

Số: /SYT-NVY
V/v tăng cường kiểm soát nguồn gốc
nguyên liệu chế biến thực phẩm tại
các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp
ăn tập thể, căng tin.

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

Kính gửi: Ủy ban nhân dân xã, phường.

Theo thông tin từ Công An thành phố Hà Nội vừa phát hiện và triệt phá đường dây giết mổ, tiêu thụ lợn mắc bệnh dịch tả lợn Châu phi với số lượng lớn. Từ đầu năm 2026 đến nay đường dây này đã tiêu thụ tại các chợ đầu mối, chợ dân sinh và cung cấp cho một số đơn vị chế biến thực phẩm, trong đó có các bếp ăn tập thể khoảng 3.600 con, tương đương gần 300 tấn thịt. Đáng chú ý, số thực phẩm không đảm bảo an toàn này có nguy cơ đã xâm nhập vào chuỗi cung ứng thực phẩm cho các bếp ăn tập thể phục vụ công nhân, học sinh, bệnh nhân và người dân trên địa bàn Thành phố.

Việc sử dụng thịt lợn mắc bệnh, không rõ nguồn gốc có thể gây ngộ độc thực phẩm cấp tính, lây nhiễm các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng, đặc biệt đối với nhóm đối tượng như trẻ em, người bệnh, người cao tuổi.

Trước tình hình trên Sở Y tế cơ quan thường trực Ban chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm Thành phố đề nghị UBND xã, phường:

1. Khẩn trương rà soát và yêu cầu các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn, các đơn vị có hoạt động bếp ăn tập thể, căng tin tại địa phương (*gồm bếp ăn tập thể, căng tin tại khu công nghiệp, khu công nghệ cao, cụm công nghiệp, trường học các cấp, bệnh viện, đơn vị, xí nghiệp, cơ quan, nhà máy...*) thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể; tập trung vào các nội dung sau:

- Kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc thực phẩm: Chỉ ký hợp đồng và sử dụng thực phẩm từ các cơ sở cung cấp hợp pháp, có đầy đủ hồ sơ pháp lý, hồ sơ chứng minh nguồn gốc thực phẩm. Tăng cường kiểm tra, kiểm soát, thực hiện xét nghiệm nhanh các chỉ tiêu về ATTP đối nguyên liệu thực phẩm đầu vào cung cấp cho bếp ăn tập thể, căng tin.

- Lưu giữ đầy đủ: Hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ; bằng chứng kiểm dịch động vật đối với thịt tươi sống theo quy định. Thực hiện ghi chép sổ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo đúng quy định.

- Rà soát, đánh giá năng lực của các nhà cung cấp thực phẩm hiện đang cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, khuyến cáo đánh giá đến tận nơi nuôi trồng, giết mổ, thu hái, đánh bắt, sản xuất, sơ chế ban đầu.

- Khi phát hiện nghi ngờ thực phẩm không đảm bảo an toàn, có dấu hiệu vi phạm hoặc không minh bạch nguồn gốc thực phẩm phải: Ngừng sử dụng; Lưu giữ

giấy tờ chứng minh nguồn gốc; Phối hợp với các đơn vị liên quan tại địa phương kiểm tra, xử lý theo quy định.

2. Tăng cường công tác kiểm tra giám sát theo các hình thức đột xuất và định kỳ; truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các đơn vị cung cấp nguyên liệu chế biến cho các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin trên địa bàn quản lý. Nghiêm túc trong công tác xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm.

3. Tăng cường các hoạt động truyền thông, giáo dục; tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về ATTP, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm tại cộng đồng. Công khai vi phạm về ATTP, cảnh báo thông tin mất an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng. Lồng ghép các hoạt động truyền thông về ATTP tại các buổi hội họp, buổi Lễ, buổi sinh hoạt ngoại khóa tại các trường học, cuộc họp tổ dân phố...

Sở Y tế đề nghị UBND xã, phường nghiêm túc và khẩn trương tổ chức triển khai thực hiện, báo cáo theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND Thành phố; } đề
- Đ/c Giám đốc SYT; } báo cáo.
- Lưu VT, ATTP, NVY_(YÊN).

**KT GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Vũ Cao Cương