

SỞ Y TẾ NGHỆ AN  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM

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

Số /ATTP - NV

Nghệ An, ngày tháng năm

V/v hướng dẫn bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch COVID-19 đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố

Kính gửi:

- Phòng Y tế - Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố Vinh;
- Các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể thuộc tuyến tỉnh quản lý, tỉnh Nghệ An

Thực hiện Công văn số 965/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị phòng Y tế chủ trì, phối hợp trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố Vinh tham mưu UBND cấp huyện chỉ đạo tổ chức thực hiện và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể thuộc tuyến tỉnh quản lý triển khai thực hiện một số nội dung sau:

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) Yêu cầu thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 2, Điều 2 Nghị định số 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 chú ý thực hiện để phòng chống sự lây lan của dịch COVID - 19:

- Người chế biến thức ăn, phục vụ ăn uống phải 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.

- Khu vực chế biến thức ăn phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay và có thể trang bị thêm 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 bảo quản 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 sạch 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 và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng. Có đủ thùng đựng rác thải, có nắp đậy.

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

- Đối với người ăn uống, yêu cầu phải rửa tay sạch bằng xà phòng, sử dụng dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn uống; giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển trong khi ăn uống.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

## 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 sự lây lan của 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 ăn ngay phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn trước khi giao cho khách hàng.

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

- Không phục vụ cùng lúc quá đông người để bảo đảm khoảng cách an toàn.

3. Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên và các quy định pháp luật có liên quan.

Nhận được Công văn này đề nghị phòng Y tế chủ trì, phối hợp trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố Vinh tham mưu tổ chức triển khai thực hiện. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể thuộc tuyến tỉnh quản lý thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật và những nội dung trên./.

### **Nơi nhận:**

- Như trên;
- Cục ATTP (b/c);
- Sở Y tế (để b/c);
- Các cơ sở ăn uống thuộc tuyến tỉnh quản lý (danh sách kèm theo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng Chi cục;
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

### **CHI CỤC TRƯỞNG**

**Phạm Ngọc Quy**