

Số: /SGDDT-CTTTHSSV
V/v triển khai “Tháng hành động
vì an toàn thực phẩm” năm 2026

Hà Nội, ngày tháng 4 năm 2026

Kính gửi:

- Ủy ban nhân dân các phường, xã;
- Các đơn vị, trường học trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo.

Thực hiện Kế hoạch số 153/KH-UBND ngày 14/4/2026 của UBND thành phố Hà Nội về triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026; nhằm tiếp tục triển khai và tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị UBND các phường, xã chỉ đạo các cơ sở giáo dục trên địa bàn; các đơn vị, trường học trực thuộc Sở nghiêm túc triển khai một số nội dung sau:

1. Tổ chức triển khai Tháng hành động vì an toàn thực phẩm

- Tổ chức triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2026 từ ngày 15/4/2026 đến ngày 15/5/2026 theo đúng chủ đề của Thành phố: “Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”.

- Căn cứ điều kiện thực tế, xây dựng kế hoạch triển khai tại đơn vị; phân công rõ trách nhiệm người đứng đầu, bộ phận phụ trách bán trú, y tế trường học, giáo viên và các lực lượng có liên quan; xác định rõ nội dung, tiến độ, đầu mối thực hiện, chế độ kiểm tra, giám sát và báo cáo.

- Tổ chức các hình thức hưởng ứng phù hợp, thiết thực, hiệu quả; gắn Tháng hành động với việc chấn chỉnh, khắc phục tồn tại, hạn chế trong công tác quản lý an toàn thực phẩm tại đơn vị và trên địa bàn.

2. Đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục và nâng cao nhận thức

- Tăng cường tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; kiến thức lựa chọn, bảo quản, chế biến, sử dụng thực phẩm an toàn; các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, học sinh và cha mẹ học sinh.

- Đa dạng hóa hình thức truyền thông thông qua hội nghị, chuyên đề, giờ sinh hoạt lớp, bảng tin, cổng thông tin điện tử, mạng xã hội, họp cha mẹ học sinh, áp phích, video tuyên truyền; chủ động tuyên truyền các thông điệp, khẩu hiệu của Tháng hành động năm 2026 (*phụ lục kèm theo*).

- Hướng dẫn học sinh thực hiện vệ sinh cá nhân, rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn, sử dụng nước uống bảo đảm an toàn; không mua, bán, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm trôi nổi trong và xung quanh công trường học.

3. Tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học đúng quy định

- Yêu cầu các cơ sở giáo dục có tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin, dịch vụ ăn uống trong trường học thực hiện đúng Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND Thành phố; rà soát, bổ sung và ban hành quy trình nội bộ của đơn vị phù hợp với mô hình tổ chức thực tế (tự nấu, thuê đơn vị nấu tại trường hoặc sử dụng suất ăn sẵn).

- Hiệu trưởng chịu trách nhiệm toàn diện về công tác an toàn thực phẩm tại đơn vị; ban hành kế hoạch tổ chức bữa ăn bán trú hằng năm; phân công nhiệm vụ cụ thể; thành lập hoặc kiện toàn Ban quản lý bữa ăn bán trú và Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, trong đó có sự tham gia của cha mẹ học sinh.

- Việc lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn, nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa phải được thực hiện công khai, minh bạch, đúng quy định; kiểm tra đầy đủ hồ sơ pháp lý, điều kiện an toàn thực phẩm, năng lực cung ứng, điều kiện vận chuyển, truy xuất nguồn gốc, lịch sử tuân thủ và các cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Thực hiện công khai thực đơn, định lượng, danh sách nhà cung cấp, nguồn gốc nguyên liệu, thông tin tiếp nhận phản ánh và các nội dung có liên quan theo quy định; bảo đảm cơ chế giám sát của nhà trường, cha mẹ học sinh và cộng đồng.

4. Tăng cường kiểm soát nguồn gốc thực phẩm và quy trình chế biến, chia suất ăn

- Chỉ sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm hóa đơn, chứng từ và hồ sơ theo quy định; tuyệt đối không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm hết hạn sử dụng, ôi thiu, biến chất hoặc có dấu hiệu không bảo đảm an toàn.

- Tổ chức tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, nấu chín, chia suất ăn, vận chuyển suất ăn (nếu có) theo đúng quy trình khép kín; bảo đảm nguyên tắc một chiều; tách biệt thực phẩm sống và chín; kiểm soát nhiệt độ, thời gian, dụng cụ, thiết bị, khu vực chế biến; thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Đối với cơ sở giáo dục sử dụng suất ăn sẵn, phải tăng cường kiểm tra, giám sát tại cơ sở chế biến suất ăn sẵn và trong quá trình giao nhận, vận chuyển, bảo quản, chia suất ăn tại trường; có biên bản giao nhận hằng ngày, xác nhận đủ số lượng, chất lượng, thời gian giao nhận, nhiệt độ món ăn và tình trạng cảm quan của thực phẩm.

- Rà soát, chấn chỉnh hoạt động của căng tin trường học; không để bày bán, sử dụng thực phẩm, đồ uống không bảo đảm an toàn; hạn chế học sinh mang vào trường các loại thực phẩm, đồ uống không rõ nguồn gốc, không bảo đảm chất lượng.

5. Tăng cường tự kiểm tra, giám sát

- Các cơ sở giáo dục tổ chức tự kiểm tra định kỳ ít nhất 01 lần/tháng và kiểm tra đột xuất đối với bếp ăn, căng tin, khu vực bảo quản thực phẩm, hồ sơ nguồn gốc thực phẩm, hồ sơ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm khác; lập sổ theo dõi, biên bản kiểm tra và kịp thời khắc phục tồn tại, hạn chế.

- Phát huy vai trò giám sát của cha mẹ học sinh, cộng đồng và các tổ chức đoàn thể; tiếp nhận, xử lý kịp thời các phản ánh, kiến nghị liên quan đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trong trường học.

6. Chủ động phòng ngừa, xử lý sự cố an toàn thực phẩm

- Mỗi cơ sở giáo dục xây dựng, rà soát phương án xử lý khi nghi ngờ có ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố an toàn thực phẩm; chuẩn bị sẵn sàng lực lượng, đầu mối phối hợp, quy trình sơ cấp cứu, cách ly nguồn thực phẩm nghi ngờ, bảo quản mẫu lưu và hồ sơ liên quan.

- Khi xảy ra sự cố hoặc nghi ngờ xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, phải khẩn trương tổ chức sơ cấp cứu, đưa người học đi cấp cứu khi cần thiết; đồng thời báo cáo ngay cơ quan y tế, Ủy ban nhân dân phường/xã, Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan có thẩm quyền để phối hợp xử lý theo quy định; tuyệt đối không tự ý tiêu hủy mẫu lưu, hồ sơ hoặc làm thay đổi hiện trường khi chưa có ý kiến của cơ quan chức năng.

- Xử lý nghiêm trách nhiệm của tập thể, cá nhân buông lỏng quản lý, không thực hiện đúng quy định hoặc để xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện đầy đủ, kịp thời các nội dung trên và gửi báo cáo kết quả về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Chính trị, tư tưởng và Công tác học sinh, sinh viên), số 81 Thợ Nhuộm, phường Cửa Nam, thành phố Hà Nội, điện thoại 024.39411232, email cttt@hanoiedu.vn trước ngày 16/5/2026 để tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân Thành phố và cơ quan có liên quan./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- VP UBND Thành phố;
- Sở Y tế;
- Đ/c Giám đốc Sở (để báo cáo);
- Đ/c PGĐ Sở Vương Hương Giang;
- Lưu: VT, CTTTHSSV.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Vương Hương Giang

Phụ lục

(Kèm theo Công văn số /SGDDĐT-CTTTHSSV, ngày /4/2026
của Sở Giáo dục và Đào tạo)

**KHẨU HIỆU TUYÊN TRUYỀN
THÁNG HÀNH ĐỘNG AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2026**

1. Nhiệt liệt hưởng ứng Tháng hành động vì an toàn thực phẩm: Bảo đảm vệ sinh trong dịch vụ ăn uống là trách nhiệm của mỗi chúng ta!
2. Kiên quyết loại bỏ thực phẩm mất an toàn, thực phẩm kém chất lượng tại các bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống!
3. Hãy thực hiện nghiêm túc việc kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu để phòng ngừa triệt để nguy cơ ngộ độc thực phẩm đường phố!
4. Vì sức khỏe giống nòi và hạnh phúc của mỗi gia đình, hãy nói không với chất cấm trong chế biến và bảo quản thực phẩm!
5. Tăng cường ứng dụng công nghệ cao, ưu tiên phát triển vùng chuyên canh sản xuất an toàn thực phẩm; phát triển nông nghiệp xanh bền vững!
6. Kiên quyết xử lý nghiêm minh, kịp thời các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm vì quyền lợi và sức khỏe người tiêu dùng!
7. Hãy là người kinh doanh có tâm và người tiêu dùng thông thái để xây dựng văn hóa ẩm thực đường phố an toàn, văn minh!
8. Vì một cộng đồng khỏe mạnh, hãy tuân thủ nghiêm ngặt quy trình chế biến thực phẩm và giữ gìn vệ sinh nơi kinh doanh!
9. Hưởng ứng Tháng hành động: Mỗi cá nhân, mỗi tổ chức hãy cùng chung tay xây dựng hệ thống giám sát an toàn thực phẩm vững mạnh!
10. Vệ sinh nơi ăn uống sạch sẽ, bảo quản thực phẩm đúng cách, ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm!