

Số: 54/ CV-BCĐ

Tuần Giáo, ngày 08 tháng 5 năm 2020

V/v Hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID-19

Kính gửi:

- Các cơ quan, đơn vị trên địa bàn huyện;
- Các thành viên Ban Chỉ đạo Liên ngành VSATTP huyện;
- Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP các xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 131/CV-ATTP ngày 24/4/2020 của Chi cục An toàn thực phẩm tỉnh Điện Biên về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống COVID-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Hiện nay, biện pháp “Cách ly toàn xã hội” trong phòng, chống dịch bệnh COVID-19 được nói lỏng từng bước và hoạt động kinh doanh ăn uống sẽ dần hoạt động trở lại. Tuy nhiên, tình hình dịch bệnh còn diễn biến phức tạp. Để đảm bảo an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng, chống dịch bệnh COVID-19, Ban Chỉ đạo Liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện có ý kiến như sau:

### **1. Công tác tuyên truyền**

Giao Phòng Y tế; Phòng Văn hóa - Thông tin; Trung tâm Văn hóa - Truyền thanh - Truyền hình cùng các cơ quan đơn vị liên quan tăng cường công tác tuyên truyền các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và các nội dung liên quan trong phòng, chống dịch bệnh COVID-19 cụ thể:

*1.1. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, nhà hàng khách sạn, căng tin ăn uống).*

a) Thực hiện đầy đủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 2, Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính Phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. Chỉ những cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định mới được phép hoạt động.

b) Một số nội dung các cơ sở dịch vụ ăn uống cần thực hiện để phòng chống dịch COVID-19:

- Người chế biến thức ăn phục vụ ăn uống phải thực hiện việc đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, giữ khoảng cách tiếp xúc giữa nhân viên, chế biến, phục vụ và người sử dụng thực phẩm theo hướng dẫn của Bộ Y tế; những người có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở không được bố trí làm việc tại cơ sở.

- Khung vực chế biến phải có đủ nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay và dung dịch khử khuẩn bàn tay cho người sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Đối với các suất ăn sẵn, thực phẩm chuyên đi phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn và đảm bảo theo quy định trong suốt quá trình vận chuyển.

- Khu vực ăn uống phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay và có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay; đảm bảo sạch sẽ thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn uống; có đủ dụng cụ ăn uống bảo đảm riêng biệt cho từng người ăn uống được vệ sinh sạch sẽ được khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Có đủ thùng đựng rác thải có nắp đậy và có lót túi.

- Đối với bếp ăn tập thể doanh trại các đơn vị, bệnh viện, cơ sở giáo dục trường học có đông người ăn uống cần bố trí theo nhiều ca để đảm bảo khoảng cách giữa những người ăn uống.

- Đối với những người ăn uống, yêu cầu rửa tay bằng xà phòng, sử dụng dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn uống, hạn chế di chuyển không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

### 1.2. Đối với kinh doanh thức ăn đường phố

a) Yêu cầu thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 31, 32 Luật an toàn thực phẩm.

b) Một số nội dung kinh doanh thức ăn đường phố cần chú ý thực hiện để phòng, chống dịch COVID-19:

- Người kinh doanh thức ăn đường phố phải đeo khẩu trang khi tiếp xúc với thực phẩm, thức ăn; giữ khoảng cách tiếp xúc trực tiếp với khách hàng.

- Thực phẩm, thức ăn phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn trước khi giao cho khách hàng.

- Bố trí đủ nước sạch, xà phòng rửa tay cho khách hàng trước khi ăn uống.

- Trong quá trình phục vụ phải bảo đảm khoảng cách an toàn.

### 2. Công tác giám sát, hướng dẫn thực hiện

Giao Phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện phối hợp cùng các đơn vị liên quan xây dựng kế hoạch và tổ chức giám sát, hướng dẫn thực hiện các tiêu chí nêu trên đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố trên địa bàn.

### 3. Công tác báo cáo

Giao Phòng Y tế tổng hợp báo cáo kết quả triển khai thực hiện trên địa bàn trước ngày 14 hàng tháng về Ban Chỉ đạo Liên ngành VSATTP huyện và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Sở Y tế.

Nhận được Văn bản này đề nghị các cơ quan, đơn vị triển khai thực hiện nghiêm túc./.

#### Nơi nhận:

- Lãnh đạo UBND huyện (B/c);
- Như trên;
- Lưu VT.

TM. BAN CHỈ ĐẠO  
KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN



*Mùa Hạ Hồ*