

UBND TỈNH ĐẮK LẮK
SỞ Y TẾ

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

Số: /SYT-ATTP

Đắk Lắk, ngày tháng 4 năm 2026

V/v tăng cường công tác bảo đảm
an toàn thực phẩm, phòng chống
ngộ độc thực phẩm

Kính gửi: - Ủy ban nhân dân các xã, phường;
- Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Đắk Lắk;
- Các Trung tâm Y tế;
- Các cơ sở điều trị trên địa bàn tỉnh;
- Các cơ sở giáo dục, đơn vị có bếp ăn tập thể,
căng tin...

Để bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP), phòng chống ngộ độc thực phẩm (NĐTP) và các bệnh truyền qua thực phẩm trong thời gian tới, Sở Y tế đề nghị các đơn vị chủ động triển khai các nội dung sau:

1. Tiếp tục triển khai các nội dung tại Chỉ thị số 38/CT-TTg ngày 11/10/2024 của Thủ tướng Chính phủ về việc tăng cường phòng ngừa ngộ độc thực phẩm; Công văn số 7598/BYT-ATTP ngày 03/11/2025 của Bộ Y tế về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm học đường và bếp ăn tập thể; Công văn số 2236/BYT-ATTP ngày 01/4/2026 của Bộ Y tế về tăng cường kiểm tra, bảo đảm an toàn thực phẩm ở các bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học; Công văn số 04961/SYT-ATTP ngày 25/12/2025 của Sở Y tế tỉnh Đắk Lắk về việc tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; Công văn số 01591/SYT-ATTP ngày 14/3/2026 của Sở Y tế tỉnh Đắk Lắk về việc triển khai thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm.

2. Ủy ban nhân dân xã, phường, Trung tâm Y tế:

- Đẩy mạnh công tác truyền thông, tuyên truyền đến người dân phải tuân thủ các hướng dẫn, quy định trong quá trình lựa chọn, chế biến và bảo quản thực phẩm; cần cẩn trọng trong việc sử dụng thực phẩm tại các địa điểm kinh doanh thức ăn đường phố, nơi chế biến các suất ăn sẵn, thực phẩm bày bán xung quanh trường học, các khu dân cư, khu công nghiệp, các điểm, khu du lịch, cơ sở giáo dục, đơn vị có bếp ăn tập thể, căng tin...

- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc chấp hành pháp luật về ATTP, xử lý nghiêm các vi phạm theo quy định. Thực hiện đầy đủ, có hiệu quả các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn theo đúng quy định.

- Chủ động xây dựng kế hoạch, phương án và chỉ đạo các đơn vị Y tế trên địa bàn chuẩn bị sẵn sàng các phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, hóa chất, vật tư, thuốc men để triển khai hiệu quả các biện pháp xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP. Cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bảo đảm tốt nhất cho sức khỏe, tính mạng người dân khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Thực hiện điều tra, lấy mẫu theo đúng quy định, hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13/12/2006 về Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm và Quyết định 5327/2003/QĐ-BYT ngày 13/10/2003 về Lấy mẫu thực phẩm và bệnh phẩm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Trong trường hợp xảy ra NĐTP, Ủy ban nhân dân phối hợp Trung tâm y tế trong công tác điều tra, lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm thực hiện kiểm nghiệm mẫu xác định nguyên nhân gây NĐTP.

- Báo cáo vụ ngộ độc theo biểu mẫu tại Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020 của Bộ Y tế về việc ban hành quy định chế độ báo cáo và biểu mẫu báo cáo về ATTP thuộc phạm vi quản lý của ngành Y tế.

3. Các cơ sở điều trị trên địa bàn tỉnh:

- Theo chức năng, nhiệm vụ của các đơn vị chuẩn bị sẵn sàng kế hoạch, phương án, lực lượng, thuốc men và trang thiết bị, dụng cụ lấy mẫu bệnh phẩm... để xử lý, khắc phục hậu quả khi xảy ra sự cố về ATTP, ngộ độc thực phẩm.

- Cấp cứu, điều trị kịp thời các bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm nhập viện. Trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm, đề nghị các đơn vị phối hợp với Phòng ATTP - Sở Y tế, Trung tâm kiểm soát bệnh tật trong công tác điều tra, lấy mẫu bệnh phẩm để thực hiện kiểm nghiệm mẫu xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

- Báo cáo kịp thời các ca ngộ độc thực phẩm nhập viện về Phòng ATTP - Sở Y tế.

4. Đối với Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Đắk Lắk

- Yêu cầu đối với các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể, căng tin... phục vụ ăn uống cho học sinh trên địa bàn toàn tỉnh chấp hành đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP trong quá trình chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống.

- Tăng cường công tác quản lý đối với các cơ sở giáo dục có sử dụng hệ thống lọc nước dùng để uống trực tiếp đảm bảo các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình sử dụng.

- Có kế hoạch hỗ trợ kinh phí, tạo điều kiện cho các trường có bếp ăn tập thể cải tạo, nâng cấp khu vực chế biến thực phẩm, khu vực nhà ăn cho học sinh đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định để phục vụ ăn uống phù hợp với công suất hiện tại của các cơ sở giáo dục.

- Phối hợp với Sở Y tế, Ủy ban nhân dân các xã, phường trong việc rà soát, thống kê danh sách, quản lý các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh theo phân cấp quản lý tại Quyết định số 17/2020/QĐ-UBND ngày 20/5/2020 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk quy định quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk; phối hợp thống kê, rà soát đối với các cơ sở giáo dục có sử dụng hệ thống lọc nước để chế biến thực phẩm và cho học sinh uống trực tiếp để có hướng dẫn cụ thể công tác kiểm tra chất lượng nguồn nước đầu vào và nước sau khi qua hệ thống lọc đảm bảo ATTP.

5. Đối với các cơ sở giáo dục, đơn vị có bếp ăn tập thể, căng tin...

- Tăng cường việc cập nhật kiến thức về ATTP cho các đối tượng theo quy định (chủ cơ sở, quản lý phụ trách trực tiếp công tác bán trú và nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống).

- Thực hiện nghiêm túc chế độ tự kiểm tra, giám sát và bảo đảm các điều kiện về ATTP trong quá trình hoạt động bếp ăn tập thể theo quy định. Tăng cường kiểm tra, giám sát chặt chẽ các công đoạn trong quá trình chế biến thực phẩm để hạn chế tối đa các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.

- Thực hiện nghiêm túc chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế 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” đảm bảo ATTP và truy xuất nguồn gốc (khi cần thiết) phòng xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.

- Đối với các bếp ăn tập thể tại cơ sở giáo dục có điều kiện cơ sở vật chất chưa phù hợp với công suất phục vụ so với số lượng suất ăn hiện tại. Đề nghị có kế hoạch đề xuất, kiến nghị Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Đắk Lắk; Ủy ban nhân dân các xã, phường hỗ trợ kinh phí trong việc cải tạo, nâng cấp khu vực chế biến thực phẩm, khu vực nhà ăn cho học sinh đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm để phục vụ ăn uống theo quy định.

- Đối với các cơ sở giáo dục có sử dụng hệ thống lọc nước, Sở Y tế yêu cầu: Thực hiện nghiêm túc công tác bảo đảm ATTP đối với nguồn nước phục vụ chế biến thực phẩm và ăn uống; Giao trách nhiệm cụ thể cho bộ phận có liên quan chịu trách nhiệm quản lý, kiểm tra, giám sát hoạt động của hệ thống lọc, đảm bảo các điều kiện về ATTP trong quá trình sử dụng; lập sổ sách theo dõi việc bảo dưỡng định kỳ đối với hệ thống lọc; định kỳ thực hiện kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP để đánh giá chất lượng đối với nguồn nước (*nếu sử dụng nước giếng*) và nước sau khi qua hệ thống lọc dùng để uống trực tiếp theo quy định.

- Đối với một số cơ sở giáo dục có thực hiện việc phân chia, vận chuyển thức ăn sau khi chế biến đến các điểm trường khác yêu cầu công tác bảo quản, vận chuyển thực phẩm và bố trí khu vực ăn uống tại các điểm trường đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định.

- Huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh, đoàn thanh niên tại cơ sở giáo dục trong việc giám sát bếp ăn trường học, căng tin...đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm.

- Chấp hành nghiêm túc các quy định của Luật An toàn thực phẩm và các văn bản pháp luật có liên quan trong quá trình hoạt động.

Nhận được công văn này, đề nghị Lãnh đạo các đơn vị tổ chức triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (báo cáo);
- GD, PGD Sở Y tế (đề chỉ đạo);
- Các Tổ chức TMTH và CMNV Sở Y tế;
- Đăng tải trên Website Sở Y tế;
- Lưu: VT, ATTP (Bảo 01b).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Huỳnh Lê Xuân Bích