

Bắc Ninh tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm tại bếp ăn trường học

06:38 04/04/2026

Nhằm chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo đảm sức khỏe cho học sinh, sinh viên, thực hiện chỉ đạo của Bộ Y tế và UBND tỉnh Bắc Ninh, Sở Giáo dục và Đào tạo có công văn hỏa tốc yêu cầu các đơn vị trực thuộc và đề nghị UBND các xã, phường chỉ đạo các cơ sở giáo dục thuộc thẩm quyền quản lý thực hiện nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm.

Đó là thực hiện nghiêm các quy định của Luật An toàn thực phẩm; Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới; Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Thông tư liên tịch số 08/2008/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 08/7/2008 của Bộ Y tế - Bộ GDĐT hướng dẫn công tác bảo đảm vệ sinh ATTP trong các cơ sở giáo dục; Thông tư 13/2016/TTLT-BYT-BGDĐT ngày 12/5/2016 của Bộ Y tế - Bộ GDĐT Quy định về công tác y tế trường học và Công văn số 7598/BYT-ATTP ngày 03/11/2025 của Bộ Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể.



Nhân viên nhà bếp chế biến thức ăn cho học sinh ăn bán trú tại Trường Tiểu học Ngô Sĩ Liên (phường Bắc Giang).

Đồng thời đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục kiến thức an toàn thực phẩm, biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm cho giáo viên, nhân viên và học sinh, chú ý vệ sinh ăn uống, vệ sinh cá nhân nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi, thói quen trong lựa chọn, bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm.

Đối với các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú trong trường học, Sở Giáo dục và Đào tạo yêu cầu rà soát toàn bộ quy trình về hồ sơ pháp lý, hợp đồng cung ứng thực phẩm, cung cấp suất ăn cho học sinh bảo đảm tuân thủ đúng các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm tại đơn vị. Kiểm tra, giám sát chặt chẽ nguồn gốc nguyên liệu đầu vào, hồ sơ pháp lý của thực phẩm; chỉ sử dụng thực phẩm có đầy đủ hóa đơn, chứng từ, kiểm định theo quy định. Kiên quyết không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng tại các bếp ăn trong nhà trường.

Tăng cường kiểm soát chặt chẽ quy trình bảo quản, chế biến, vận chuyển và phân phối suất ăn; duy trì thực hiện nghiêm kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn, ghi chép sổ sách đầy đủ theo quy định.

Phát huy vai trò của ban đại diện cha mẹ học sinh trong việc giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú trong trường học; tổ chức giám sát công khai, minh bạch trong lựa chọn nhà cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn cho học sinh. Công khai thông tin về đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn, thực đơn, nguồn gốc thực phẩm để phụ huynh cùng tham gia giám sát.

Phối hợp chặt chẽ với cơ quan y tế địa phương trong giám sát, kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn. Khi phát hiện

nguy cơ mất an toàn thực phẩm, kịp thời báo cáo cơ quan quản lý và xem xét tạm dừng hoặc chấm dứt hợp đồng nếu phát hiện vi phạm.

Khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm tại nhà trường cần kịp thời báo cáo cơ quan chức năng để điều tra, xác định nguyên nhân và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc.

Thủ trưởng các cơ sở giáo dục, chủ cơ sở cung cấp suất ăn, người đứng đầu đơn vị tổ chức bếp ăn chịu trách nhiệm trước Giám đốc Sở, Chủ tịch UBND xã, phường (đối với các cơ sở giáo dục thuộc thẩm quyền quản lý) và trước pháp luật nếu để xảy ra mất an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị UBND xã, phường chỉ đạo các phòng, ban, cơ quan liên quan tăng cường tuyên truyền, kiểm tra, giám sát công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn. Kịp thời phát hiện, xử lý hoặc kiến nghị xử lý nghiêm các vi phạm theo quy định.

Tăng cường các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm, vệ sinh môi trường khu vực bếp ăn, nhà ăn cho các cơ sở giáo dục. Sẵn sàng phương án, nguồn lực cho việc phòng ngừa khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra.

Bá Đoàn