

HƯỚNG DẪN
ĐÁNH GIÁ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỂ TỔ CHỨC CÁC
BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP
TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ NĂM HỌC 2025-2026

Thực hiện Kế hoạch số 397/KH-UBND ngày 31/12/2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố về công tác An toàn thực phẩm (ATTP) năm 2025, Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026. Để tổ chức các bữa ăn bán trú đảm bảo ATTP và cung cấp đủ dinh dưỡng cho học sinh đáp ứng nhu cầu học tập, phát triển thể lực, trí lực theo lứa tuổi, Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội ban hành hướng dẫn đánh giá về an toàn thực phẩm các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026 như sau:

I. Căn cứ pháp lý

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
- Luật Thủ đô số 39/2024/QH15 ngày 28/6/2024;
- Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực phẩm; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm;
- Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ về việc Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế;
- Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;
- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định

xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ về việc “Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 177/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế”;

- Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Nghị định số 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số Nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp;

- Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương về việc sửa đổi bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định phương thức quản lý điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 của Bộ Y tế về “Quy định chi tiết một số điều của Luật khám bệnh, chữa bệnh”;

- Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về sửa đổi, bổ sung Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Quyết định số 1660/QĐ-TTg ngày 02/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Sức khỏe học đường giai đoạn 2021-2025.

- Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 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”.

- Tiêu chuẩn Quốc Gia TCVN ISO/IEC 17025:2017 “Yêu cầu chung về năng lực các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn”.

- QCVN 07:2010/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2010 “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân”.

- QCVN 01-1:2024/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024 “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt”.

II. Mục đích, yêu cầu

- Lựa chọn đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ), nước uống tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026.

- Tổ chức các bữa ăn bán trú và nước uống đảm bảo theo các quy định hiện hành.

- Thường xuyên kiểm tra, đánh giá việc tổ chức các bữa ăn bán trú (bữa trưa và bữa ăn phụ) và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố, phát hiện kịp thời và xử lý nghiêm các vi phạm (nếu có).

- Thực hiện hiệu quả Nghị quyết của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố.

III. Phạm vi, đối tượng

1. Phạm vi áp dụng

Hướng dẫn đánh giá được áp dụng đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn và nước uống cho học sinh, các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026.

2. Đối tượng áp dụng

- Các trường học công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên UBND Thành phố năm học 2025-2026.
- Ban đại diện cha mẹ học sinh.
- Sở Giáo dục và đào tạo, UBND phường, xã trên địa bàn Thành phố.

IV. Nội dung

A. Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định

1. Cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

1.1. Hồ sơ pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.

Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm

Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33-Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

1.4. Điều kiện chia suất ăn

- Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

- Lưu mẫu thức ăn thực hiện theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

2. Nguyên liệu thực phẩm

2.1. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn

2.1.1. Về hồ sơ thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm đ khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12;

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

2.1.2. Điều kiện thực tế

- **Đối với cơ sở sản xuất:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 20, 23, 25 - Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 - Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với cơ sở kinh doanh:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với sản phẩm thực phẩm:** Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định số

15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

2.2. Đối với cơ sở cung cấp thực phẩm ăn ngay (bao gồm nước uống đóng chai; sữa chế biến và các sản phẩm khác phục vụ bữa phụ): bảo đảm các điều kiện hồ sơ, điều kiện thực tế theo hướng dẫn tại mục 2.1. Ngoài ra:

- **Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- **Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

B. Các điều kiện ưu tiên

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ)

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);

- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;

- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2. Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;

- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyên đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.

- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (*thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận, ...*) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.

3. Ưu tiên khi đánh giá điều kiện thực tế

3.1. Đối với mô hình nấu ăn tại bếp của nhà trường

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ được đầu tư hiện đại đảm bảo an toàn thực phẩm; có diện tích phù hợp.

- Có các khu vực sơ chế, bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm tập trung theo quy chuẩn.

- Có dây chuyền vệ sinh trang thiết bị dụng cụ hiện đại.

3.2. Đối với mô hình cung cấp suất ăn (Đưa suất ăn từ bên ngoài vào)

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

4. Về phương tiện vận chuyển suất ăn

Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển; có thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (*đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60⁰C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10⁰C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới*).

5. Về chia suất ăn

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

V. Phương pháp thực hiện

- Dựa trên các hướng dẫn của Ban chỉ đạo công tác ATTP Thành phố ban hành, Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND phường, xã có trách nhiệm tổ chức đánh giá *(bao gồm đánh giá hồ sơ và kiểm tra điều kiện thực tế tất cả các nội dung đảm bảo ATTP nêu trên kể cả với các bếp ăn tập thể do các trường tự tổ chức)* đảm bảo công bằng, minh bạch, đúng quy định để lựa chọn các đơn vị cung cấp đáp ứng tốt nhất các điều kiện về ATTP để phục vụ việc tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trong phạm vi quản lý.

- Số lượng đơn vị cung cấp tốt nhất được lựa chọn phải phù hợp với năng lực kiểm soát, tổ chức thực hiện của địa phương, đơn vị. Ngay sau khi có kết quả lựa chọn đơn vị cung cấp tốt nhất, Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND phường, xã gửi báo cáo kết quả lựa chọn các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm về Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố qua Sở Y tế - cơ quan Thường trực để tổng hợp báo cáo.

- Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND phường, xã sau khi lựa chọn các đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm đáp ứng điều kiện tốt nhất, quyết định bố trí đơn vị cung cấp về các trường công lập để tổ chức các bữa ăn bán trú, cung cấp nước uống phù hợp điều kiện thực tế; quản lý, hướng dẫn, giám sát kiểm tra việc tổ chức thực hiện các bữa ăn bán trú, nước uống cho học sinh các trường công lập thuộc thẩm quyền đảm bảo chặt chẽ, rõ trách nhiệm.

VI. Tổ chức thực hiện

1. Sở Y tế

- Là cơ quan thường trực tham mưu Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm Thành phố ban hành, hướng dẫn thực hiện các quy định ATTP cho các cơ sở cung cấp suất ăn và trường học.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức thông tin, xây dựng nội dung truyền thông về ATTP trong trường học; tập huấn, hướng dẫn việc đảm bảo ATTP đối với các bữa ăn bán trú tại trường học.

- Tham mưu Ủy ban nhân dân Thành phố, Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm Thành phố thành lập các đoàn kiểm tra liên ngành tổ chức kiểm tra đột xuất, đánh giá việc tổ chức thực hiện, đề xuất xử lý các tập thể, cá nhân có vi phạm theo quy định.

- Chủ động, phối hợp với các Sở ngành liên quan thường xuyên kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở bếp ăn tập thể/cơ sở chế biến cung cấp suất ăn theo thẩm quyền quản lý; xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Định kỳ báo cáo kết quả thực hiện về Ban chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Thành phố.

2. Sở Giáo dục và Đào tạo

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục nghiêm túc thực hiện việc tổ chức bữa ăn bán trú, giám sát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm và các khâu: sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, cung cấp các suất ăn trong các cơ sở giáo dục; tuân thủ quy trình giao nhận, kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định. Người đứng đầu các cơ sở giáo dục chịu trách nhiệm về công tác ATTP tại đơn vị mình.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện nghiêm túc công tác y tế, vệ sinh môi trường, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, gia đình và chính quyền địa phương trong việc giáo dục, hướng dẫn trẻ em, học sinh thực hiện các quy định về ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường.

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc việc đánh giá, kiểm tra các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bữa ăn bán trú của các trường học công lập thuộc phạm vi quản lý; lựa chọn các cơ sở đáp ứng tốt nhất điều kiện an toàn thực phẩm; chịu trách nhiệm trước Ban chỉ đạo công tác ATTP Thành phố về kết quả lựa chọn đơn vị cung cấp.

- Giám sát ATTP bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh; Hướng dẫn, chỉ đạo các cơ sở có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh thực hiện nghiêm Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

- Phối hợp với các cơ quan liên quan tham gia đoàn kiểm tra liên ngành của Thành phố, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong trường học.

3. Sở Nông nghiệp và Môi trường

- Chủ trì, phối hợp với các Sở, ngành có liên quan trong công tác truyền thông, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học theo thẩm quyền quản lý.

- Chủ động, phối hợp với các Sở ngành liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp nguyên liệu cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học theo thẩm quyền quản lý. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các Sở ngành hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn, chất lượng, sản phẩm OCOP kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học.

- Thực hiện công tác quản lý nhà nước về giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học.

- Duy trì, phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn, hữu cơ; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo chuỗi giá trị, chuỗi liên kết đảm bảo ATTP, áp dụng các chương trình quản lý chất lượng tiên tiến.

4. Sở Công Thương

- Chủ trì, phối hợp với các Sở ngành có liên quan trong công tác truyền thông, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học theo thẩm quyền quản lý.

- Chủ động, phối hợp với các Sở ngành liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, lấy mẫu (khi cần thiết), truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho trường học theo phân cấp. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định và kịp thời xử lý các thông tin phản ánh mất ATTP.

- Chủ trì, phối hợp với các Sở ngành hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm để kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào trường học.

5. Sở Tài chính

Hướng dẫn Sở Giáo dục và Đào tạo, UBND các phường, xã trong công tác lập, phân bổ, giao dự toán, việc lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm chế biến, thủ tục thanh quyết toán kinh phí hỗ trợ các bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học thuộc cấp quản lý trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026 theo quy định.

6. Sở Văn hoá - Thể thao

- Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, Sở Giáo dục và đào tạo, các đơn vị có liên quan tổ chức tuyên truyền về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong việc triển khai bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố Hà Nội năm 2025-2026.

- Đăng tải thông tin kịp thời về hoạt động triển khai của các cấp, ngành Thành phố trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.

7. UBND phường, xã

- Thực hiện nghiêm việc kiểm tra, đánh giá, thẩm định, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và suất ăn theo hướng dẫn của Ban Chỉ đạo công tác ATTP và các Sở ngành Thành phố đảm bảo khách quan, minh bạch, đúng quy định, chịu trách nhiệm trước Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố về kết quả lựa chọn đơn vị cung cấp.

- Chỉ đạo các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú:

+ Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

+ Chủ động kiểm soát nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong các bếp ăn tập thể trường học và công khai các đơn vị đã được lựa chọn. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp cho bếp ăn tập thể phải được thực hiện thường xuyên và liên tục.

+ Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, thường xuyên kiểm tra giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm hàng ngày.

+ Có kịch bản, phương án cụ thể để xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc các nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

+ Thường xuyên báo cáo việc thực hiện theo quy định.

- Tổ chức tập huấn, tuyên truyền, phổ biến pháp luật trong việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP theo phân cấp.

- Kiểm tra, hậu kiểm, giám sát định kỳ, đột xuất, lấy mẫu thực phẩm để giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Chỉ đạo kiểm tra thường xuyên, đột xuất các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn trên địa bàn quản lý khi có dấu hiệu vi phạm. Xử lý nghiêm các vi phạm theo thẩm quyền (nếu có).

- Phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ hàng quý theo quy định.

- Đánh giá sơ kết, tổng hợp báo cáo kết quả định kỳ theo quy định.

8. Các Sở, ngành Thành phố

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ, đề xuất của UBND các phường, xã khẩn trương tổ chức tập huấn, ban hành văn bản hướng dẫn cụ thể quy định đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong công tác tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026.

Ban chỉ đạo công tác ATTP thành phố Hà Nội yêu cầu các Sở, ngành Thành phố, UBND phường, xã, các đơn vị liên quan nghiêm túc thực hiện, định

kỳ báo cáo Ban Chỉ đạo công tác ATTP Thành phố (qua Sở Y tế để tổng hợp)./.

Nơi nhận:

- Chủ tịch UBND Thành phố;
- PCT UBND Thành phố Vũ Thu Hà, Nguyễn Mạnh Quyền;
- Các sở ngành Thành phố;
- Các thành viên BCĐ ATTPTP;
- VPUB: CVP, các PVP, các phòng KGVX, KT, NN&MT, TH, TTTDL&CNS;
- Đảng ủy, UBND 126 xã, phường;
- Lưu: VT, KGVX_(TRÁNG).

TM. BAN CHỈ ĐẠO
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC



Vũ Thu Hà
PHÓ CHỦ TỊCH UBND THÀNH PHỐ