

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

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

Số: 896 /ATTP-NV
V/v tuyên truyền đảm bảo an toàn
thực phẩm tại trường học.

Hưng Yên, ngày 13 tháng 10 năm 2026

Kính gửi: Ủy ban nhân dân các xã, phường.

Ngày 14 tháng 8 năm 2026, Thủ tướng Chính phủ ký Công điện số 33/CT-TTg về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục, nhằm đẩy mạnh công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức và trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại trường học.

Để nâng cao kiến thức, thực hành về đảm bảo an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học và học sinh, góp phần chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong trường học, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã biên soạn các bài tuyên truyền về an toàn thực phẩm với các nội dung phù hợp dành cho các đối tượng. Chi cục đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường quan tâm chỉ đạo, triển khai một số nội dung sau:

1. Chỉ đạo Đài phát thanh tăng cường phát thanh bài tuyên truyền về bảo đảm an toàn thực phẩm trong trường học.
2. Chỉ đạo các phòng chuyên môn phối hợp với các cơ sở giáo dục trên địa bàn phổ biến nội dung tuyên truyền đến cán bộ quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm và học sinh để nâng cao nhận thức và ý thức thực hành trong đảm bảo an toàn thực phẩm tại trường học.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm gửi kèm 03 bài viết tuyên truyền:

- *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.*

Đề nghị Ủy ban nhân dân các xã, phường quan tâm chỉ đạo thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để báo cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT.

KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG



Phạm Thị Mỹ Hạnh

NỘI DUNG TUYÊN TRUYỀN

(Kèm theo Công văn số /ATTP-NV ngày tháng năm 2026
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hưng Yên)

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 tra 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, dễ 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!