ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG NGÃI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 8921 /UBND-KGVX V/v tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục	*Quảng Ngãi, ngày 29 tháng 8 năm 2026*

Kính gửi:
- Các Sở: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Nông nghiệp và Môi trường, Công Thương;
- Ủy ban nhân dân các xã, phường, đặc khu.

Thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14/8/2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục; xét đề nghị của Giám đốc các Sở: Y tế tại Tờ trình số 2807/TTr-SYT ngày 22/8/2026, Giáo dục và Đào tạo tại Công văn số 4109/SGDĐT-GDTXHSSV ngày 22/8/2026, Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh có ý kiến như sau:

1. Sở Y tế chủ trì, phối hợp với Sở Giáo dục và Đào tạo và các cơ quan, đơn vị, địa phương liên quan thực hiện:

a) Chỉ đạo, hướng dẫn các cơ sở giáo dục trên địa bàn thường xuyên giám sát việc thực hiện quy trình cung cấp thực phẩm, bảo đảm giám sát chặt chẽ từ khâu lựa chọn nguyên liệu đầu vào, đến quá trình sơ chế, bảo quản, chế biến, cung cấp suất ăn cho cơ sở giáo dục.

b) Rà soát toàn bộ bếp ăn tập thể, căng tin trường học của các cơ sở giáo dục trên địa bàn, đánh giá toàn diện về nhân lực, cơ sở vật chất, trang thiết bị để đảm bảo phục vụ hoạt động chế biến, cung cấp suất ăn bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm (ATTP); thời gian hoàn thành trong tháng 9 năm 2026.

c) Lập danh sách, kiểm tra, đánh giá năng lực, điều kiện bảo đảm của các cơ sở kinh doanh cung cấp thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục, yêu cầu các cơ sở cam kết chấp hành nghiêm pháp luật về ATTP; thực hiện số hoá, kết nối, công khai mạng lưới, đơn vị cung cấp thực phẩm an toàn, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, minh bạch thông tin chất lượng và giá cả theo quy định của pháp luật. Kiên quyết dừng hợp đồng đối với các cơ sở chế biến, cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm cho cơ sở giáo dục không bảo đảm vệ sinh ATTP *(hoàn thành trong tháng 9 năm 2026 và kiểm tra, đánh giá định kỳ hằng tháng, đột xuất)*.

d) Tăng cường công tác tuyên truyền, phổ biến; kiểm tra, giám sát chặt chẽ các điều kiện bảo đảm ATTP đối với bếp ăn trường học, đơn vị cung cấp suất ăn. Kiên quyết đình chỉ hoạt động và xử lý nghiêm các tổ chức, cá nhân vi phạm theo quy định về ATTP.

đ) Sẵn sàng các phương án, trang thiết bị, nhân lực để ứng phó, điều tra và xử lý kịp thời khi sự cố ngộ độc thực phẩm xảy ra trên địa bàn.

e) Định kỳ 6 tháng *(ngày 20/6)*, hằng năm *(ngày 30/11)* hoặc đột *xuất (khi có yêu cầu)*; chủ trì, phối hợp các cơ quan, đơn vị, địa phương tổng hợp kết quả thực hiện, báo cáo cấp có thẩm quyền theo quy định.

2. Sở Giáo dục và Đào tạo

a) Trực tiếp chỉ đạo, quán triệt và nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu các cơ sở giáo dục trên địa bàn trong việc bảo đảm ATTP.

b) Chủ động phối hợp với Sở Y tế triển khai các hướng dẫn cụ thể, quy định về điều kiện, quy trình trong hoạt động tổ chức bếp ăn tập thể; phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP và ngộ độc thực phẩm trong cơ sở giáo dục phù hợp với tình hình thực tế.

c) Chỉ đạo các cơ sở giáo dục:

- Thực hiện nghiêm túc phân công lãnh đạo, nhân viên y tế hoặc phụ trách y tế trường học trực tiếp giám sát, kiểm soát chặt chẽ toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm, suất ăn đưa vào trường học theo quy trình, hướng dẫn của Bộ Y tế, bảo đảm chất lượng bữa ăn, đúng thực đơn, đủ định lượng dinh dưỡng theo tiêu chuẩn.

- Tổ chức tiếp nhận và xử lý phản ánh của phụ huynh học sinh trong vòng 24 giờ; công khai minh bạch thông tin hàng ngày với phụ huynh học sinh *(qua bảng tin, website...)* về thực đơn, danh sách đơn vị cung cấp nguyên liệu, thực phẩm hoặc đơn vị cung cấp suất ăn sẵn, hình ảnh thực phẩm, hoá đơn nhập hàng và hình ảnh khay ăn thực tế của học sinh để phụ huynh theo dõi, giám sát.

- Phối hợp, tạo điều kiện để Ban Đại diện cha mẹ học sinh tham gia giám sát nguồn nguyên liệu, thực phẩm, tham gia kiểm chứng và đánh giá chất lượng bữa ăn cùng giáo viên, học sinh; tiến hành test nhanh *(nếu có đủ điều kiện)* đối với các nhóm nguyên liệu, thực phẩm nguy cơ cao và kiểm tra khu vực chế biến. Đối với trường hợp sử dụng suất ăn từ bên ngoài, Ban Đại diện cha mẹ học sinh có thể đề nghị người đứng đầu cơ sở giáo dục chủ trì tổ chức các đoàn kiểm tra trực tiếp tại nơi chế biến của đơn vị cung cấp.

- Xây dựng quy trình phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP và ngộ độc thực phẩm, tùy điều kiện cụ thể của nhà trường, địa phương, phối hợp với các cơ quan chuyên môn có liên quan tổ chức diễn tập ứng phó ngộ độc thực phẩm quy mô lớn *(30 người mắc trở lên),* bảo đảm khả thi và có sự phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, cơ sở y tế và chính quyền địa phương, hạn chế tối đa rủi ro cho học sinh *(hoàn thành trong quý III năm 2026)*.

3. Sở Nông nghiệp và Môi trường

a) Kiểm soát chặt chẽ chất lượng và nguồn gốc xuất xứ của các nguồn nguyên liệu thuộc lĩnh vực nông nghiệp quản lý, bao gồm: rau củ quả tươi, thịt gia súc gia cầm, thủy hải sản và các loại nông sản, ngũ cốc...khi cung cấp cho các bếp ăn trường học. Công tác giám sát phải được thực hiện xuyên suốt từ khâu trồng trọt, chăn nuôi, thu hoạch đến khâu vận chuyển và giao nhận, trong đó ưu tiên sử dụng các sản phẩm đạt chứng nhận VietGAP, GlobalGAP, sản

phẩm hữu cơ, OCOP hoặc tham gia chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn có tem truy xuất nguồn gốc rõ ràng; đồng thời, tăng cường kiểm tra đột xuất, lấy mẫu xét nghiệm để kiểm soát triệt để dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kháng sinh, chất cấm và vi sinh vật gây hại, kiên quyết xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm nhằm bảo đảm tuyệt đối ATTP và sức khỏe cho học sinh.

b) Công khai, cung cấp danh sách các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm đủ điều kiện ATTP thuộc lĩnh vực quản lý; các chuỗi liên kết sản xuất, cung ứng thực phẩm an toàn để các cơ sở giáo dục, tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ cung cấp suất ăn cho cơ sở giáo dục bảo đảm nguồn nguyên liệu đầu vào an toàn, truy xuất nguồn gốc.

4. Sở Công Thương

a) Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành, như: siêu thị, trung tâm thương mại, cửa hàng tiện lợi, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chế biến, đồ uống, bánh kẹo, ...; chú trọng kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ, chất lượng, nhãn hàng hóa, hạn sử dụng và các điều kiện bảo đảm ATTP đối với thực phẩm thuộc quản lý của ngành Công Thương cung cấp cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học.

b) Chỉ đạo Chi cục Quản lý thị trường tăng cường kiểm tra, kiểm soát đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại khu vực xung quanh cổng trường học. Kiên quyết xử lý nghiêm các hành vi kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, thực phẩm nhập lậu, hàng giả, hàng quá hạn sử dụng, hàng hóa không bảo đảm chất lượng, ATTP hoặc vi phạm quy định về nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật.

5. Ủy ban nhân dân các xã, phường, đặc khu

a) Chịu trách nhiệm toàn diện về công tác bảo đảm ATTP tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn.

b) Thẩm định hồ sơ, tư cách pháp nhân, điều kiện ATTP, chất lượng thực phẩm của các cơ sở chế biến, cung cấp thực phẩm, suất ăn cho cơ sở giáo dục trên địa bàn.

c) Kiểm tra, giám sát chặt chẽ và xử lý hoặc kiến nghị xử lý nghiêm trách nhiệm đối với lãnh đạo các cơ sở giáo dục, các tổ chức, cá nhân lơ là, vi phạm quy định về ATTP./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Thường trực HĐND tỉnh;
- CT, PCT UBND tỉnh;
- Sở Nội vụ;
- Công an tỉnh;
- VPUB: CVP, PCVP, NNMT, CNXD;
- Cổng TTĐT tỉnh;
- Lưu: VT, KGVX$_{LMC634}$.

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG NGÃI

Nguyễn Ngọc Sâm