

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

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

Số: /SGĐĐT-HSSV

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2026

V/v triển khai công tác bảo đảm
an toàn thực phẩm, phòng ngừa
ngộ độc thực phẩm

Kính gửi: Thủ trưởng các cơ sở giáo dục

Thực hiện Chỉ thị số 15-CT/TU ngày 03 tháng 6 năm 2026 của Ban Thường vụ Thành ủy Thành phố Hồ Chí Minh về tăng cường lãnh đạo, chỉ đạo bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh;

Thực hiện Kế hoạch số 284/KH-UBND ngày 09 tháng 6 năm 2026 của Ủy ban nhân dân Thành phố về triển khai, áp dụng và quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh đối với thịt heo, thịt gia cầm, trứng gia cầm giai đoạn 2026 - 2030;

Thực hiện Kế hoạch số 315/KH-UBND ngày 22 tháng 6 năm 2026 của Ủy ban nhân dân Thành phố về phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh năm 2026;

Tiếp nhận Công văn số 3037/SATTP-GSNĐTP&TTTT ngày 24 tháng 6 năm 2026 của Sở An toàn thực phẩm về việc triển khai thực hiện Kế hoạch phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh năm 2026; Công văn số 3096/SATTP-QLTC&KN ngày 25 tháng 6 năm 2026 của Sở An toàn thực phẩm về việc tuyên truyền, vận động các đơn vị sản xuất, kinh doanh sử dụng nguyên liệu thực phẩm thuộc “chuỗi thực phẩm an toàn” tại các bếp ăn tập thể của trường học, khu công nghiệp, khu chế xuất và kênh phân phối hiện đại.

Nhằm chủ động bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong các cơ sở giáo dục, Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các cơ sở giáo dục khẩn trương triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Công tác chỉ đạo, quán triệt và tuyên truyền

- Tổ chức quán triệt, phổ biến đầy đủ nội dung Chỉ thị số 15-CT/TU, Kế hoạch số 315/KH-UBND, Kế hoạch số 284/KH-UBND và các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đến toàn thể cán bộ quản lý, giáo viên, nhân viên, người lao động, học sinh và cha mẹ học sinh; trong đó chú trọng đội ngũ trực tiếp quản lý, chế biến, cung cấp suất ăn, vận hành bếp ăn tập thể, căng tin và thực hiện công tác y tế trường học.

- Xác định công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm là nhiệm vụ thường xuyên, liên tục của cơ sở giáo dục; gắn với việc nâng cao chất lượng công tác y tế trường học, dinh dưỡng học đường và xây dựng môi trường giáo dục an toàn, lành mạnh.

- Tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức, kỹ năng về bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm bằng hình thức phù hợp với từng cấp học; lồng ghép nội dung giáo dục về dinh dưỡng hợp lý, vệ sinh cá nhân, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong các hoạt động giáo dục như sinh hoạt dưới cờ, sinh hoạt lớp, hoạt động trải nghiệm, giáo dục kỹ năng sống và các hoạt động ngoại khóa.

- Tuyên truyền, hướng dẫn cha mẹ học sinh và người học nâng cao nhận thức, ưu tiên lựa chọn, sử dụng thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, thuộc chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và có khả năng truy xuất nguồn gốc theo quy định; đồng thời khuyến khích kịp thời phản ánh, cung cấp thông tin về các hành vi kinh doanh, sử dụng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc không rõ nguồn gốc.

- Thực hiện công khai thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm sử dụng tại bếp ăn tập thể theo quy định; đăng tải, niêm yết trên bảng tin, trang thông tin điện tử và các kênh thông tin của nhà trường nhằm tạo điều kiện để cha mẹ học sinh và các tổ chức, cá nhân liên quan theo dõi, giám sát.

2. Tăng cường quản lý, bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và dịch vụ ăn uống trong trường học

a) Đối với bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú

- Tăng cường quản lý, kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm sử dụng trong bếp ăn tập thể; chỉ ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn hoặc dịch vụ ăn uống với các tổ chức, cá nhân đáp ứng đầy đủ điều kiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; có đầy đủ hồ sơ pháp lý, hóa đơn, chứng từ và tài liệu phục vụ việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Ưu tiên lựa chọn, sử dụng nguyên liệu thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn của Thành phố Hồ Chí Minh và các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của Chương trình hợp tác kiểm soát chất lượng hàng hóa "Tick xanh trách nhiệm"; khuyến khích sử dụng thịt heo, thịt gia cầm, trứng gia cầm và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, nhận diện và truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm tra, đối chiếu thông tin về nguồn gốc thực phẩm khi tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, bao gồm tem nhãn, mã truy xuất, mã QR, hóa đơn, chứng từ và các tài liệu có liên quan; lưu trữ đầy đủ hồ sơ phục vụ công tác kiểm tra, giám sát và truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Thực hiện nghiêm chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định; bảo đảm đầy đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến, nguồn nước sạch; tuân thủ quy trình chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều, phòng ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín; thực hiện đúng quy định về nhiệt độ chế biến, bảo quản và thời gian lưu giữ thức ăn.

- Bảo đảm người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn và đáp ứng các quy định về kiến thức, điều kiện hành nghề, thực hành vệ sinh cá nhân theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Tuyệt đối không tiếp nhận, chế biến hoặc sử dụng nguyên liệu, thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không bảo đảm an toàn thực phẩm, hết hạn sử dụng hoặc không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

b) Đối với căng tin trường học

- Rà soát, bổ sung các điều khoản về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong hợp đồng thuê hoặc hợp đồng khai thác, vận hành căng tin; yêu cầu đơn vị kinh doanh chỉ cung cấp, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ hồ sơ, chứng từ và thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc theo quy định.

- Ưu tiên kinh doanh các sản phẩm thực phẩm thuộc Chuỗi thực phẩm an toàn, các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của Chương trình hợp tác kiểm soát chất lượng hàng hóa "Tick xanh trách nhiệm" và các sản phẩm thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền kiểm soát, truy xuất nguồn gốc.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo quản, kinh doanh thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc tại căng tin trường học; kịp thời chấn chỉnh, xử lý hoặc kiến nghị xử lý đối với các trường hợp vi phạm theo thẩm quyền.

3. Tăng cường ứng dụng công nghệ thông tin trong kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm

- Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, kiểm soát và xác minh nguồn gốc thực phẩm sử dụng tại bếp ăn tập thể, căng tin và dịch vụ ăn uống trong trường học; hướng dẫn cán bộ, nhân viên phụ trách khai thác, sử dụng các nền tảng, ứng dụng và công cụ truy xuất nguồn gốc theo quy định để kiểm tra, đối chiếu thông tin về thực phẩm trước khi tiếp nhận và đưa vào sử dụng.

- Khai thác, sử dụng hiệu quả các hệ thống, cơ sở dữ liệu và nền tảng phục vụ truy xuất nguồn gốc thực phẩm, trong đó có Cổng thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa quốc gia và Ứng dụng Công dân số Thành phố Hồ Chí Minh, nhằm hỗ trợ kiểm tra, xác minh thông tin về nguồn gốc, xuất xứ của thực phẩm, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý và bảo đảm an toàn thực phẩm trong các cơ sở giáo dục.

4. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; kịp thời phát hiện, chấn chỉnh, khắc phục các tồn tại, hạn chế và nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

- Tăng cường theo dõi, đánh giá và triển khai các biện pháp phòng ngừa nguy cơ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm theo mùa, theo điều kiện thời tiết và các thời điểm có nguy cơ cao như khai giảng năm học, kỳ thi, các hoạt động tập trung đông người, lễ, tết và các đợt cao điểm tiêu dùng thực phẩm; chủ động cập

nhật, phổ biến các thông tin cảnh báo của cơ quan chức năng để kịp thời triển khai các biện pháp ứng phó phù hợp.

5. Chủ động phương án ứng phó và xử lý khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm

- Xây dựng và rà soát, cập nhật phương án, quy trình ứng phó khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm; phân công rõ trách nhiệm của các bộ phận, cá nhân có liên quan; chuẩn bị đầy đủ nhân lực, trang thiết bị, vật tư phục vụ công tác sơ cứu ban đầu và phối hợp xử lý sự cố theo quy định.

- Khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm, khẩn trương triển khai phương án ứng phó; tổ chức sơ cứu ban đầu và chuyển người bị ảnh hưởng đến cơ sở y tế gần nhất để cấp cứu, điều trị; đồng thời bảo vệ hiện trường, lưu giữ mẫu thức ăn và các hồ sơ, tài liệu liên quan phục vụ công tác điều tra, xác minh nguyên nhân theo quy định.

- Thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời đến cơ quan y tế, Sở An toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân phường, xã, đặc khu nơi cơ sở giáo dục đặt trụ sở và Sở Giáo dục và Đào tạo; chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng trong công tác điều tra, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xử lý sự cố và triển khai các biện pháp khắc phục hậu quả theo quy định.

6. Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và xử lý vi phạm

- Thường xuyên tổ chức tự kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, căng tin và các hoạt động cung cấp suất ăn trong nhà trường; chủ động rà soát, khắc phục kịp thời những tồn tại, hạn chế, không để phát sinh nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

- Chủ động phối hợp với các cơ quan chức năng và các đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành trong quá trình kiểm tra, giám sát, xác minh và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.

- Kịp thời chấn chỉnh, xử lý theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý đối với các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định về an toàn thực phẩm; xem xét tạm dừng hoặc chấm dứt hợp đồng đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn hoặc dịch vụ ăn uống không bảo đảm các điều kiện theo hợp đồng và quy định của pháp luật; thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kịp thời khi phát hiện vi phạm hoặc phát sinh sự cố về an toàn thực phẩm theo quy định.

7. Tăng cường phối hợp liên ngành trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm

- Phối hợp với Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Ủy ban nhân dân phường, xã, đặc khu và các cơ quan, đơn vị có liên quan trong công tác tuyên truyền, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở giáo dục.

- Phối hợp cung cấp thông tin, thực hiện chế độ báo cáo, xác minh, truy xuất nguồn gốc thực phẩm và xử lý các vụ việc liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu

cầu của cơ quan có thẩm quyền; kịp thời phối hợp triển khai các biện pháp ứng phó, điều tra nguyên nhân, khắc phục hậu quả khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra ngộ độc thực phẩm theo quy định.

8. Tổ chức thực hiện và chế độ thông tin, báo cáo

- Thủ trưởng các cơ sở giáo dục căn cứ nội dung Công văn này và tình hình thực tế của đơn vị để xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện; phân công rõ trách nhiệm các bộ phận, cá nhân liên quan, bố trí đầu mối theo dõi, đôn đốc, kiểm tra và tổng hợp kết quả thực hiện, bảo đảm triển khai đồng bộ, hiệu quả các nhiệm vụ về bảo đảm an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong nhà trường.

Thực hiện nghiêm chế độ thông tin, báo cáo theo quy định; báo cáo đầy đủ, kịp thời kết quả triển khai thực hiện và báo cáo đột xuất khi xảy ra hoặc nghi ngờ xảy ra vụ việc mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm hoặc theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; gửi báo cáo về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, Sinh viên) để tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân Thành phố, Sở An toàn thực phẩm và các cơ quan có liên quan theo quy định.

Sở Giáo dục và Đào tạo đề nghị Thủ trưởng các cơ sở giáo dục nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung nêu trên; tăng cường công tác kiểm tra, giám sát, kịp thời báo cáo những khó khăn, vướng mắc phát sinh trong quá trình thực hiện về Sở Giáo dục và Đào tạo (qua Phòng Học sinh, Sinh viên) để được hướng dẫn, tổng hợp và xử lý theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như trên (để thực hiện);
- Bộ GDĐT (để báo cáo);
- UBND TP.HCM (để báo cáo)
- Sở An toàn thực phẩm, Sở Công thương, Sở Y tế (để phối hợp);
- UBND 168 phường, xã, đặc khu (để phối hợp);
- Giám đốc Sở GDĐT (để báo cáo);
- Các phòng thuộc Sở GDĐT (để phối hợp);
- Lưu: VT, HSSV (Uyên).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Huỳnh Lê Như Trang