

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 6083/SATTP-GSNDTP&TTTT Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 9 năm 2026

V/v hướng dẫn thực hiện phòng ngừa,
ứng phó, xử lý sự cố an toàn thực
phẩm trong trường học có tổ chức bữa
ăn bán trú, căng tin trên địa bàn
Thành phố Hồ Chí Minh

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các phường, xã, đặc khu.

Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;

Thực hiện Công văn số 7916/UBND-VX ngày 26 tháng 8 năm 2026 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về việc triển khai thực hiện Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 của Thủ tướng Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục.

Sở An toàn thực phẩm hướng dẫn các cơ sở giáo dục trên địa bàn Thành phố thực hiện công tác phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố an toàn thực phẩm trong trường học có tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh, cụ thể như sau:

I. CÔNG TÁC PHÒNG NGỪA SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM

Theo Điều 28, 29, 30 và khoản 2 Điều 52 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12, các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm, trên cơ sở đó, cơ sở giáo dục triển khai cụ thể như sau:

1. Bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm tại bếp ăn, căng tin

- Nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (*Điều 28 Luật An toàn thực phẩm*): bố trí không để nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và đã qua chế biến; có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật; có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải hợp vệ sinh; cống rãnh thông thoát, không ứ đọng; nhà ăn thoáng, đủ ánh sáng, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại; có thiết bị bảo quản thực phẩm, khu rửa tay, nhà vệ sinh và thu dọn chất thải hằng ngày.

- Cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (*Điều 29 Luật An toàn thực phẩm*): có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; dụng cụ nấu nướng, chế biến bảo đảm an toàn vệ sinh; dụng cụ ăn uống làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô; người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống phải bảo đảm sức khỏe, được tập huấn kiến thức và có thực hành đúng về an toàn thực phẩm.

- Chế biến và bảo quản thực phẩm (*Điều 30 Luật An toàn thực phẩm*): thực phẩm, nguyên liệu sử dụng phải rõ nguồn gốc, bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh; thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống bụi, mưa, nắng, côn trùng, động vật gây hại.

2. Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn

Thực hiện theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về 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”, lưu ý tập trung các nội dung sau:

- Bước 1 - Kiểm tra trước khi chế biến: kiểm tra chủng loại, giấy tờ, hóa đơn, chứng từ giao nhận, hạn sử dụng và cảm quan thực tế (độ tươi, màu sắc, mùi vị, bao bì) của nguyên liệu, thực phẩm nhập vào.

- Bước 2 - Kiểm tra trong quá trình chế biến: kiểm tra việc sơ chế, chế biến; điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ trước và trong khi chế biến.

- Bước 3 - Kiểm tra trước khi ăn: kiểm tra cảm quan món ăn đã chế biến; việc chia suất ăn, bảo quản thực phẩm đã chế biến; thực hiện lưu mẫu thức ăn.

- Lưu mẫu thức ăn: áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn có từ 30 suất ăn trở lên. Dụng cụ lưu mẫu có nắp đậy kín, chứa được tối thiểu 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng; mỗi món ăn lưu vào dụng cụ riêng, niêm phong, ghi nhãn tên món ăn, bữa ăn, thời gian lấy mẫu, người lấy mẫu; bảo quản riêng ở nhiệt độ từ 2°C đến 8°C; thời gian lưu mẫu tối thiểu 24 giờ; không hủy mẫu khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý.

3. Giáo dục, tuyên truyền, công khai minh bạch thông tin

- Giáo dục học sinh: rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh; không sử dụng thức ăn có mùi, màu sắc bất thường; báo ngay cho bảo mẫu, giáo viên khi bản thân hoặc bạn cùng bàn có biểu hiện bất thường.

- Bảo mẫu, nhân viên chăm sóc bán trú: hướng dẫn học sinh không dùng chung thìa, đũa, cốc uống nước; quan sát thái độ ăn uống, giữ lại khay thức ăn thừa của học sinh có dấu hiệu bất thường để phục vụ xác minh khi cần.

- Công khai trên bảng tin, website, ứng dụng quản lý học đường hoặc nhóm liên lạc với phụ huynh: tên đơn vị cung ứng thực phẩm/suất ăn, nguồn gốc nguyên liệu, thực đơn trong ngày, hình ảnh thực tế khay ăn phục vụ học sinh.

- Thiết lập đường dây nóng/hòm thư điện tử tiếp nhận phản ánh của phụ huynh, học sinh về chất lượng bữa ăn, xử lý và phản hồi trong vòng 24 giờ; tạo điều kiện để Ban đại diện cha mẹ học sinh giám sát đột xuất khâu tiếp nhận nguyên liệu, chia suất ăn và dùng bữa của học sinh.

4. Thực hành “10 nguyên tắc vàng” về vệ sinh an toàn thực phẩm¹:

1) Chọn thực phẩm an toàn: chọn thực phẩm tươi, rau, quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch; quả nên gọt vỏ trước khi ăn, thực phẩm đông lạnh để tan đá, rồi làm đông đá lại là kém an toàn.

2) Nấu chín kỹ thức ăn: nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70°C.

3) Ăn ngay sau khi nấu: hãy ăn ngay sau khi vừa nấu xong vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

4) Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín: muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60°C hoặc lạnh dưới 10°C, thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại.

5) Nấu lại thức ăn thật kỹ: các thức ăn chín dùng lại sau 5 tiếng và nhất thiết phải được đun kỹ lại.

6) Tránh ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn: thức ăn đã được nấu chín có thể bị nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc trực tiếp với thức ăn sống hoặc gián tiếp với các bề mặt bẩn (như dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín).

7) Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác: nếu bạn bị nhiễm trùng ở bàn tay, hãy băng kỹ và kín vết thương nhiễm trùng đó trước khi chế biến thức ăn.

8) Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn: do thức ăn dễ bị nhiễm khuẩn, bất kỳ bề mặt nào dùng để chế biến thức ăn cũng phải được giữ sạch; khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại.

9) Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác: che đậy giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... đó là cách bảo vệ tốt nhất; khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

10) Sử dụng nguồn nước sạch an toàn: nước sạch là nước không màu, mùi, vị lạ và không chứa mầm bệnh.

5. Chuẩn bị nguồn lực, kịch bản sẵn sàng ứng phó sự cố an toàn thực phẩm

- Ban hành Quy trình nội bộ phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố an toàn thực phẩm bằng văn bản, niêm yết công khai; tổ chức diễn tập định kỳ ít nhất 01 lần/năm học trước khi bước vào năm học mới (với kịch bản ngộ độc thực phẩm từ 30 ca mắc trở lên).

¹ Cục An toàn thực phẩm: <https://vfa.gov.vn/truyen-thong/10-nguyen-tac-vang-cua-who-ve-ve-sinh-an-toan-thuc-pham.html>

- Niêm yết danh bạ số điện thoại khẩn cấp tại phòng y tế và khu vực nhà ăn: Trạm Y tế cấp xã, cấp cứu 115, Ủy ban nhân dân cấp xã, Công an cấp xã, Sở An toàn thực phẩm, Sở Giáo dục và Đào tạo.

- Bố trí tại phòng y tế trường học: cơ sở thuốc, dụng cụ sơ cấp cứu ban đầu và các trang thiết bị cần thiết khác.

II. CÔNG TÁC ỨNG PHÓ SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM

Khi phát hiện học sinh có biểu hiện nghi ngờ ngộ độc thực phẩm (đau bụng, buồn nôn, nôn ói, tiêu chảy, chóng mặt, sốt...) đơn lẻ bất thường hoặc đồng loạt, cơ sở giáo dục triển khai ngay 4 bước khẩn cấp sau:

Bước 1: Hành động khẩn cấp tại chỗ

a) Xử lý thức ăn và cách ly hiện trường:

- Ban Giám hiệu ra lệnh dừng ngay việc sử dụng và phân phối toàn bộ thực phẩm, món ăn, nước uống của bữa ăn nghi ngờ.

- Tổ trưởng bếp/quản lý căng tin lập tức niêm phong khu vực chế biến, tủ lưu mẫu thức ăn, thức ăn thừa và kho nguyên liệu; trích xuất, bảo lưu dữ liệu camera khu vực bếp trong ngày xảy ra sự cố.

b) Liên hệ đơn vị cung cấp suất ăn/nguyên liệu (nếu có):

- Dừng ngay việc giao lô hàng cùng loại đến trường và các điểm trường khác.
- Niêm phong giữ nguyên hiện trạng lô nguyên liệu, suất ăn cùng lô tại cơ sở sản xuất; cử đại diện có thẩm quyền đến trường phối hợp xử lý.
- Cung cấp ngay thông tin thành phần nguyên liệu, phụ gia cho nhân viên y tế để phục vụ cấp cứu.

Bước 2: Phân luồng, sơ cứu và chuyển viện cấp cứu

a) Nhân viên y tế trường học (phối hợp giáo viên, bảo mẫu):

- Đưa học sinh về phòng y tế, tiến hành sơ cứu ban đầu.
- Lưu giữ bệnh phẩm ban đầu: thu giữ ngay chất nôn hoặc mẫu phân đầu tiên của học sinh vào túi/lọ sạch, đậy kín, bảo quản lạnh để bàn giao cho đoàn điều tra.

b) Phân luồng xử trí y tế:

- Trường hợp nhẹ (rối rác): Chăm sóc tại phòng y tế, thông báo phụ huynh đón về hoặc hướng dẫn theo dõi tại nhà.

- Trường hợp nặng (sốt cao, khó thở, tiêu chảy, nôn ói, mất nước nặng,...) hoặc số ca tăng nhanh: Gọi ngay Cấp cứu 115 và liên hệ cơ sở y tế gần nhất; huy động xe trường/xe hợp đồng chuyển viện cấp cứu kịp thời, tuyệt đối không trì hoãn, cử giáo viên đi cùng để theo dõi học sinh.

Bước 3: Đánh giá quy mô và kích hoạt hỗ trợ

Ngay sau khi sơ cứu ban đầu, Ban/Tổ An toàn thực phẩm nhà trường đánh giá nhanh số lượng học sinh mắc để kích hoạt phương án tương ứng:

a) Cấp độ 1 (Quy mô nhỏ: Dưới 10 ca mắc, mức độ nhẹ): Nhà trường chủ động xử lý tại chỗ dưới sự tư vấn chuyên môn của Trạm Y tế cấp xã.

b) Cấp độ 2 (Quy mô vừa: Từ 10 đến dưới 30 ca mắc):

- Đề nghị Trạm Y tế cấp xã điều động nhân lực, phương tiện đến trường hỗ trợ sơ cứu, phân loại bệnh nhân.

- Huy động toàn bộ lực lượng giáo viên, nhân viên nhà trường hỗ trợ đưa đón học sinh đến bệnh viện tuyến gần nhất.

c) Cấp độ 3 (Quy mô lớn: Từ 30 ca mắc trở lên hoặc có ca diễn biến nặng):

- Hiệu trưởng kích hoạt kịch bản khẩn cấp; báo cáo khẩn đến UBND cấp xã và các Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Sở Giáo dục và Đào tạo.

- UBND cấp xã trực tiếp đến hiện trường chỉ huy điều hành; phối hợp Sở Y tế, Trung tâm Cấp cứu 115 thiết lập Điểm sơ cứu/Phòng khám dã chiến ngay tại trường để phân loại, xử trí tại chỗ, tránh dồn bệnh nhân gây quá tải tại cơ sở y tế.

- Công an cấp xã: Phối hợp điều tiết giao thông trước cổng trường phục vụ xe cứu thương; bảo đảm an ninh trật tự và bảo vệ hiện trường bếp ăn.

Bước 4: Báo cáo khẩn cấp, phát ngôn và phối hợp điều tra

- Báo cáo khẩn (hoàn thành trong vòng 01 giờ) đến Trạm Y tế và UBND cấp xã và các Sở An toàn thực phẩm, Sở Y tế, Sở Giáo dục và Đào tạo.

- Thông tin đến phụ huynh: giáo viên chủ nhiệm thông báo trung thực, bình tĩnh tình hình sức khỏe học sinh cho phụ huynh; hướng dẫn phối hợp theo dõi, tránh gây hoang mang dư luận.

- Phát ngôn truyền thông: hiệu trưởng là người phát ngôn chính thức duy nhất của nhà trường (phối hợp theo định hướng của Sở An toàn thực phẩm và chính quyền địa phương). Cán bộ, giáo viên, nhân viên không tự ý đăng tải hình ảnh, thông tin chưa kiểm chứng các kênh không gian mạng xã hội.

- Phối hợp cơ quan điều tra chuyên môn: bàn giao nguyên trạng mẫu lưu thức ăn, mẫu bệnh phẩm thu thập được, sổ kiểm thực 3 bước, hóa đơn chứng từ và danh sách học sinh (người ăn, người mắc, người không mắc) cho Đoàn điều tra ngộ độc thực phẩm.

III. XỬ LÝ SỰ CỐ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ BÁO CÁO

Giai đoạn này được triển khai ngay sau khi tình hình y tế của học sinh đã được kiểm soát và cấp cứu ổn định, tập trung vào 4 nhóm nhiệm vụ trọng tâm sau:

1. Phối hợp điều tra dịch tễ và xác định nguyên nhân

a) Cung cấp dữ liệu phục vụ phân tích dịch tễ học:

- Nhà trường lập và bàn giao đầy đủ danh sách học sinh theo các nhóm: danh sách người ăn bữa ăn nghỉ ngơi; danh sách người mắc có triệu chứng lâm sàng; danh sách người cùng ăn nhưng không mắc bệnh (nhóm đối chứng).
- Cung cấp thực đơn chi tiết, hóa đơn, chứng từ giao nhận, sổ kiểm thực 3 bước và hồ sơ lưu mẫu thức ăn liên quan.

b) Bàn giao hồ sơ và mẫu kiểm nghiệm:

- Bàn giao nguyên trạng tủ lưu mẫu thức ăn, mẫu thức ăn còn lại sau bữa ăn, các mẫu bệnh phẩm ban đầu (chất nôn, phân) đã thu thập được cho Đoàn điều tra ngộ độc thực phẩm.
- Phối hợp cùng cơ quan y tế, đơn vị kiểm nghiệm lấy mẫu bổ sung tại chỗ: mẫu nước sinh hoạt, nước uống, mẫu quét bề mặt dụng cụ chế biến, ...

c) Đối với đơn vị cung cấp suất ăn/thực phẩm (nếu có):

- Cung cấp toàn bộ hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu của lô hàng nghỉ ngơi, quy trình chế biến, danh sách nhân viên trực tiếp sơ chế, chế biến, vận chuyển và danh sách xác nhận được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của nhân viên trực tiếp chế biến và tiếp xúc thực phẩm, kết quả khám sức khỏe định kỳ của nhân viên, danh sách nhân viên có kiến thức an toàn thực phẩm, thực đơn và danh sách các đơn vị khác đã phục vụ;
- Chấp hành sự kiểm tra thực tế, niêm phong kho và lấy mẫu lưu tại cơ sở chế biến của đơn vị.

2. Vệ sinh khử khuẩn và điều kiện khôi phục hoạt động bếp ăn/căng tin

a) Khắc phục vệ sinh môi trường:

- Dưới sự hướng dẫn, giám sát chuyên môn của Trạm Y tế cấp xã, nhà trường và cơ sở chế biến tổ chức tổng vệ sinh, khử khuẩn toàn bộ khu vực nhà bếp, kho chứa, nhà ăn, lớp học bằng dung dịch khử khuẩn chuyên dụng.
- Rửa sạch, sấy khô, tiệt trùng toàn bộ dụng cụ chế biến (dao, thớt, nôi, chảo) và dụng cụ ăn uống của học sinh (khay, thìa, bát, cốc).
- Vệ sinh sạch sẽ toàn bộ hệ thống bồn chứa nước, máy lọc nước uống học sinh; tiến hành lấy mẫu nước xét nghiệm lại các chỉ tiêu vi sinh.

b) Điều kiện khôi phục hoạt động:

- Nhà trường chỉ được phép tổ chức nấu ăn hoặc phục vụ bữa ăn bán trú, mở lại căng tin khi: có xác nhận của Sở An toàn thực phẩm hoặc UBND cấp xã đã khắc phục triệt để các tồn tại, nguyên nhân dẫn đến vụ việc.

- Đã lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn/thực phẩm thay thế (đối với trường hợp thuê ngoài) và hồ sơ năng lực của đơn vị mới đã được UBND cấp xã thẩm định, xác nhận đạt yêu cầu.

3. Báo cáo tổng hợp, rút kinh nghiệm và ổn định tình hình học đường

a) Chế độ báo cáo sau sự cố:

- Trong vòng 24 - 48 giờ sau khi sự cố được kiểm soát và học sinh xuất viện an toàn, nhà trường lập Báo cáo tổng hợp diễn biến vụ việc, nguyên nhân (nếu đã xác định), thống kê số ca mắc/nhập viện, kết quả điều trị và các biện pháp đã khắc phục.

- Gửi báo cáo về: UBND cấp xã, Sở Giáo dục và Đào tạo, Sở An toàn thực phẩm để tổng hợp, báo cáo cấp trên.

b) Ổn định tâm lý và thông tin minh bạch:

- Tổ chức họp trực tiếp Ban đại diện cha mẹ học sinh toàn trường để thông tin chính xác, khách quan về kết luận của cơ quan y tế, các biện pháp nhà trường đã triển khai và phương án khắc phục, tránh phát sinh tin đồn sai lệch gây hoang mang.

- Tiếp tục phân công giáo viên chủ nhiệm, nhân viên y tế theo dõi sát diễn biến sức khỏe của những học sinh đã hồi phục sau xuất viện.

c) Họp rút kinh nghiệm và điều chỉnh quy trình:

- Tổ chức họp toàn thể Ban/Tổ An toàn thực phẩm nhà trường, đại diện bảo mẫu, giáo viên và nhân viên bếp ăn để phân tích nguyên nhân, kiểm điểm hạn chế, thiếu sót trong quá trình phòng ngừa và ứng phó.

- Rà soát, cập nhật, điều chỉnh lại “Quy trình nội bộ phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố ATTP” của nhà trường cho phù hợp với thực tiễn; gửi bản cập nhật về cơ quan quản lý cấp trên để theo dõi, giám sát.

4. Xử lý trách nhiệm pháp lý và bồi thường thiệt hại (nếu có)

- Xác định trách nhiệm người đứng đầu: căn cứ kết luận điều tra chính thức của cơ quan có thẩm quyền, xem xét, làm rõ trách nhiệm của Ban Giám hiệu, nhân viên y tế trường học, người phụ trách bếp ăn/căng tin trong việc để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Trách nhiệm của cơ sở cung cấp suất ăn, thực phẩm: chịu toàn bộ chi phí phát sinh liên quan đến vụ việc theo quy định của pháp luật nếu lỗi thuộc về cơ sở.

- Kiến nghị xử lý nghiêm minh: Phối hợp cơ quan chức năng, lực lượng Công an địa phương lập hồ sơ xử lý vi phạm hành chính hoặc chuyển cơ quan điều tra xem xét trách nhiệm hình sự nếu có vi phạm

Trên đây là hướng dẫn công tác phòng ngừa, ứng phó, xử lý sự cố an toàn thực phẩm trong trường học có tổ chức bữa ăn bán trú, căng tin trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh, Sở An toàn thực phẩm đề nghị Sở Giáo dục và Đào tạo, Ủy ban nhân

dân các phường, xã, đặc khu chỉ đạo các cơ sở giáo dục căn cứ nội dung hướng dẫn nêu trên, xây dựng và ban hành Quy trình nội bộ phòng ngừa, ứng phó và xử lý sự cố an toàn thực phẩm phù hợp với đặc thù tổ chức bữa ăn của nhà trường; thực hiện chế độ thông tin, báo cáo định kỳ và kịp thời phản ánh khó khăn, vướng mắc trong quá trình triển khai về Sở An toàn thực phẩm (qua Phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm và Thông tin truyền thông, số điện thoại: 028.35356436) để được hỗ trợ.

Trân trọng. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND TP. HCM (để báo cáo);
- Ban Giám đốc Sở;
- Lưu: VT, GSNDTP&TTTT (THP).



**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Lê Minh Hải