ỦY BAN NHÂN DÂN **XÃ ĐỒNG TIẾN**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 2271 /UBND-VHXH V/v tăng cường công tác quản lý đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn xã	*Đồng Tiến, ngày 10 tháng 11 năm 2026*

Kính gửi:
- Phòng Văn hóa-Xã hội;
- Trạm Y tế;
- Các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động;
- Các thôn trên địa bàn xã.

Thời gian qua, các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động *(sau đây gọi là cơ sở)* phát triển, đáp ứng nhu cầu phục vụ tiệc cưới, hỏi, liên hoan và các bữa tiệc gia đình. Tuy nhiên, hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm lưu động tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn thực phẩm (ATTP), có thể gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Nguy cơ chủ yếu xuất phát từ việc chế biến tại địa điểm không cố định, điều kiện khu vực bếp chưa bảo đảm, thiếu sự phân khu giữa **thực phẩm sống và chín**, nguyên liệu không rõ nguồn gốc, việc bảo quản và vận chuyển thực phẩm chưa phù hợp.

Để tăng cường quản lý, bảo đảm ATTP và chủ động phòng, chống ngộ độc thực phẩm đối với loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn xã, UBND xã yêu cầu các cơ quan, đơn vị, cơ sở và các thôn nghiêm túc triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Phòng Văn hóa - Xã hội

- Chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế và các đơn vị liên quan tham mưu UBND xã tổ chức tuyên truyền, kiểm tra, giám sát việc chấp hành quy định về ATTP đối với các cơ sở theo chức năng, nhiệm vụ và thẩm quyền.

- Rà soát, phối hợp cập nhật danh sách các cơ sở đang hoạt động; hướng dẫn cơ sở thực hiện các thủ tục pháp lý có liên quan. Khi kiểm tra, chú trọng nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản; yêu cầu cơ sở lưu giữ hóa đơn, chứng từ hoặc tài liệu phù hợp để phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết.

- Phối hợp tổ chức cho các cơ sở ký cam kết chấp hành quy định về ATTP; tuyên truyền rõ trách nhiệm của chủ cơ sở trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm và xử lý theo quy định khi phát hiện vi phạm.

- Tăng cường tuyên truyền tại thôn, lồng ghép nội dung ATTP trong các cuộc họp dân, sinh hoạt cộng đồng; phối hợp thông tin, hướng dẫn các hộ gia đình khi tổ chức tiệc đông người chủ động lựa chọn cơ sở đủ điều kiện và thông báo để được hướng dẫn, phối hợp giám sát khi cần thiết.

- Tổng hợp tình hình, kết quả thực hiện; tham mưu UBND xã báo cáo cơ quan cấp trên theo yêu cầu.

2. Trạm Y tế xã

- Đẩy mạnh tuyên truyền, hướng dẫn phòng, chống ngộ độc thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động và người dân. Khuyến cáo người dân lựa chọn cơ sở có hồ sơ pháp lý phù hợp, đáp ứng điều kiện ATTP; không sử dụng dịch vụ khi có dấu hiệu không bảo đảm an toàn.

- Thông tin, hướng dẫn chủ cơ sở thực hiện đầy đủ quy định về ATTP; khuyến nghị cơ sở khi nhận phục vụ tiệc đông người chủ động thông báo UBND xã hoặc Trạm Y tế xã để được hướng dẫn, phối hợp giám sát theo chức năng.

- Hướng dẫn cơ sở thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định; bảo đảm mẫu thức ăn được lấy, bảo quản, ghi nhãn và lưu giữ đúng yêu cầu, thời gian quy định để phục vụ điều tra, truy xuất khi cần thiết.

- Hướng dẫn về điều kiện vệ sinh nơi sơ chế, chế biến; nguồn nước; nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng; phòng, chống nhiễm chéo; bảo quản, vận chuyển và phục vụ thức ăn. Hướng dẫn người trực tiếp chế biến thực hiện vệ sinh cá nhân, sử dụng trang phục bảo hộ phù hợp và đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định.

- Phối hợp kiểm tra, giám sát khi có thông tin về tiệc đông người hoặc nguy cơ mất ATTP; chuẩn bị phương án tiếp nhận, xử lý ban đầu khi xảy ra sự cố/ngộ độc thực phẩm. Kịp thời báo cáo UBND xã và cơ quan chuyên môn cấp trên; phối hợp điều tra, xử lý vụ việc theo quy định.

- Thống kê các cơ sở nấu ăn lưu động, nhận nấu tiệc cưới, tiệc giỗ, liên hoan, phục vụ đông người đang hoạt động trên địa bàn; cập nhật tên chủ cơ sở, địa chỉ, số điện thoại, quy mô phục vụ, phạm vi hoạt động và tình trạng hồ sơ pháp lý liên quan đến ATTP. Báo cáo UBND xã (qua Phòng Văn hóa - Xã hội) trước **ngày 15/11/2026.**

- Tổng hợp kết quả kiểm tra, giám sát, báo cáo UBND xã và cơ quan chuyên môn cấp trên theo quy định.

3. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động

- Chủ động liên hệ cơ quan có thẩm quyền để được hướng dẫn hoàn thiện thủ tục đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp) và các thủ tục liên quan. Không hoạt động hoặc cung cấp dịch vụ khi chưa đáp ứng các điều kiện bắt buộc theo quy định.

- Bố trí khu vực sơ chế, chế biến phù hợp với quy mô phục vụ, bảo đảm vệ sinh, cách biệt nguồn ô nhiễm; khu vực chế biến, cống rãnh phải thông thoát, không ứ đọng; có biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại.

- Trang bị đầy đủ dụng cụ, thiết bị chế biến; sử dụng riêng dụng cụ, đồ chứa đựng thực phẩm sống và thực phẩm chín. Phương tiện vận chuyển, thiết bị bảo quản và dụng cụ bao gói phải sạch, an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

- Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, bảo đảm chất lượng; lưu giữ hồ sơ, hóa đơn, chứng từ liên quan để phục vụ truy xuất. Bảo đảm đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sơ chế, chế biến và ăn uống.

- Thực hiện nghiêm việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn, quy định của Bộ Y tế; bảo đảm dụng cụ lưu mẫu phù hợp, mẫu được ghi nhãn và bảo quản đúng điều kiện, thời gian.

- Người trực tiếp chế biến phải bảo đảm sức khỏe theo quy định, được hướng dẫn/tập huấn kiến thức ATTP theo yêu cầu hiện hành; thực hiện vệ sinh cá nhân, mặc trang phục bảo hộ phù hợp, không tham gia chế biến khi mắc bệnh hoặc có triệu chứng có nguy cơ lây nhiễm qua thực phẩm.

- Chịu trách nhiệm về ATTP đối với thực phẩm do cơ sở cung cấp; phối hợp với cơ quan chức năng trong kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc và xử lý sự cố.

4. Các thôn trên địa bàn xã

- Lồng ghép tuyên truyền, cảnh báo nguy cơ ngộ độc thực phẩm tại các cuộc họp thôn, sinh hoạt chi bộ, đoàn thể và hoạt động cộng đồng; chú trọng thời điểm cuối năm, mùa cưới hỏi, lễ, Tết.

- Thông tin, nhắc nhở các hộ gia đình khi tổ chức tiệc đông người lựa chọn cơ sở nấu ăn có hồ sơ pháp lý phù hợp, bảo đảm điều kiện ATTP; khuyến khích gia chủ thông báo cho UBND xã hoặc Trạm Y tế để được hướng dẫn, phối hợp giám sát.

- Phát huy vai trò của Tổ tự quản, Tổ công nghệ số cộng đồng trong nắm bắt, tuyên truyền và cung cấp thông tin về hoạt động dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn.

- Phối hợp với Trạm Y tế và các đơn vị liên quan giám sát, nhắc nhở; kịp thời báo cáo UBND xã khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hoặc nguy cơ mất ATTP. Không tự ý kết luận, xử lý vượt thẩm quyền.

Kèm theo Công văn này là Phụ lục hướng dẫn công tác quản lý đối với loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động.

UBND xã yêu cầu Phòng Văn hóa - Xã hội, Trạm Y tế xã, các cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động và các thôn nghiêm túc triển khai thực hiện. Trong quá trình thực hiện, nếu phát sinh khó khăn, vướng mắc hoặc sự cố về ATTP, kịp thời báo cáo UBND xã để xem xét, chỉ đạo./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Lưu: VT, VHXH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Trần Đức Việt

PHỤ LỤC
HƯỚNG DẪN CÔNG TÁC QUẢN LÝ ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH DỊCH VỤ NẤU ĂN LƯU ĐỘNG

1. Hồ sơ pháp lý của cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn lưu động:

- Giấy đăng ký kinh doanh.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại địa điểm đăng ký kinh doanh (nơi sơ chế, chế biến thực phẩm trước khi đưa đến địa điểm phục vụ lưu động).
- Hồ sơ nguyên liệu thực phẩm gồm: hợp đồng nguyên liệu; hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm.
- Phiếu kết quả kiểm nghiệm nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật (nếu dùng nước giếng) hoặc hóa đơn tiền nước hàng tháng (nếu dùng nước máy).
- Hồ sơ xác nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm.
- Sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định.

2. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ nấu ăn lưu động

2. 1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại nơi sơ chế, chế biến:

- Cách xa nguồn ô nhiễm.
- Khu vực sơ chế, chế biến được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Tường, trần, nền nhà khu vực sơ chế, chế biến không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Cống rãnh phải thông thoát, không ứ đọng.
- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm.

2.2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
- Dụng cụ bao gói thực phẩm phải đảm bảo an toàn, không được gây thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

2.3. Điều kiện về nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm; nguyên liệu thực phẩm, người tham gia chế biến thực phẩm

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc sơ chế, chế biến.
- Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Điều kiện về con người: Người tham gia chế biến không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2.4. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại địa điểm phục vụ ăn uống:

- Cách xa nguồn ô nhiễm.
- Khu vực nấu nướng phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh.
- Thực phẩm phải để trên bàn, giá kệ cao hơn mặt đất, có trang thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Khu vực tổ chức ăn uống phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

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

Thực hiện nghiêm túc việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định tại 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".