

Số: 7534 /SYT-NV
V/v tăng cường quản lý,
giám sát hoạt động căn tin,
bếp ăn từ thiện tại các bệnh
viện trên địa bàn tỉnh

Cà Mau, ngày 05 tháng 10 năm 2026

Kính gửi: Các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh công lập
và tư nhân trên địa bàn tỉnh.

Thời gian qua, các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trên địa bàn tỉnh đã quan tâm triển khai các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại căn tin, bếp ăn tập thể, cơ sở cung cấp suất ăn phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh, viên chức và người lao động.

Bên cạnh đó, tại một số cơ sở khám bệnh, chữa bệnh còn có hoạt động cung cấp suất ăn, thực phẩm miễn phí do các tổ chức, cá nhân, nhóm thiện nguyện thực hiện nhằm hỗ trợ người bệnh và người nhà người bệnh. Tuy nhiên, hoạt động chế biến, vận chuyển và cung cấp thực phẩm, suất ăn tại các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh có tính đa dạng, nếu không được quản lý, kiểm tra, giám sát chặt chẽ sẽ tiềm ẩn nguy cơ mất ATTP, ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng.

Để chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo đảm ATTP tại các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trên địa bàn tỉnh, Sở Y tế đề nghị người đứng đầu các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh quan tâm chỉ đạo thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường trách nhiệm quản lý, rà soát các hoạt động cung cấp thực phẩm

a) Tổ chức, chỉ đạo thực hiện công tác bảo đảm ATTP đối với các hoạt động chế biến, kinh doanh, cung cấp thực phẩm trong phạm vi quản lý của đơn vị; phân công cụ thể bộ phận hoặc cá nhân chịu trách nhiệm quản lý, theo dõi và giám sát.

b) Tổ chức rà soát, lập danh sách đầy đủ các bếp ăn tập thể, căn tin, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, đơn vị cung cấp suất ăn sẵn và các tổ chức, cá nhân thực hiện hoạt động cung cấp suất ăn, thực phẩm miễn phí cho người bệnh, người nhà người bệnh, viên chức và người lao động tại đơn vị.

c) Bảo đảm tất cả các hoạt động chế biến, kinh doanh, cung cấp thực phẩm, suất ăn trong phạm vi cơ sở khám bệnh, chữa bệnh được quản lý, theo dõi; xác định rõ trách nhiệm của bộ phận, cá nhân phụ trách và thực hiện đúng các quy định về ATTP.

2. Tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến, cung cấp thực phẩm, suất ăn

a) Các bếp ăn tập thể, căn tin, cơ sở cung cấp suất ăn và các tổ chức, cá nhân cung cấp suất ăn, thực phẩm miễn phí thực hiện đầy đủ các biện pháp bảo đảm ATTP phù hợp với loại hình hoạt động; chú trọng kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm và các điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển và cung cấp thực phẩm.

b) Thực hiện nghiêm các yêu cầu về vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, nguồn nước, khu vực chế biến và bảo hộ lao động đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

c) Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đầy đủ, đúng quy định; bảo đảm việc ghi chép, bảo quản mẫu lưu và lưu giữ hồ sơ, tài liệu có liên quan để phục vụ công tác kiểm tra, truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

d) Đối với suất ăn được chế biến bên ngoài và vận chuyển đến cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, phải kiểm soát các thông tin liên quan đến địa điểm chế biến, nguồn nguyên liệu, thời gian chế biến, điều kiện và thời gian vận chuyển, bảo quản thực phẩm; bảo đảm thực phẩm được vận chuyển, bảo quản đúng quy định và không làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn của thực phẩm.

3. Tăng cường kiểm tra, giám sát

a) Chủ động xây dựng kế hoạch và tổ chức kiểm tra, giám sát định kỳ hoặc đột xuất đối với bếp ăn tập thể, căn tin, cơ sở cung cấp suất ăn và hoạt động cung cấp suất ăn, thực phẩm miễn phí trong phạm vi quản lý của đơn vị.

b) Kịp thời chấn chỉnh, yêu cầu khắc phục các tồn tại, hạn chế được phát hiện qua công tác kiểm tra, giám sát; theo dõi việc thực hiện các biện pháp khắc phục và xử lý theo thẩm quyền đối với các trường hợp vi phạm.

c) Trường hợp phát hiện thực phẩm, suất ăn hoặc hoạt động cung cấp thực phẩm có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng, phải kịp thời áp dụng các biện pháp cần thiết để ngăn chặn, tạm dừng việc cung cấp, sử dụng thực phẩm và báo cáo cơ quan có thẩm quyền theo quy định.

4. Chủ động phòng ngừa và xử lý sự cố an toàn thực phẩm

a) Chủ động xây dựng phương án và chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết để kịp thời xử lý khi xảy ra vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc sự cố ATTP liên quan đến thực phẩm, suất ăn được cung cấp tại đơn vị.

b) Khi phát hiện trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm, phải kịp thời tổ chức cấp cứu, điều trị người bệnh; đồng thời báo cáo cơ quan có thẩm quyền và phối hợp thực hiện điều tra, truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân và xử lý vụ việc theo quy định.

Sở Y tế đề nghị người đứng đầu các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trên địa bàn tỉnh nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung nêu trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (b/c);
- Giám đốc Sở (b/c);
- Lưu: VT, NV (Ng).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Vương Hữu Tiến