

Số: 88 /CV-PNT

Tân Hòa, ngày 28 tháng 04 năm 2026

V/v triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 tại Trường THCS Phạm Ngọc Thạch

Căn cứ Kế hoạch số 598/KH-BCĐTƯATTP ngày 10 tháng 4 năm 2026 và Công văn số 2538/CV-BCĐLNƯATTP ngày 10 tháng 4 năm 2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026;

Thực hiện chỉ đạo của Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố Nguyễn Mạnh Cường tại Công văn số 8243/VP-VX ngày 13 tháng 4 năm 2026 của Văn phòng Ủy ban nhân dân Thành phố về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026;

Tiếp nhận Kế hoạch số 1580/KH-BCĐLNATTP ngày 14 tháng 4 năm 2026 của Ban Chỉ đạo liên ngành về An toàn thực phẩm Thành phố về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026;

Căn cứ Công văn số 584/SGDDĐT-HSSV ngày 20 tháng 01 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về tăng cường quản lý bữa ăn học đường và vệ sinh môi trường học đường tại các cơ sở giáo dục; Công văn số 968/SGDDĐT-HSSV ngày 29 tháng 01 năm 2026 về việc rà soát, báo cáo tình hình tổ chức thực hiện bữa ăn học đường tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh; Công văn số 969/SGDDĐT-HSSV ngày 29 tháng 01 năm 2026 về việc đề nghị khẩn trương siết chặt kiểm soát các bếp ăn công nghiệp cung cấp suất ăn cho cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố;

Căn cứ Công văn số 3597/SGDDĐT-HSSV ngày 23 tháng 04 năm 2026 của Sở Giáo dục và Đào tạo về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 tại các cơ sở giáo dục;

Nhằm đảm bảo sức khỏe cho học sinh, cán bộ quản lý, giáo viên và nhân viên Trường THCS Phạm Ngọc Thạch triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Chủ đề, thời gian và yêu cầu thực hiện

- Chủ đề: “Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”.

- Thời gian: Từ ngày 15/4/2026 đến ngày 15/5/2026.

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc, thiết thực, hiệu quả, phù hợp điều kiện thực tế của trường; gắn việc hưởng ứng Tháng hành động với nhiệm vụ thường xuyên về quản lý bữa ăn học đường, nước uống và vệ sinh môi trường học đường.

2. Công tác tuyên truyền, giáo dục

- Đối tượng: tuyên truyền đến cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh, cha mẹ học sinh.

- Nội dung: quyền lợi và nghĩa vụ của người tiêu dùng; hướng dẫn cách chọn mua, chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn và đặc biệt là kỹ năng nhận diện thực phẩm giả, kém chất lượng, vệ sinh cá nhân trong chế biến thực phẩm và các quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP.

- Hình thức: nói chuyện đầu tuần dưới cờ, qua trang thông tin điện tử và mạng xã hội

nhà trường, qua nhóm zalo lớp, chạy chữ điện tử khẩu hiệu hưởng ứng tại cổng trường,...

- Khẩu hiệu: “Vệ sinh nơi ăn uống sạch sẽ, bảo quản thực phẩm đúng cách, ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm!”.

3. Công tác tự kiểm tra và đảm bảo an toàn tại bếp ăn trường học

- Tổ chức rà soát toàn diện việc tổ chức bữa ăn học đường tại trường; trong đó tập trung vào hồ sơ pháp lý của đơn vị cung cấp, điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện vận chuyển, tiếp nhận, giao nhận, bảo quản, chế biến, chia suất ăn, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn, nhật ký vệ sinh, sổ giao nhận thực phẩm và khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Tăng cường giám sát chất lượng suất ăn thực tế, định lượng, thời gian giao nhận, nhiệt độ bảo quản, dụng cụ chứa đựng và nguy cơ nhiễm chéo trong quá trình phục vụ học sinh.

4. Siết chặt quản lý nhà cung cấp suất ăn

- Trường hợp đồng suất ăn công nghiệp phải tuân thủ các quy định, yêu cầu về an toàn thực phẩm như lưu phẩm, kiểm tra suất ăn hàng ngày, giám sát cơ sở cung cấp suất ăn để ngăn ngừa tình trạng cung cấp thực phẩm không đảm bảo chất lượng...

- Hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp có giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận về an toàn thực phẩm theo quy định. Cơ sở chế biến phải bảo đảm vệ sinh, đúng qui trình chế biến thực phẩm 1 chiều. Xe vận chuyển thực phẩm đến trường phải có thùng kín, dụng cụ đựng thức ăn phải chuyên dụng và bảo đảm vệ sinh.

- Chọn những cơ sở cung cấp suất ăn bảo đảm thời gian từ khi chế biến xong cho đến khi cho học sinh ăn không được quá 2 giờ.

- Phối hợp với Ban đại diện cha mẹ học sinh xây dựng kế hoạch giám sát cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp ký hợp đồng cung cấp suất ăn cho nhà trường nhằm giám sát, đánh giá chất lượng nguồn thực phẩm đầu vào, vệ sinh trong quá trình chế biến, thực phẩm chế biến xong trước khi cho học sinh ăn có bảo đảm chất lượng và vệ sinh hay không.

- Thực phẩm sau khi chế biến quá 2 giờ phải hâm nóng lại trước khi cho học sinh ăn. Để bảo đảm an toàn thực phẩm nên trang bị bếp hâm tại trường để hâm nóng lại thực phẩm trước khi phân phối cho học sinh ăn.

- Thử thức ăn trước khi cho học sinh ăn: nhân viên y tế cần ăn thử tất cả các loại thực phẩm trước khi cho học sinh ăn; lập sổ ghi lại cảm nhận về mùi, vị, màu sắc của thức ăn và phải ngừng không cho học sinh ăn nếu cảm nhận có dấu hiệu thực phẩm không bảo đảm an toàn.

- Bố trí khu vực ăn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

- Lưu mẫu đúng theo qui định: mỗi một loại thức ăn lưu trong một vật dụng riêng biệt, tối thiểu 100g/ mẫu thức ăn đối với thức ăn khô và 150ml/ mẫu đối với món canh hoặc xúp. Vật dụng lưu mẫu nên sử dụng bằng inox. Niêm phong mẫu lưu chặt chẽ, an toàn. Có sổ ghi chép việc thực hiện lưu mẫu đúng theo qui định. Thời gian lưu là ít nhất 24 giờ. Đối với trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu học sinh bị ngộ độc do thức ăn, mẫu lưu cần được lưu trữ lại để cơ quan chức năng kiểm tra.

5. Tăng cường tự kiểm tra, giám sát nội bộ trong phạm vi nhà trường

Xây dựng kế hoạch tự kiểm tra định kỳ, thường xuyên và đột xuất đối với công ty cung cấp suất ăn, nguồn nước uống, nước sinh hoạt, khu vực rửa tay, nhà vệ sinh và vệ sinh khuôn viên trường học; phân công rõ trách nhiệm cho bộ phận phụ trách y tế trường học, bán trú, cơ sở vật chất, giáo viên, nhân viên liên quan. Hồ sơ tự kiểm tra phải được lưu giữ đầy đủ để

phục vụ công tác quản lý và phối hợp kiểm tra khi cần thiết.

6. Bảo đảm vệ sinh môi trường học đường, nước uống và dụng cụ tiếp xúc thực phẩm

Cùng với bữa ăn học đường, trường duy trì thường xuyên việc vệ sinh khuôn viên trường, lớp học, khu vực bán trú; bảo đảm cung cấp đủ nước uống, nước sinh hoạt an toàn cho học sinh; bố trí chỗ rửa tay với nước sạch, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn; duy trì nhà vệ sinh sạch, khô, thông thoáng, có đủ vật dụng thiết yếu.

7. Phối hợp với cơ quan chức năng

Trường có trách nhiệm chủ động phối hợp với chính quyền địa phương, cơ sở y tế, cơ quan an toàn thực phẩm và các đoàn kiểm tra liên ngành khi có yêu cầu; cung cấp kịp thời, đầy đủ hồ sơ, chứng từ, mẫu lưu và thông tin liên quan để phục vụ công tác kiểm tra, xác minh, truy xuất, xử lý sự cố. Trường có trách nhiệm tổ chức thực hiện nghiêm, phối hợp đầy đủ và chấn chỉnh ngay những nội dung thuộc phạm vi quản lý của nhà trường.

8. Chủ động xử lý khi có nguy cơ hoặc sự cố mất an toàn thực phẩm

Khi phát hiện dấu hiệu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại trường, thủ trưởng cơ sở giáo dục phải kích hoạt ngay phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu ban đầu, đưa học sinh đến cơ sở y tế kịp thời khi cần thiết; đồng thời tạm dừng sử dụng suất ăn, nhà cung cấp liên quan; giữ nguyên hiện trường, niêm phong và lưu giữ mẫu thức ăn, nguyên liệu, chứng từ, sổ giao nhận có liên quan; lập danh sách người đã sử dụng bữa ăn, thời gian ăn và tình trạng sức khỏe để phục vụ công tác xác minh.

Đồng thời, đơn vị phải báo cáo khẩn về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, sinh viên), chính quyền địa phương và cơ quan chức năng có liên quan để phối hợp xử lý.

Trên đây là công tác triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 tại Trường THCS Phạm Ngọc Thạch. Đề nghị các bộ phận, cá nhân có liên quan nghiêm túc thực hiện nội dung trên./. *ls*

Nơi nhận:

- CBQL – GV – NV;
- Đơn vị cung cấp suất ăn;
- CMHS – HS;
- Lưu: VT, Y tế.



Lê Thị Thanh Uyên