

**ỦY BAN NHÂN DÂN
PHƯỜNG VIỆT HUNG**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: /UBND-VHXX
V/v tăng cường điều kiện ATTP
trong tổ chức bếp ăn tập thể, bữa
cổ tập trung đông người và kinh
doanh dịch vụ ăn uống trước
nguy cơ lây truyền dịch bệnh qua
thực phẩm

Việt Hưng, ngày tháng năm 2026

Kính gửi:

- Phòng Văn hoá - Xã hội;
- Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị;
- Trạm Y tế;
- Ban giám hiệu các cơ sở giáo dục;
- Các tiểu ban quản lý di tích;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm cho trường học;
- Các doanh nghiệp có bếp ăn tập thể;
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn.

Thực hiện Kế hoạch số 62/KH-UBND ngày 07/02/2026 của UBND phường Việt Hưng về công tác An toàn thực phẩm trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026.

Hiện nay, tình hình dịch bệnh trên đàn gia súc đang có diễn biến phức tạp tại một số địa phương lân cận. Theo phản ánh, đã có hiện tượng thịt lợn không rõ nguồn gốc, thịt bệnh được trà trộn vào các bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn khác. Nhằm chủ động bảo vệ sức khỏe học sinh, Nhân dân và du khách thập phương, Ủy ban nhân dân phường Việt Hưng yêu cầu các đơn vị thực hiện ngay các nội dung sau:

1. Các cơ sở giáo dục

- Tổ chức thực hiện có hiệu quả các nhiệm vụ của nhà trường đã nêu trong các văn bản của Thành phố và UBND phường:

+ Kế hoạch số 105/KH-UBND ngày 20/3/2026 về duy trì mô hình “Nâng cao năng lực tự quản lý an toàn thực phẩm bếp ăn tập thể trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026.

+ Kế hoạch số 106/KH-UBND ngày 20/3/2026 về Chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học” trên địa bàn phường Việt Hưng năm 2026.

+ Các văn bản và chỉ đạo của UBND phường về công tác an toàn thực phẩm.

- Đồng chí Hiệu trưởng chỉ đạo và phân công Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm tiếp nhận và thực hiện kiểm tra thực phẩm đầu vào ngay khi thực phẩm giao

đến trường; kịp thời báo cáo UBND phường khi phát hiện thực phẩm có dấu hiệu không đảm bảo chất lượng.

- Phối hợp đơn vị cung cấp thực phẩm xây dựng thực đơn hạn chế các món sử dụng nguyên liệu thịt lợn đã chế biến sẵn và khó kiểm soát chất lượng như giò, chả, mọc, xúc xích... Nếu sử dụng cần thực hiện nghiêm việc kiểm tra chất lượng (test nhanh hoặc cần lấy mẫu gửi labo khi cần thiết).

- Trên cơ sở hồ sơ pháp lý của đơn vị cung cấp thực phẩm và lô hàng giao hàng ngày, nhà trường thực hiện truy suất nguồn gốc đối với các sản phẩm động vật (*chi tiết tại mục 2*) và chỉ cho sử dụng tại bếp ăn khi đáp ứng quy định. Kiên quyết từ chối thực phẩm không tươi ngon, có dấu hiệu bệnh lý (xuất huyết, màu sắc lạ, mùi hôi).

- Hệ thống camera tại bếp ăn đảm bảo hoạt động thông suốt nhằm hỗ trợ giám sát chất lượng bữa ăn bán trú.

- Đảm bảo xà phòng, nước sạch rửa tay tại khu vực bếp nhằm đảm bảo điều kiện vệ sinh nhân viên, an toàn thực phẩm trước, trong quá trình sơ chế biến thực phẩm.

2. Các đơn vị cung cấp thực phẩm

- Thực hiện truy suất nguồn gốc đến tận nơi giết mổ, sơ chế đối với các sản phẩm động vật (thịt lợn, thịt bò, thịt gà...) và khi đưa tới các trường học cần có thông tin sau:

- + Sản phẩm động vật đưa từ ngoại tỉnh vào Hà Nội: phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật và có dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt (đối với sản phẩm nguyên con sau giết mổ).

- + Sản phẩm động vật được lấy từ các cơ sở giết mổ, sơ chế trên địa bàn thành phố Hà Nội: cần được thực hiện ở cơ sở giết mổ, sơ chế được cơ quan chuyên môn nhà nước kiểm soát chất lượng trước khi lưu thông trên thị trường.

- + Cung cấp đầy đủ hồ sơ pháp lý của đơn vị cung cấp nguồn thực phẩm (trong đó có sản phẩm động vật) cho nhà trường để truy xuất.

- Phải đảm bảo quy trình vận chuyển bằng xe lạnh hoặc thùng kín chuyên dụng. Mọi sự thay đổi về nguồn hàng phải báo cáo bằng văn bản về UBND phường (Tổ Y tế phòng Văn hóa - Xã hội).

3. Các Tiểu ban Quản lý di tích có tổ chức lễ hội, các bữa cỗ tập trung đông người và các đơn vị, doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể

- Thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP trong tổ chức các bữa cỗ tập trung đông người, kinh doanh thực phẩm tại khu vực lễ hội và bếp ăn tập thể.

- Thành lập Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm để kiểm soát chất lượng thực phẩm sử dụng trong bếp ăn.

- Trong tình hình phức tạp của dịch bệnh hiện nay, hạn chế sử dụng giò, chả, xúc xích... trong khu vực tổ chức lễ hội và đơn vị. Tuyệt đối không sử dụng thịt gia súc chết, bệnh để chế biến thực phẩm hành lễ và thụ lộc.

4. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn

- Thực hiện đầy đủ các quy định về ATTP, đặc biệt là đảm bảo xà phòng, nước sạch rửa tay tại khu vực sơ chế biến nhằm đảm bảo điều kiện vệ sinh nhân viên, an toàn thực phẩm trước, trong quá trình sơ chế biến thực phẩm.

- Ký kết hợp đồng và mua các nguyên liệu, thực phẩm với đơn vị cung cấp có đầy đủ hồ sơ pháp lý theo quy định về an toàn thực phẩm. Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm hết hạn, không rõ nguồn gốc, không đảm bảo chất lượng vào chế biến, kinh doanh; nâng cao đạo đức kinh doanh.

5. Trạm Y tế

Chỉ đạo các Tổ giám sát, tư vấn điều kiện an toàn thực phẩm phường:

- Tăng cường giám sát việc tổ chức thực hiện tại các gian hàng lễ hội, bữa cỗ tập trung đông người và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể các doanh nghiệp, tư vấn lựa chọn nguồn thực phẩm đảm bảo và lưu giữ đầy đủ giấy tờ theo quy định.

- Kịp thời báo cáo Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm khi phát hiện việc không chấp hành quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

6. Phòng Văn hóa - Xã hội

Tham mưu UBND phường: tổ chức kiểm tra, giám sát (ưu tiên hình thức đột xuất) các tổ chức, cá nhân có liên quan trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và xử lý vi phạm theo quy định; xử lý vi phạm theo quy định và chỉ định đơn vị cung cấp suất ăn thay thế cho đơn vị vi phạm.

7. Phòng Kinh tế, Hạ tầng và Đô thị

Phối hợp phòng Văn hóa - Xã hội tham mưu UBND phường triển khai các giải pháp kiểm soát nguồn thực phẩm tươi sống sử dụng trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh tại các chợ, các địa điểm khác trên địa bàn phường; thông tin các địa điểm có uy tín để các tổ chức, cá nhân lựa chọn.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, đề nghị báo cáo về UBND phường (qua Tổ Y tế phòng Văn hoá – Xã hội) để kịp thời hỗ trợ, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Như trên; (để thực hiện)
- UBND TP. Hà Nội;
- Sở Y tế TP. Hà Nội;
- Đ/c Chủ tịch UBND phường;
- Đ/c PCT UBND phường; (để phối hợp chỉ đạo)
- Thành viên BCĐ ATTP phường;
- Lưu: VT, VH-XH (02).

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Thanh Thủy