

Số: /SYT-ATTP
V/v phối hợp triển khai các quy
định về ATTP trong việc tổ chức
bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống
tại các cơ sở giáo dục

Quảng Ngãi, ngày tháng 3 năm 2026

Kính gửi: Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Quảng Ngãi

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy
định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa
đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc
phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Công văn số 4908/UBND-KGVX ngày 21/11/2025 của UBND tỉnh
Quảng Ngãi về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và
bếp ăn tập thể.

Trong điều kiện thời tiết nắng nóng chuyển mùa, thuận tiện cho vi sinh vật
phát triển, nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm ở các bữa ăn đông người rất cao nếu
không có biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP). Để bảo đảm ATTP trên
địa bàn tỉnh, đặc biệt tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin ăn
uống, phòng chống hiệu quả ngộ độc thực phẩm trong thời gian đến, Sở Y tế đề
nghị Sở Giáo dục và Đào tạo chỉ đạo các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể,
căng tin ăn uống thực hiện những nội dung sau:

1. Bếp ăn phải được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa
qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, phù hợp với công suất phục vụ; khu
vực chế biến thực phẩm phải được bố trí cách xa khu vực có môi trường ô nhiễm;
cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng; có biện pháp để
ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

2. Trang bị đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho việc chế biến thức
ăn; có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; thiết
bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không
gây ô nhiễm cho thực phẩm.

3. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm để chế biến thức ăn phải có
nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đầy đủ nhãn mác theo quy định và bảo đảm an toàn; có
đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm và phục vụ ăn
uống.

4. Trang bị đầy đủ thiết bị, dụng cụ lưu mẫu thức ăn; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

5. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động, tuân thủ thực hành trong quá trình chế biến; phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang chế biến, kinh doanh thực phẩm.

6. Lưu giữ đầy đủ các hồ sơ, giấy tờ liên quan đến việc tổ chức bếp ăn tập thể, căng tin ăn uống. Yêu cầu các cơ sở giáo dục không được tổ chức bếp ăn cho trẻ em và học sinh, sinh viên khi không đáp ứng các điều kiện ATTP theo quy định.

7. Khi tổ chức các buổi liên hoan, tiệc cuối năm, các dịp lễ phải mua thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; cơ sở cung cấp thức ăn phải được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

8. Không nhận các sản phẩm thực phẩm được tài trợ, tặng miễn phí hoặc trong chương trình giới thiệu, quảng cáo, bán, hỗ trợ nhân đạo mà các tổ chức, cá nhân thực hiện trong các cơ sở giáo dục khi không có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, không đảm bảo ATTP và chưa có sự kiểm soát của ngành Y tế.

9. Xây dựng phương án sẵn sàng ứng phó khi xảy ra ngộ độc thực phẩm theo hướng dẫn của UBND tỉnh tại Công văn số 5234/UBND-KGVX ngày 14/10/2022 của UBND tỉnh Quảng Ngãi về Phương án sẵn sàng ứng phó khi xảy ra ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

Sở Y tế rất mong sự quan tâm, phối hợp của Lãnh đạo Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Quảng Ngãi./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (báo cáo);
- GD, các PGĐ Sở;
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Đỗ Ngọc Hòa