

Số: /SYT-ATTP
V/v tăng cường công tác bảo đảm
các điều kiện về ATTP đối với các cơ
sở giáo dục có bếp ăn tập thể

Lâm Đồng, ngày tháng 9 năm 2025

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các xã, phường, đặc khu.

Thực hiện Công văn số 3816/UBND-KGVX ngày 19/9/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh Lâm Đồng về việc tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.

Nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, Sở Y tế tỉnh Lâm Đồng xây dựng “Hướng dẫn điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể” (gửi kèm theo).

Sở Y tế đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo; Ủy ban nhân dân các xã, phường, đặc khu phối hợp triển khai thực hiện các nội dung sau:

- Chỉ đạo các cơ quan, đơn vị liên quan căn cứ hướng dẫn để tổ chức triển khai thực hiện các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể.
- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến và hướng dẫn cho các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể về trách nhiệm, quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. Chú trọng tập huấn, nâng cao kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên cấp dưỡng và học sinh.
- Chủ động xây dựng phương án phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố mất an toàn thực phẩm nhằm bảo đảm sức khỏe, an toàn cho học sinh.
- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành, kịp thời phát hiện, xử lý hoặc báo cáo cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (để báo cáo);
- Ban Giám đốc Sở Y tế;
- Lưu: VT, NVY, ATTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Trịnh Văn Quyết

HƯỚNG DẪN ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC CÓ BẾP ĂN TẬP THỂ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH

I. CƠ SỞ PHÁP LÝ

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.
2. 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.
3. 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.
4. Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế và Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.
5. Thông tư liên tịch số 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của liên Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về công tác y tế trường học.
6. Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024 của Bộ Y tế về việc Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt.
7. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.
8. Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học; Quyết định số 4280/QĐ-BGDĐT ngày 14/12/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho học sinh trung học cơ sở.
9. Các văn bản pháp luật khác có liên quan.

II. NỘI DUNG HƯỚNG DẪN

1. Điều kiện hoạt động

1.1. Hồ sơ pháp lý

- Quyết định thành lập cơ sở giáo dục.
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (*Đối với cơ sở giáo dục có đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống*).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm (*Đối với cơ sở giáo dục có đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống*).
- Hợp đồng trách nhiệm cung cấp suất ăn (*Đối với cơ sở giáo dục hợp đồng với các đơn vị cung ứng suất ăn sẵn, có sử dụng hoặc không sử dụng cơ sở vật chất sẵn có tại các cơ sở giáo dục, các đơn vị cung ứng suất ăn sẵn phải đảm bảo*

các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, có đầy đủ giấy tờ pháp lý về an toàn thực phẩm)

- Danh sách người chế biến thức ăn được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người chế biến thức ăn theo quy định.
- Hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm.
- Phiếu kiểm nghiệm nguồn nước dùng để sơ chế, chế biến thực phẩm hoặc hợp đồng, hóa đơn chứng minh sử dụng nước máy.
- Sổ sách ghi chép việc kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

1.2. Điều kiện cơ sở vật chất

- **Bếp ăn:** Đảm bảo tách biệt giữa các khu vực (khuyến khích thiết kế, bố trí cơ sở theo nguyên tắc một chiều), bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến, có khu sơ chế, chế biến, bảo quản, dụng cụ riêng cho thực phẩm sống/chín. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

- **Nhà ăn/căn tin:** Thoáng mát, đủ ánh sáng, bàn ghế dễ vệ sinh, có lưới chống côn trùng, phương tiện bảo quản thực phẩm; xung quanh Nhà ăn/căn tin được vệ sinh sạch sẽ.

- **Kho thực phẩm:** Thông thoáng, đủ ánh sáng, tường/sàn nhẵn, có dụng cụ phân loại, bảo quản thực phẩm. *(Với những thực phẩm đã hết hạn sử dụng phải xử lý kịp thời không để lưu trữ trong kho)*

- **Nước sạch và vệ sinh:** Đảm bảo nước sạch theo quy định, chỗ rửa tay có xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn, nhà vệ sinh thông thoáng, sạch sẽ, không mùi, có chế độ vệ sinh định kỳ theo quy định.

- **Trần, tường, nền nhà, quạt...:** Đảm bảo theo quy định và có chế độ vệ sinh định kỳ.

1.3. Điều kiện đối với người trực tiếp chế biến

- Có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở.
- Có giấy chứng nhận sức khỏe, không mắc bệnh truyền nhiễm.
- Mặc trang phục bảo hộ, đội mũ, đeo găng tay, khẩu trang khi chế biến.

1.4. Yêu cầu về vệ sinh cá nhân

a) *Đối với chủ cơ sở, người quản lý bếp ăn tập thể, căn tin, người trực tiếp chế biến, phục vụ:*

- Rửa tay thường xuyên bằng xà phòng, đặc biệt trước khi chế biến, sau khi tiếp xúc thực phẩm sống và trước khi tiếp xúc thực phẩm chín.
- Đeo khẩu trang, găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín.

- Mặc trang phục sạch sẽ, cắt ngắn móng tay, không đeo trang sức trong khu vực chế biến.

- Đội mũ, đeo tạp dề, khẩu trang sạch khi chế biến/phục vụ thực phẩm.

- Không hút thuốc, nhai kẹo trong khu vực chế biến/phục vụ.

b) Đối với học sinh, trẻ em:

Được hướng dẫn và thực hiện rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.

1.5. Có nội quy hoạt động bếp bán trú

Xây dựng, phổ biến và thực hiện nghiêm túc nội quy hoạt động bếp ăn bán trú.

1.6. Điều kiện đối với trang thiết bị dụng cụ

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

2. Quy trình thực hiện đảm bảo an toàn thực phẩm

2.1. Kiểm soát nguyên liệu thực phẩm

- Nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, ưu tiên từ cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

- Không sử dụng thực phẩm hết hạn, không có nhãn mác hoặc không đạt chất lượng.

2.2. Chế biến và bảo quản thực phẩm

- Dụng cụ riêng biệt cho thực phẩm sống/chín, đảm bảo vệ sinh.

- Thực phẩm khô, gia vị bảo quản trong tủ kính, tránh côn trùng, bụi bẩn.

- Thực hiện việc kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế; đồng thời thực hiện việc lập và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi an toàn thực phẩm.

3. Quản lý và giám sát

- Người đứng đầu cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về ATTP và dinh dưỡng bữa ăn tại cơ sở. Trường hợp thuê cơ sở bên ngoài, hợp đồng cung ứng cần quy định rõ trách nhiệm của đơn vị cung ứng về an toàn thực phẩm.

- Thường xuyên kiểm tra điều kiện ATTP, thực đơn, lưu trữ hồ sơ kiểm thực, mẫu thực phẩm.

- Phối hợp với cha mẹ học sinh giám sát ATTP và chăm sóc sức khỏe học sinh.

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen bảo đảm an toàn thực phẩm trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm của cán bộ quản lý giáo dục, giáo viên, nhân viên nhà trường, học sinh và cha mẹ học sinh.

4. Ứng phó sự cố an toàn thực phẩm

- Các cơ sở giáo dục phải xây dựng kế hoạch ứng phó sự cố an toàn thực phẩm. Chú trọng phương án xử lý, công tác phối hợp nhà trường, gia đình, chính quyền địa phương để ứng phó ngộ độc thực phẩm.

- Cơ sở giáo dục báo cáo ngay cho cơ quan quản lý ATTP ở địa phương khi xảy ra sự cố ATTP theo quy định để xử lý kịp thời, đồng thời báo cáo ngay tình hình cụ thể về cơ quan y tế nơi gần nhất và các đơn vị có liên quan./.