

Siết chặt an toàn thực phẩm tại bếp ăn bán trú: Bảo vệ sức khỏe học sinh

08:07 06/12/2025

An toàn thực phẩm trong bếp ăn tập thể tại trường học đóng vai trò quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe, hỗ trợ phát triển thể chất, trí tuệ và tinh thần của học sinh. Trước những nguy cơ về ngộ độc thực phẩm, từ đầu năm học 2025-2026, các đoàn kiểm tra liên ngành tại Hà Nội đã tổ chức giám sát chuyên đề “An toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trong trường học” nhằm nâng cao chất lượng và an toàn cho bữa ăn bán trú.

Hiện nay, bếp ăn tập thể vận hành theo hai hình thức chính: Nhà trường tự nấu và liên kết với đơn vị cung cấp suất ăn. Theo Phó Giám đốc Sở Y tế Hà Nội Vũ Cao Cương, năm học 2025-2026, trên toàn thành phố có khoảng 3.100 bếp ăn tập thể, phục vụ gần 730.000 suất ăn mỗi bữa. Ông nhấn mạnh, bữa ăn bán trú không chỉ cung cấp năng lượng mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến sự phát triển toàn diện của học sinh.



Tăng cường kiểm soát bữa ăn bán trú tại trường học

Công tác kiểm tra tập trung vào cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và con người. Nội dung kiểm tra bao gồm giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, giấy xác nhận kiến thức và chứng nhận sức khỏe của nhân viên, nhãn thực phẩm, nguồn nguyên liệu, nguồn nước, quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bố trí bếp ăn theo nguyên tắc một chiều và việc lưu mẫu thực phẩm. Nhờ đó, các đoàn kiểm tra kịp thời phát hiện và xử lý vi phạm, đồng thời phòng ngừa bệnh lây truyền qua thực phẩm.

Tuy nhiên, thực tế cho thấy nhiều bếp ăn nhỏ lẻ, đặc biệt là các cơ sở giáo dục ngoài công lập, còn khó kiểm soát do thay đổi địa điểm thường xuyên. Một số đơn vị chưa lưu đầy đủ hóa đơn, chứng từ, gây khó khăn trong truy xuất nguồn gốc. Bên cạnh đó, việc xử lý vi phạm tại một số địa phương vẫn mang tính hình thức, chưa nghiêm, nhất là với các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn hoặc hộ kinh doanh thực phẩm quanh trường học.

Trước tình hình này, Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm yêu cầu Bộ Giáo dục và Đào tạo cùng các Ban Chỉ đạo địa phương tăng cường thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm việc thực hiện quy định an toàn thực phẩm. Người đứng đầu các cơ sở sản xuất, kinh doanh dịch vụ ăn uống và bếp ăn tập thể phải chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm, đồng thời công khai các vi phạm để cảnh báo cộng đồng.

Việc siết chặt kiểm tra, giám sát và xử lý nghiêm các vi phạm là giải pháp cần thiết nhằm bảo vệ sức khỏe học sinh, nâng cao ý thức và trách nhiệm của các cơ sở cung cấp thực phẩm, hướng tới bữa ăn bán trú an toàn, đầy đủ dinh dưỡng và chất lượng.

Nam Sơn (t/h)