

Số: 2509 /UBND-VHXX

Mỹ Hào, ngày 09 tháng 9 năm 2026

V/v tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú và các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn trên địa bàn phường

Kính gửi:

- Các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú;
- Các cơ sở cung cấp thực phẩm cho cơ sở giáo dục;
- Các cơ sở cung cấp suất ăn, suất ăn công nghiệp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường.

Thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Thực hiện Công văn số 742/ATTP-NV ngày 08/9/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thịt gia súc, gia cầm tươi sống trong bếp ăn tập thể;

Nhằm tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, kiểm soát nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú trên địa bàn phường; UBND phường Mỹ Hào yêu cầu các cơ sở nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Đối với các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú

- Thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm trước pháp luật về công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú của đơn vị.

- Chủ động rà soát, lựa chọn và ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với các cơ sở, doanh nghiệp có đầy đủ điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; ưu tiên lựa chọn các cơ sở có hồ sơ pháp lý đầy đủ, nguồn gốc thực phẩm rõ ràng, có khả năng truy xuất nguồn gốc.

- Không sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm:

- + Không rõ nguồn gốc, xuất xứ;
- + Không có hóa đơn, chứng từ hoặc hồ sơ chứng minh nguồn gốc theo quy định;
- + Đã quá hạn sử dụng, không bảo đảm chất lượng, an toàn;
- + Không được kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định;
- + Thịt gia súc, gia cầm không bảo đảm yêu cầu về vệ sinh thú y;

+ Động vật chết do bệnh, dịch bệnh, chết không rõ nguyên nhân hoặc sản phẩm từ động vật bị tiêu hủy theo quy định để chế biến thực phẩm.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát thực phẩm ngay tại thời điểm tiếp nhận; thực hiện kiểm tra về số lượng, chất lượng, nguồn gốc, tình trạng bao gói, hạn sử dụng và các giấy tờ liên quan. Kiên quyết không tiếp nhận thực phẩm không bảo đảm yêu cầu.

- Thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và các quy định về vệ sinh trong quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản và phục vụ ăn uống theo quy định.

- Lưu giữ đầy đủ hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, hồ sơ nguồn gốc thực phẩm và các tài liệu liên quan đến nhà cung cấp để phục vụ công tác kiểm tra, truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Thường xuyên tự kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của bếp ăn bán trú; kịp thời khắc phục các tồn tại, hạn chế. Khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không bảo đảm an toàn phải dừng tiếp nhận, sử dụng và báo cáo cơ quan có thẩm quyền để xử lý.

2. Đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm

- Chỉ cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục khi bảo đảm đầy đủ các điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và chịu trách nhiệm về nguồn gốc, chất lượng, an toàn của thực phẩm cung cấp.

- Thực phẩm cung cấp phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; bảo đảm chất lượng, điều kiện bảo quản, vận chuyển và thời hạn sử dụng theo quy định.

- Đối với thịt gia súc, gia cầm tươi sống, chỉ cung cấp sản phẩm có nguồn gốc từ cơ sở được kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định; không thu mua, sơ chế, kinh doanh hoặc cung cấp thịt từ động vật chết do bệnh, dịch bệnh, chết không rõ nguyên nhân hoặc không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y.

- Cung cấp đầy đủ hồ sơ pháp lý, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ và các tài liệu chứng minh nguồn gốc, chất lượng, an toàn thực phẩm khi cơ sở giáo dục hoặc cơ quan chức năng yêu cầu.

- Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, người trực tiếp kinh doanh, sơ chế, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.

3. Đối với các cơ sở cung cấp suất ăn, suất ăn công nghiệp

- Chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với toàn bộ suất ăn cung cấp cho các cơ sở giáo dục; bảo đảm thực phẩm được chế biến trong điều kiện vệ sinh, an toàn và phù hợp quy định.

- Nguyên liệu sử dụng để chế biến suất ăn phải có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm chất lượng, an toàn; tuyệt đối không sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, quá hạn hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Thực hiện đầy đủ việc kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản và vận chuyển suất ăn.

- Bảo đảm điều kiện vệ sinh đối với phương tiện, dụng cụ vận chuyển, bao bì chứa đựng thực phẩm; bảo đảm thời gian, nhiệt độ và điều kiện vận chuyển phù hợp, không để thực phẩm bị nhiễm bẩn hoặc biến chất.

- Có đầy đủ hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu, hợp đồng cung cấp thực phẩm, hồ sơ nhà cung cấp và các tài liệu liên quan để phục vụ công tác kiểm tra, truy xuất nguồn gốc khi có yêu cầu.

4. Giao Phòng Văn hóa - Xã hội phường chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế phường và các cơ quan, đơn vị liên quan tăng cường tuyên truyền, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú và các cơ sở cung cấp thực phẩm, suất ăn trên địa bàn; theo dõi, đôn đốc việc triển khai thực hiện; tổng hợp tình hình, tham mưu UBND phường chỉ đạo, kiểm tra và xử lý các vấn đề phát sinh theo quy định.

UBND phường Mỹ Hào yêu cầu các cơ sở giáo dục có tổ chức ăn bán trú, các cơ sở cung cấp thực phẩm và cung cấp suất ăn trên địa bàn nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo UBND phường;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Trần Văn Tĩnh