

Số: /SYT-ATTP

Lâm Đồng, ngày tháng 3 năm 2026

V/v tăng cường công tác quản lý
đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ
nấu ăn lưu động

Kính gửi: Phòng Văn hóa – Xã hội các xã, phường, đặc khu

Trong những năm gần đây, các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động (gọi tắt là cơ sở) tăng nhanh về số lượng và được nhiều người dân lựa chọn để phục vụ tiệc cưới hỏi, liên hoan và các bữa tiệc gia đình...Tuy nhiên, thực tế cho thấy loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động tiềm ẩn nhiều nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm, có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm (do loại hình này chủ yếu chế biến, nấu nướng ngoài trời địa điểm không cố định hoặc trong không gian bếp gia đình chật hẹp, không có sự tách biệt giữa các khu vực; nguồn gốc thực phẩm không rõ ràng,...).

Để đảm bảo an toàn thực phẩm và chủ động phòng, chống ngộ độc thực phẩm do các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn toàn tỉnh. Sở Y tế đề nghị Phòng Văn hóa – Xã hội các xã, phường, đặc khu thực hiện các nội dung sau:

1. Điều tra, thống kê tất cả các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn các xã, phường, đặc khu. Báo cáo số liệu định kỳ 6 tháng/lần về Sở Y tế (thông qua Chi cục An toàn thực phẩm).

2. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phòng chống ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động. Đối với người dân, chỉ lựa chọn các cơ sở nấu ăn lưu động có đầy đủ giấy tờ pháp lý, đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm.

3. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động, không để các cơ sở không đảm bảo an toàn thực phẩm tham gia cung cấp dịch vụ; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm các quy định của pháp luật.

4. Tổ chức tập huấn kiến thức, thực hành về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm. Đồng thời, hướng dẫn các cơ sở chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, cụ thể: Điều kiện vệ sinh nơi chế biến phải sạch sẽ, cách xa nguồn gây ô nhiễm; sử dụng nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng; nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm phải đạt quy chuẩn kỹ thuật; khâu chế biến, nấu nướng, khâu bảo quản thực phẩm, quá trình vận chuyển thực phẩm và nơi tổ chức ăn uống phải đảm bảo; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; người tham gia chế biến phải đảm bảo sức khỏe và được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định.

5. Phòng Văn hóa – Xã hội các xã, phường, đặc khu căn cứ điều kiện thực tế tham mưu cho UBND xã, phường, đặc khu các biện pháp quản lý đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động tại địa phương và các cơ sở ở địa phương khác đến tổ chức dịch vụ nấu ăn trên địa bàn.

(Gửi kèm phụ lục hướng dẫn công tác quản lý đối với loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động).

Đề nghị Phòng Văn hóa – Xã hội các xã, phường, đặc khu khẩn trương triển khai các nội dung trên và tăng cường công tác quản lý về an toàn thực phẩm nhằm hạn chế thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc Sở Y tế *(để báo cáo)*;
- UBND các xã, phường, đặc khu *(P/h chỉ đạo)*;
- Phòng NVY; phòng KTPC;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, ATTP, HTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Trịnh Văn Quyết

PHỤ LỤC

HƯỚNG DẪN CÔNG TÁC QUẢN LÝ ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH DỊCH VỤ NẤU ĂN LƯU ĐỘNG

1. Hồ sơ pháp lý của cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn lưu động:

- Giấy đăng ký kinh doanh.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm đăng ký kinh doanh (nơi sơ chế, chế biến thực phẩm trước khi đưa đến địa điểm phục vụ lưu động).
- Hồ sơ nguyên liệu thực phẩm gồm: hợp đồng nguyên liệu; hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật (nếu dùng nước giếng) hoặc hóa đơn tiền nước hàng tháng (nếu dùng nước máy).
- Hồ sơ xác nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm.
- Sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

2. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động

2.1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại nơi sơ chế, chế biến:

- Cách xa nguồn ô nhiễm.
- Khu vực sơ chế, chế biến được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Tường, trần, nền nhà khu vực sơ chế, chế biến không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Cống rãnh phải thông thoát, không ứ đọng.
- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm.

2.2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển

- 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.
- Dụng cụ bao gói thực phẩm phải đảm bảo an toàn, không được gây thôi nhiễm vào thực phẩm.

- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

2.3. Điều kiện về nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm; nguyên liệu thực phẩm, người tham gia chế biến thực phẩm

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc sơ chế, chế biến.
- Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Điều kiện về con người: Người tham gia chế biến không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2.4. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa điểm phục vụ ăn uống:

- Cách xa nguồn ô nhiễm.
- Khu vực nấu nướng phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh.
- Thực phẩm phải để trên bàn, giá kệ cao hơn mặt đất, có trang thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Khu vực tổ chức ăn uống phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

2.5. Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn:

Thực hiện nghiêm túc việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.