

SỞ Y TẾ HƯNG YÊN
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

Số: 01 /ATTP-NV

V/v đơn đốc công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học có tổ chức ăn bán trú

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hưng Yên, ngày 10 tháng 10 năm 2025

Kính gửi: UBND các xã/phường trên địa bàn tỉnh.

Căn cứ Công văn 1483/SYT-NVY ngày 19/9/2025 của Sở Y tế Hưng Yên về việc hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm tổ chức bán trú trong trường học.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã ban hành Công văn số 475/ATTP-NV ngày 06/10/2025, hướng dẫn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại nhà trường phù hợp với hình thức tổ chức bữa ăn bán trú theo bảng kiểm được Chi cục xây dựng căn cứ trên các quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm báo cáo UBND xã/phường để đơn đốc, chỉ đạo.

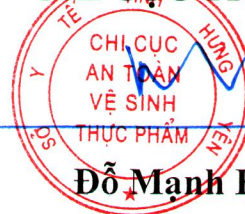
Chi cục gửi kèm theo Công văn số 475/ATTP-NV ngày 06/10/2025 về việc đơn đốc công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các trường học có tổ chức ăn bán trú.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để báo cáo);
- Các Phó Chi cục trưởng;
- Văn phòng; P.Nghiệp vụ Chi cục;
- Lưu: VT.

CHI CỤC TRƯỞNG



Đỗ Mạnh Hùng

SỞ Y TẾ HUNG YÊN
CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Số: 475/ATTP-NV

V/v: thực hiện công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hưng Yên, ngày 06 tháng 10 năm 2025

Kính gửi: Hiệu trưởng trường học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh.

Hiện nay, trên địa bàn tỉnh Hưng Yên phần lớn các trường mầm non và một số trường tiểu học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh. Hình thức tổ chức chủ yếu bao gồm: nhà trường tự tổ chức bếp ăn tập thể với sự phối hợp của Hội cha mẹ học sinh hoặc nhà trường hợp đồng với đơn vị bên ngoài vào chế biến tại trường để cung cấp suất ăn cho học sinh.

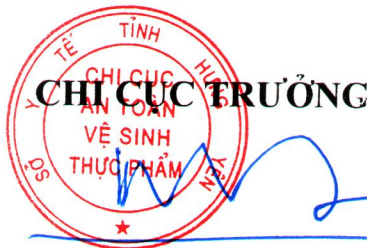
Để các trường học trên địa bàn toàn tỉnh Hưng Yên khi tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm (ATTP), tránh các hành vi vi phạm về ATTP, đồng thời giúp tự kiểm soát, ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm đông người; thực hiện Công văn 1483/SYT-NVY ngày 19/9/2025 của Sở Y tế Hưng Yên về việc hướng dẫn đảm bảo An toàn thực phẩm tổ chức bán trú trong trường học; Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm hướng dẫn một số nội dung cần thực hiện tại nhà trường phù hợp với hình thức tổ chức bữa ăn bán trú theo bảng kiểm (*gửi kèm công văn*). Đây cũng là nội dung giúp nhà trường thực hiện công tác tự kiểm tra công tác đảm bảo ATTP định kỳ, thường xuyên và đột xuất (*nếu có sự cố*).

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Hiệu trưởng nhà trường chỉ đạo các bộ phận được phân công, căn cứ vào các nội dung trong bảng kiểm hướng dẫn của Chi cục để tổ chức thực hiện, giám sát và tự kiểm tra, đảm bảo công tác ATTP tại nhà trường được chú trọng, thực hiện đúng, đủ các quy định của pháp luật về ATTP, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để báo cáo);
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Các Phó chi cục trưởng;
- Văn phòng, P.Nghiệp vụ Chi cục;
- Lưu: VT.



Đỗ Mạnh Hùng

**Bảng kiểm hướng dẫn các quy định về an toàn thực phẩm
tại trường học có tổ chức ăn bán trú cho học sinh**

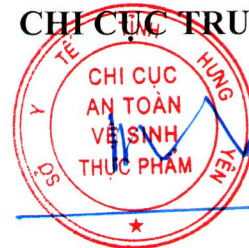
(Ban hành kèm theo Công văn số: 47 /ATTP-NV ngày 08/10/2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

TT	Nội dung đánh giá	Căn cứ pháp lý	Ghi chú
1.	Về hồ sơ, giấy tờ liên quan đến việc đảm bảo an toàn thực phẩm		
1.1	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (khi thuê đơn vị nấu ăn)	Điều 34, Luật ATTP Điều 11, 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP	
1.2	Sổ thực hiện kiểm thực ba bước (theo Phụ lục 1) và lưu mẫu thức ăn (theo Phụ lục 2)	Điều 3,4,5 chương III Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT	Có phụ lục hướng dẫn
1.3	Hợp đồng, hoá đơn, sổ mua bán nguyên liệu thực phẩm Hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn (khi thuê đơn vị nấu ăn)	Điểm d Khoản 1 Điều 19 Luật ATTP Điểm b Khoản 1 Điều 4 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
1.4	Giấy kiểm tra vệ sinh thú y đối với thịt gia súc, gia cầm	Điểm c Khoản 1 Điều 4 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
1.5	Phiếu kiểm nghiệm nguồn nước sử dụng trong chế biến thực phẩm	Điểm a Khoản 4 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
1.6	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm	Điểm b Khoản 4 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022 Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP	
1.7	Phiếu khám sức khỏe định kỳ hàng năm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm	Khoản 5 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022 Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP Khoản 1 Điều 21 Luật An toàn, vệ sinh lao động 2015	
2.	Về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ		
2.1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	Điểm a Khoản 3 Điều 9 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.2	Khu vực chế biến và phục vụ ăn uống có đủ dụng cụ che chắn côn trùng và động vật gây hại	Điểm c Khoản 1 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.3	Cống rãnh thoát nước thải khu vực nhà bếp không bị ứ đọng, được che kín	Điểm d Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	

2.4	Có bố trí nhà vệ sinh (nhưng cửa nhà vệ sinh không được thông với nhà ăn, nhà bếp)	Điểm d Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.5	Có trang bị bồn rửa tay trong khu vực chế biến thực phẩm (bồn rửa tay bố trí nằm giữa khu vực tiếp xúc với thực phẩm sống và khu vực tiếp với thực phẩm chín)	Điểm d Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.6	Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến để tránh gây ô nhiễm thực phẩm (dao, thớt, bàn inox, bồn inox phục vụ chế biến thực phẩm sống và chín riêng biệt).	Điểm b Khoản 1 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.7	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay cần bảo đảm vệ sinh, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm (sử dụng xe vận chuyển chuyên dụng, có trang bị thiết bị phù hợp để bảo quản thực phẩm, phương tiện vận chuyển cần có thiết bị giám sát nhiệt độ, độ ẩm)	Điểm c Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.8	Trang bị dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh (thùng rác phải có nắp đậy, có hợp đồng với đơn vị thu gom, xử lý rác thải)	Điểm c Khoản 4 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.9	Sử dụng nguồn nước đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, bảo đảm vệ sinh theo quy định của pháp luật để chế biến thức ăn; để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống (kiểm nghiệm nước định kỳ theo QCVN 01-1:2018/BYT)	Điểm a Khoản 4 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.10	Có trang bị tủ lưu mẫu thức ăn (tủ lạnh chuyên dụng dành riêng để lưu mẫu thức ăn, không sử dụng tủ lưu mẫu thức ăn để bảo quản các thực phẩm khác)	Điều 8 chương III Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT Điểm b Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
2.11	Có trang bị dụng cụ (hộp inox) lưu mẫu thức ăn có nắp đậy kín, tem niêm phong, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.	Điều 6 chương III Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT Điểm b Khoản 2 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	
3	Về điều kiện con người		

3.1	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khỏe định kỳ, hàng năm; chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm có sức khỏe đảm bảo (không bị mắc bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp)	Khoản 5 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022 Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP Khoản 1 Điều 21 Luật An toàn, vệ sinh lao động 2015	
3.2	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm	Điểm b Khoản 4 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022 Khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP	
3.3	Người trực tiếp chế biến thức ăn có trang bị mũ chụp tóc, đeo khẩu trang, cắt ngắn móng tay; sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay	Điểm d Khoản 1 Điều 15 Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT năm 2022	

CHI CỤC TRƯỞNG



Đỗ Mạnh Hùng

PHỤ LỤC 1

HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

(Ban hành kèm theo Công văn số: *HS/ATTP-NV* ngày *06/10*/2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Nội dung cụ thể như sau:

- Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, nhà sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản)...

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên sản phẩm khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, trả lại, tiêu hủy...

2. Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

3. Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a) Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

b) Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c) Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau khi chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn.

4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Bước 3: kiểm tra trước khi ăn

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày thức ăn

2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

5. Đánh giá cảm quan về các món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

[illegible]

[illegible]

Tên cơ sở:
 Người kiểm tra:
 Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm
 Địa điểm kiểm tra:.....

[illegible]

PHỤ LỤC 2

LƯU MẪU THỨC ĂN

(Ban hành kèm theo Công văn số: 47 /ATTP-NV ngày 06/10 /2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

A-Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

1. 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.
2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

B-Lấy mẫu thức ăn

1. 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.
2. Lượng mẫu thức ăn:
 - a) Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc...); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.
 - b) Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml.
3. Thông tin mẫu lưu:

Các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

C- Bảo quản mẫu thức ăn lưu

1. 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.
2. 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.
3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo Mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.

MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU**Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu**

Bữa ăn: (sáng/trưa/tối).

Tên mẫu thức ăn:

Thời gian lấy:giờphútngày tháng.....năm

Người lấy mẫu (*Họ tên và chữ ký*):

[illegible]

