

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ YÊN SƠN**

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

Số: 521/UBND-VHXXH
V/v bảo đảm ATTP
đối với bếp ăn tập thể, cơ sở
cung cấp suất ăn sẵn

Yên Sơn, ngày 20 tháng 04 năm 2026

Kính gửi:

- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn;
- Trung tâm Dịch vụ công;
- Phòng Văn hóa - Xã hội.

Thực hiện Văn bản số 2482/UBND-VHXXH ngày 11/4/2026 của Ủy ban nhân dân tỉnh Tuyên Quang về việc chấn chỉnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú, nội trú;

Căn cứ Văn bản số 2079/SYT-ATTP ngày 17/4/2026 của Sở Y tế về việc hướng dẫn bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn,

Chủ tịch Ủy ban nhân dân xã chỉ đạo như sau:

1. Các cơ sở giáo dục, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn trên địa bàn xã

- Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm, biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cho học sinh, cán bộ phụ trách an toàn thực phẩm, nhân viên nhà trường... Nâng cao vai trò của người đứng đầu trong việc bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm tại tất cả các khâu chế biến, phục vụ suất ăn, nguồn nước sử dụng trong ăn uống, sinh hoạt; có trách nhiệm cung cấp các thông tin liên quan đến nơi cung cấp nguyên liệu thực phẩm để phục vụ công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm.

- Thực hiện nghiêm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm và Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 cụ thể như sau:

*** Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến:**

- + Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- + Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến.
- + Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- + Công rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

+ Nhà ăn 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.

+ Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

+ Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

*** Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến:**

+ 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.

+ Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

*** Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm:**

+ Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn.

+ Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

+ Thực phẩm sau khi chế biến xong phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được để trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

+ Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định 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.

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

+ Người trực tiếp chế biến thức ăn 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, cung cấp thực phẩm.

2. Trung tâm Dịch vụ công xã

Tăng cường công tác tuyên truyền về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, cơ sở chế biến, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng để đồng đảo người dân nắm biết và thực hiện.

3. Phòng Văn hóa - Xã hội: Theo dõi, kiểm tra, đôn đốc việc thực hiện các nội dung Văn bản này, tham mưu cho Ủy ban nhân dân xã công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo quy định.

Yêu cầu các cơ quan, đơn vị, tổ chức, cá nhân nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Thường trực Đảng ủy xã (báo cáo);
- Thường trực HĐND xã (báo cáo);
- Chủ tịch UBND xã (báo cáo);
- Như trên (t/h);
- Các PCT UBND xã;
- Các PCVP HĐND và UBND xã;
- Lưu: VT, CVTH.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Vương Minh Thống