

TP. HCM mở đợt cao điểm kiểm tra bếp ăn trường học

08:16 09/04/2026

Trước lo ngại về an toàn thực phẩm trong trường học, TP. HCM đã triển khai đợt tổng kiểm tra diện rộng đối với hàng trăm cơ sở cung cấp suất ăn. Động thái này nhằm kịp thời phát hiện, chấn chỉnh các sai phạm, siết chặt quy trình chế biến, bảo quản và cung ứng thực phẩm, qua đó bảo đảm chất lượng bữa ăn và sức khỏe cho học sinh trên địa bàn.

UBND TP. HCM vừa có Quyết định ban hành kế hoạch kiểm tra việc chấp hành pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm đối với cơ sở cung cấp suất ăn, cung cấp thực phẩm cho trường học trên địa bàn.

Theo kế hoạch, TP. HCM sẽ thực hiện kiểm tra 317 cơ sở cung cấp suất ăn, cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học.



Ảnh minh họa. (Ảnh: Kim Sáng)

Nội dung kiểm tra sẽ tập trung vào việc chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm. Trong đó chú trọng kiểm tra về hồ sơ pháp lý gồm Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với những cơ sở thuộc diện phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

TP. HCM cũng kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở: vệ sinh, trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện về con người... Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng của nguyên liệu, thực phẩm dùng để chế biến suất ăn cung cấp cho học sinh; nguyên liệu, thực phẩm dùng để sản xuất, kinh doanh các loại thực phẩm cung cấp cho trường học.

Sở An toàn thực phẩm TP. HCM sẽ thành lập các Đoàn kiểm tra, phối hợp với UBND các phường, xã, đặc khu kiểm tra các cơ sở cung cấp suất ăn cho trường học; các cơ sở cung cấp nguyên liệu, thực phẩm cho trường học.

Trong trường hợp cần thiết, các Đoàn kiểm tra có thể mời các cơ quan, tổ chức, cá nhân khác có liên quan phối hợp kiểm tra. Thời gian kiểm tra dự kiến trong tháng 4/2026.

Phạm Thịnh