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ ĐẠI ĐỒNG**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1735 /UBND-VHXH V/v tuyên truyền đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học	*Đại Đồng, ngày 14 tháng 10 năm 2026*

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa – Xã hội xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn;
- Các tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động cung cấp thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;

Thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục; Công văn số 896/ATTP-NV ngày 13 tháng 10 năm 2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên về việc tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học;

Nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm và thực hành bảo đảm an toàn thực phẩm của cán bộ quản lý, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm và học sinh; chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo vệ sức khỏe học sinh trên địa bàn xã, UBND xã yêu cầu các cơ quan, đơn vị liên quan triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Phòng Văn hóa – Xã hội xã

- Chủ trì, phối hợp với các cơ sở giáo dục trên địa bàn tổ chức triển khai, phổ biến nội dung tuyên truyền về bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học đến cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên cấp dưỡng, người trực tiếp chế biến thực phẩm và học sinh bằng hình thức phù hợp với từng đối tượng.

- Hướng dẫn các cơ sở giáo dục tăng cường trách nhiệm của người đứng đầu trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể; chú trọng kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, điều kiện bảo quản, chế biến, vận chuyển và cung cấp suất ăn cho học sinh.

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan tham mưu UBND xã triển khai công tác tuyên truyền, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục theo chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền được giao.

- Theo dõi, đôn đốc việc triển khai thực hiện; tổng hợp kết quả, kịp thời báo cáo UBND xã và đề xuất biện pháp xử lý đối với những khó khăn, vướng mắc hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm phát sinh trên địa bàn.

2. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã

- Tổ chức phổ biến, quán triệt nội dung tuyên truyền về an toàn thực phẩm đến toàn thể cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người trực tiếp chế biến thực phẩm, nhân viên phục vụ và học sinh; lồng ghép nội dung giáo dục về lựa chọn thực phẩm an toàn, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống trong các hoạt động giáo dục phù hợp.

- Đối với cơ sở có tổ chức bếp ăn tập thể hoặc sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn, người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định; phân công rõ trách nhiệm của từng cá nhân trong quản lý, tiếp nhận nguyên liệu, chế biến, chia suất, bảo quản, vận chuyển và phục vụ bữa ăn.

- Chỉ lựa chọn, ký kết hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu và suất ăn đáp ứng điều kiện theo quy định; kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng, hạn sử dụng và điều kiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm. Không tiếp nhận, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, hết hạn sử dụng, ôi thiu, hư hỏng hoặc có dấu hiệu không bảo đảm an toàn.

- Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến; bảo đảm vệ sinh khu vực bếp ăn, vệ sinh cá nhân của người trực tiếp chế biến; phòng ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Thực hiện đầy đủ, trung thực việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép, lưu giữ hồ sơ liên quan theo quy định áp dụng đối với loại hình bếp ăn; tăng cường kiểm tra, giám sát thường xuyên, không chỉ thực hiện khi có đoàn kiểm tra.

- Tăng cường tuyên truyền, hướng dẫn học sinh không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm hết hạn hoặc có dấu hiệu hư hỏng; hạn chế mua, sử dụng thức ăn, đồ uống không bảo đảm vệ sinh, không rõ nguồn gốc tại khu vực cổng trường.

- Chủ động xây dựng phương án xử lý khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không an toàn hoặc xảy ra sự cố liên quan đến an toàn thực phẩm; kịp thời báo cáo UBND xã và cơ quan chức năng có thẩm quyền, phối hợp xử lý theo quy định khi xảy ra vụ việc.

3. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã

- Tăng cường thời lượng, tần suất phát thanh các bài tuyên truyền về bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học trên hệ thống truyền thanh của xã; lựa chọn thời điểm phát phù hợp để cán bộ, giáo viên, phụ huynh và người dân dễ tiếp cận.

- Tập trung tuyên truyền 03 nội dung do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hưng Yên cung cấp, gồm:

+ "Tăng cường trách nhiệm của người quản lý trong bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể";

+ "Bảo đảm an toàn thực phẩm từ người trực tiếp chế biến tại bếp ăn trường học";

+ "Hãy là học sinh thông thái – Lựa chọn thực phẩm an toàn".

- Phối hợp với Phòng Văn hóa – Xã hội và các cơ sở giáo dục đăng tải, phổ biến nội dung tuyên truyền trên các kênh thông tin phù hợp của địa phương, góp phần nâng cao nhận thức, trách nhiệm của cộng đồng trong bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học.

4. Trạm Y tế và các đơn vị liên quan

- Trạm Y tế phối hợp với Phòng Văn hóa – Xã hội và các cơ sở giáo dục trong việc hướng dẫn kiến thức phòng, chống ngộ độc thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh ăn uống; phối hợp giám sát, phát hiện sớm nguy cơ mất an toàn thực phẩm và hướng dẫn xử lý ban đầu khi có dấu hiệu xảy ra ngộ độc thực phẩm theo chức năng, nhiệm vụ.

- Các tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm, nguyên liệu và suất ăn cho trường học trên địa bàn có trách nhiệm chấp hành đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; cung cấp thông tin, hồ sơ về nguồn gốc thực phẩm và phối hợp với cơ quan chức năng trong quá trình kiểm tra, giám sát theo quy định.

5. Tổ chức thực hiện

Các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục căn cứ chức năng, nhiệm vụ được giao nghiêm túc triển khai thực hiện công văn này; chủ động phối hợp, tăng cường tuyên truyền và kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học.

Phòng Văn hóa – Xã hội có nhiệm vụ theo dõi, đôn đốc, tổng hợp tình hình thực hiện; báo cáo UBND xã khi có yêu cầu hoặc khi phát sinh vụ việc cần chỉ đạo, giải quyết.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc hoặc phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm, các cơ quan, đơn vị kịp thời phản ánh về UBND xã (qua Phòng Văn hóa – Xã hội) để xem xét, chỉ đạo giải quyết theo quy định.

UBND xã Đại Đồng yêu cầu các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Cổng Thông tin điện tử xã;
- Lưu: VT.

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

Trần Văn Thành

NỘI DUNG TUYỀN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /UBND - VHXH ngày tháng 10 năm 2026 của UBND xã Đại Đồng)

TĂNG CƯỜNG TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI QUẢN LÝ TRONG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI BẾP ĂN TẬP THỂ

Bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại bếp ăn tập thể trường học là nhiệm vụ quan trọng, góp phần bảo vệ sức khỏe và sự phát triển của học sinh. Trong đó, người quản lý giữ vai trò then chốt đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể trong tất cả các khâu từ đảm bảo điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, lựa chọn nhà cung cấp nguyên liệu, kiểm soát nguyên liệu đến tổ chức chế biến và giám sát bữa ăn.

Trước hết, người quản lý cần xác định đảm bảo ATTP là nhiệm vụ thường xuyên; cần xây dựng quy trình kiểm soát, phân công rõ trách nhiệm và chủ động kiểm tra, giám sát hàng ngày, không chỉ thực hiện khi có đoàn kiểm tra.

Thứ hai: cần quan tâm, đầu tư sửa chữa cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ phục vụ bếp ăn tập thể, đảm bảo tuân thủ đầy đủ các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP.

Thứ ba: thực phẩm đưa vào bếp phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm chất lượng và còn hạn sử dụng. Không tiếp nhận nguyên liệu không rõ nguồn gốc, ôi thiu, hư hỏng hoặc không đảm bảo đúng theo quy chuẩn của nhà nước. Đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, cần kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP trước khi lựa chọn và thường xuyên đánh giá trong quá trình hợp tác.

Thứ tư: phải giám sát đầy đủ các công đoạn từ khâu tiếp nhận, sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản, vận chuyển đến phục vụ; đồng thời bảo đảm vệ sinh khu vực bếp, dụng cụ và phòng tránh nhiễm chéo giữa thực phẩm sống với thực phẩm chín.

Thứ năm: cần cập nhật, tập huấn kiến thức về ATTP; giám sát vệ sinh cá nhân và tình trạng sức khỏe của người trực tiếp chế biến; không bố trí người có biểu hiện bệnh có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm tham gia chế biến.

Thứ sáu: thực hiện đầy đủ, trung thực, đúng quy định việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, ghi chép sổ sách, lưu giữ hồ sơ liên quan đến thực phẩm và nguyên liệu chế biến

Thứ bảy: cần công khai phù hợp thông tin về nhà cung cấp nguyên liệu và thực đơn bữa ăn hàng ngày để tăng cường trách nhiệm, giám sát.

Mỗi cán bộ quản lý hãy nêu cao tinh thần trách nhiệm, duy trì kiểm tra thường xuyên và xử lý kịp thời nguy cơ mất ATTP, góp phần xây dựng bếp ăn trường học an toàn, minh bạch, bảo vệ sức khỏe học sinh.

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TỪ NGƯỜI TRỰC TIẾP CHẾ BIẾN TẠI BẾP ĂN TRƯỜNG HỌC

Mỗi suất ăn an toàn sẽ góp phần bảo vệ sức khỏe học sinh. Bên cạnh nguồn nguyên liệu và điều kiện bếp ăn, ý thức, trách nhiệm của người trực tiếp chế biến có ý nghĩa rất quan trọng. Vì vậy, mỗi nhân viên bếp ăn cần tuân thủ nghiêm các yêu cầu về vệ sinh cá nhân và quy trình chế biến thực phẩm.

Một là: khi tiếp nhận nguyên liệu, cần kiểm tra nguồn gốc, nhãn mác, hạn sử dụng, màu sắc, mùi, trạng thái và điều kiện vận chuyển, bảo quản. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, hết hạn, ôi thiu, mốc hoặc không đảm bảo đúng theo quy chuẩn của nhà nước.

Hai là: trong quá trình làm việc, phải mặc trang phục bảo hộ phù hợp, giữ móng tay ngắn và sạch; rửa tay bằng xà phòng, nước sạch trước khi chế biến, trước khi tiếp xúc với thức ăn chín, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với thực phẩm sống, rác thải. Không hút thuốc, khạc nhổ hoặc thực hiện hành vi gây mất vệ sinh trong khu vực chế biến. Khi có biểu hiện bệnh có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, cần báo ngay cho người quản lý.

Ba là: thực phẩm sống và chín phải được bảo quản riêng biệt; sử dụng dụng cụ riêng hoặc vệ sinh, khử khuẩn phù hợp đối với dao, thớt, khay và dụng cụ chứa đựng. Thức ăn sau chế biến cần được che đậy, bảo quản đúng cách, tránh bụi bẩn, côn trùng và các nguồn gây ô nhiễm.

Bốn là: người được phân công phải thực hiện đầy đủ, trung thực việc kiểm thực ba bước gồm: kiểm tra nguyên liệu trước khi chế biến; giám sát vệ sinh trong quá trình chế biến; kiểm tra món ăn trước khi phục vụ. Nội dung kiểm tra phải được ghi chép kịp thời, chính xác. Khi phát hiện nguyên liệu hoặc món ăn có dấu hiệu bất thường, cần báo ngay người phụ trách để xử lý.

Năm là: thức ăn chín phải được chế biến chín kỹ, bảo quản phù hợp; khu vực bếp, thiết bị và dụng cụ cần được vệ sinh thường xuyên. Việc lưu mẫu thức ăn phải thực hiện đầy đủ theo quy định và có ghi chép.

Mỗi người chế biến là một mắt xích quan trọng trong bảo đảm ATTP, vì vậy hãy thực hiện đúng quy trình từ những việc nhỏ nhất để mỗi bữa ăn của học sinh luôn an toàn, góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong trường học.

HÃY LÀ HỌC SINH THÔNG THÁI – LỰA CHỌN THỰC PHẨM AN TOÀN

Các em học sinh thân mến!

Thực phẩm giúp chúng ta có năng lượng để học tập, vui chơi và lớn lên khỏe mạnh. Nếu ăn phải thực phẩm không an toàn, các em có thể bị đau bụng, nôn, tiêu chảy hoặc ngộ độc thực phẩm. Vì vậy, hãy ghi nhớ những việc đơn giản sau để tự bảo vệ sức khỏe của mình.

Thứ nhất, chọn thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Khi mua bánh, sữa, nước uống hoặc đồ ăn đóng gói, hãy kiểm tra nhãn mác, hạn sử dụng và tình trạng bao bì. Không mua, không ăn thực phẩm đã hết hạn, bao bì rách, phồng hoặc có màu sắc, mùi vị bất thường.

Thứ hai, cẩn thận với đồ ăn bán trước cổng trường. Không nên mua thức ăn không được che đậy, để bụi bẩn hoặc ruồi, côn trùng bám vào; thực phẩm không rõ nguồn gốc hoặc có dấu hiệu hư hỏng. Đừng vì món ăn ngon mắt, giá rẻ hay thấy bạn bè cùng ăn mà bỏ qua sự an toàn.

Thứ ba, rửa tay bằng xà phòng và nước sạch. Hãy rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. Đây là thói quen đơn giản giúp hạn chế vi khuẩn từ tay xâm nhập vào cơ thể.

Thứ tư, ăn chín, uống nước an toàn. Ưu tiên thức ăn được nấu chín kỹ, bảo quản sạch sẽ; không ăn thức ăn để quá lâu ở nhiệt độ thường hoặc có dấu hiệu bất thường. Chỉ uống nước sạch, có nguồn gốc bảo đảm.

Thứ năm, biết nhắc nhở và giúp đỡ bạn bè. Nếu thấy bạn mua hoặc ăn thực phẩm không an toàn, hãy nhẹ nhàng khuyên bạn lựa chọn món ăn bảo đảm vệ sinh. Mỗi học sinh có ý thức sẽ góp phần xây dựng môi trường học đường an toàn.

Thứ sáu, báo ngay cho người lớn khi thấy không khỏe. Nếu trước khi ăn thấy thực phẩm bất thường cần báo ngay cho thầy cô để biết; Nếu sau khi ăn có biểu hiện đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy hoặc bất thường khác, hãy báo ngay với cha mẹ, thầy cô để được giúp đỡ; không tự ý dùng thuốc.

Các em hãy trở thành những học sinh thông thái: biết lựa chọn thực phẩm an toàn, giữ vệ sinh khi ăn uống và nhắc nhau thực hiện thói quen tốt mỗi ngày. Bảo vệ sức khỏe bắt đầu từ chính lựa chọn của các em!