

Số: /CV-BCĐ
V/v tăng cường công tác bảo đảm an
toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục

Hồng Quang, ngày tháng năm 2026

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa - Xã hội;
- Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị;
- Trạm Y tế phường;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường.

Trong thời gian qua, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường đã được quan tâm triển khai thực hiện xem đó là nhiệm vụ trọng tâm, xuyên suốt. Tuy nhiên, thời gian gần đây các vụ việc liên quan đến việc sử dụng nguyên liệu thực phẩm không bảo đảm an toàn (như thịt gia súc mắc bệnh đưa vào bếp ăn trường học), cho thấy vẫn còn tồn tại, hạn chế tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP tại bếp ăn tập thể các cơ sở giáo dục.

Để kịp thời chấn chỉnh, siết chặt quản lý, chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm (NDTP) và bệnh truyền qua thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, thực hiện Văn bản số 1584/CV-BCĐATTP ngày 02/4/2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm tỉnh Ninh Bình về việc tăng cường đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục, Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm phường Hồng Quang đề nghị các cơ quan, đơn vị tập trung triển khai các nội dung sau:

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP đối với các cơ sở giáo dục, các cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phục vụ bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn phường.

- Thường xuyên rà soát, cập nhật danh sách các bếp ăn tập thể trường học, cơ sở chế biến suất ăn sẵn và các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Tổ chức truyền thông, giáo dục về ATTP cho các cơ sở giáo dục bảo đảm phù hợp với từng đối tượng. Phối hợp với Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh tổ chức tập huấn, hướng dẫn, giám sát bảo đảm ATTP đối với loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là nhóm cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, thức ăn đường phố xung quanh các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Tham mưu cho UBND phường xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát cơ sở kinh doanh bếp ăn tập thể và đơn vị tổ chức bếp ăn tập thể; cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các loại hàng rong bán thực phẩm xung quanh công trường học; phát hiện sớm, xử lý nghiêm đối với các cơ sở vi phạm; công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin đại chúng để cảnh báo cộng đồng kịp thời.

2. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

- Tổ chức thực hiện quản lý điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện và các đối tượng khác trên địa bàn. Định kỳ hàng tháng công khai danh sách cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm đã được ký bản cam kết về ATTP theo quy định trên cổng thông tin điện tử của phường và các phương tiện thông tin đại chúng.

- Chú trọng kiểm tra, giám sát trên địa bàn đối với các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, điểm tập kết, kinh doanh, vận chuyển thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm từ thịt. Kịp thời phát hiện, ngăn chặn và xử lý việc buôn bán, vận chuyển, sử dụng thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm từ thịt không rõ nguồn gốc, không có dấu kiểm soát giết mổ, không bảo đảm an toàn, thịt gia súc, gia cầm mắc bệnh.

3. Công an phường

- Chủ động nắm tình hình, phát hiện, đấu tranh, xử lý theo thẩm quyền các hành vi vi phạm pháp luật liên quan đến sản xuất, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn, đặc biệt là hành vi tiêu thụ thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm từ động vật mắc bệnh.

- Phối hợp với Phòng Văn hoá – Xã hội, Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị trong công tác phát hiện, xác minh, thu thập thông tin, tài liệu; kịp thời xử lý hoặc kiến nghị xử lý các vụ việc có dấu hiệu vi phạm pháp luật, nhất là các hành vi vi phạm nghiêm trọng có dấu hiệu tội phạm liên quan đến an toàn thực phẩm. Trường hợp phát hiện vi phạm, phối hợp với cơ quan, đơn vị liên quan thực hiện tạm giữ, ngăn chặn lưu thông để xử lý theo quy định; không để thực phẩm không bảo đảm an toàn lưu thông, cung cấp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, hướng dẫn nhân dân tố giác, cung cấp thông tin về vi phạm ATTP qua đường dây nóng và ứng dụng VNeID.

4. Trung tâm dịch vụ sự nghiệp công

Tăng cường công tác tuyên truyền nâng cao nhận thức, hướng dẫn thay đổi hành vi của cộng đồng về các biện pháp bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc

thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

3. Trạm Y tế trường

- Triển khai các giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan trong công tác quản lý, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

- Hướng dẫn chuyên môn, tuyên truyền, phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm cho các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể và các cơ sở cung cấp thực phẩm.

- Thực hiện các hoạt động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; phối hợp điều tra, truy xuất, giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố về thực phẩm, ngộ độc thực phẩm (nếu có) theo quy định pháp luật.

4. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn trường

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, đa dạng hóa các hình thức truyền thông nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên nhà trường, cha mẹ học sinh về đảm bảo ATTP và hình thành thói quen ăn uống vệ sinh, an toàn cho học sinh.

- Thực hiện nghiêm túc, đầy đủ các quy định về điều kiện ATTP (*cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, nguồn gốc thực phẩm...*) tại các trường có tổ chức ăn bán trú cho trẻ em/học sinh. Lựa chọn, ký kết và thực hiện hợp đồng với các đơn vị cung cấp suất ăn, đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có đủ điều kiện pháp lý về ATTP và thường xuyên kiểm soát. Thủ trưởng các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm đối với việc lựa chọn và giám sát đơn vị cung cấp.

- Duy trì việc tự kiểm tra ATTP hàng ngày tại bếp ăn; huy động cán bộ y tế trường học, Ban đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát nguyên liệu đầu vào, quá trình chế biến tại các bếp ăn trường học; tập huấn, khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên nấu ăn và lưu mẫu thức ăn đúng quy định.

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn thực phẩm đưa vào bếp ăn tập thể trường học; chỉ sử dụng sản phẩm có truy xuất nguồn gốc đầy đủ, rõ ràng cho cả thực phẩm đóng gói và thực phẩm tươi sống theo quy định; kiên quyết không sử dụng nguyên liệu, sản phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm bẩn, kém chất lượng hoặc nghi ngờ không đảm bảo ATTP.

- Kiểm soát chặt chẽ đối với thực phẩm được tài trợ, quảng cáo, phát miễn phí trong trường học (*nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng, việc chấp hành các quy định về đăng ký, tự công bố sản phẩm, quá trình vận chuyển, bảo quản, phân phát sản phẩm...*). Trường hợp phát hiện hay nghi ngờ sản phẩm không bảo đảm ATTP phải

tạm ngừng sử dụng và thông báo ngay cho cơ quan chức năng để kịp thời xử lý.

- Chủ động phối hợp với ngành Y tế trong công tác tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, kiểm tra, giám sát, trao đổi thông tin và xử lý các tình huống phát sinh liên quan đến ATTP tại các cơ sở giáo dục.

Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm phường Hồng Quang yêu cầu các cơ quan, đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo UBND phường;
- Công an phường;
- Trung tâm dịch vụ sự nghiệp công;
- Lưu: VT, VHXX.

**TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC**

**PHÓ CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN
Vũ Văn Thống**