

**SỞ Y TẾ BẮC GIANG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM**

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

Số: *125*/ATTP-NV

Bắc Giang, ngày 24 tháng 4 năm 2020

V/v hướng dẫn tăng cường bảo đảm
ATTP trong phòng, chống dịch
Covid-19; mùa hè, mùa bão lũ và
phòng chống ngộ độc do nấm độc

Kính gửi: Các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm; kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc Chi cục ATVSTP tỉnh Bắc Giang quản lý.

Thực hiện Công văn số 778/SYT-NVY ngày 24/4/2020 của Sở Y tế Bắc Giang về việc tăng cường bảo đảm ATTP trong phòng, chống dịch Covid-19; mùa hè, mùa bão lũ và phòng chống ngộ độc do nấm độc.

Để triển khai tốt các biện pháp bảo đảm ATTP trong phòng, chống dịch Covid-19; mùa hè, mùa bão lũ và phòng chống ngộ độc do nấm độc. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) đề nghị các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm và kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc Chi cục ATVSTP tỉnh quản lý triển khai một số nội dung sau:

1. Đối với công tác bảo đảm ATTP trong phòng, chống dịch Covid-19

Trong thời gian tiếp tục phòng chống dịch Covid-19, đề nghị doanh nghiệp tiếp tục thực hiện các biện pháp phòng chống dịch; lựa chọn hình thức truyền thông phù hợp để phổ biến kiến thức, thực hành đúng về bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch như sau:

- Chủ cơ sở và toàn bộ nhân viên phải thực hiện nghiêm túc việc đeo khẩu trang trong suốt thời gian phục vụ tại cơ sở, thực hiện rửa tay sát trùng trước khi đi vào cơ sở, thực hiện khai báo y tế và cập nhật hàng ngày trên ứng dụng NCOVI (ncovi.vn).

- Thường xuyên kiểm soát thân nhiệt và các biểu hiện sức khỏe của chủ cơ sở, nhân viên chế biến, phục vụ tại cơ sở. Nếu phát hiện người lao động có ít nhất một trong các triệu chứng như ho, sốt, khó thở thì tuyệt đối không cho làm việc tại cơ sở và yêu cầu thực hiện khai báo y tế theo quy định.

- Các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống (Nhà hàng ăn uống), yêu cầu bố trí không quá 20 người/phòng ăn; phòng ăn đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát; khoảng cách của bàn cách bàn ít nhất 2m và yêu cầu khách hàng hạn chế nói chuyện, không nói to, cười đùa, di chuyển trong khi ăn uống.

- Đối với các doanh nghiệp tổ chức bếp ăn tập thể để tránh tập trung đông người đề nghị bố trí chia làm nhiều ca ăn, ở nhiều thời điểm khác nhau; đảm bảo vị trí ngồi ăn phải tuân thủ bàn cách bàn ít nhất là 2m; bàn ăn bố trí có vách ngăn ở các vị trí ngồi ăn có chiều cao qua đầu người để ngăn chặn giọt bắn và yêu cầu hạn chế nói chuyện khi ăn.

- Bố trí nơi rửa tay (khu chế biến, khu vực ăn uống...) có đủ nước sạch, xà phòng để rửa tay, dung dịch khử khuẩn bàn tay và yêu cầu người sơ chế, chế biến,

người ăn/khách hàng nghiêm chỉnh chấp hành việc sát trùng bàn tay trước khi phục vụ, trước khi vào ăn.

- Có đủ dụng cụ ăn uống bảo đảm riêng biệt cho từng người ăn uống và được vệ sinh sạch sẽ, khử trùng trước và sau khi sử dụng; có đủ thùng đựng rác thải, có nắp đậy và có lót túi; thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Các đơn vị chế biến, cung cấp suất ăn phải thực hiện:

+ Khi vận chuyển thức ăn/suất ăn đến nơi ăn cần phải được đựng trong hộp kín/ túi kín, an toàn và bảo quản theo quy định trong suốt quá trình vận chuyển; thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

+ Người vận chuyển phải nghiêm chỉnh chấp hành việc đeo khẩu trang trong suốt quá trình vận chuyển, phân chia/cấp phát suất ăn; thực hiện việc sát trùng bàn tay trước khi vận chuyển, phân phát thức ăn mang đến phòng ăn/người ăn.

+ Trong quá trình vận chuyển suất ăn/phân phát suất ăn hoặc chia thức ăn không được tụ tập đông người và đảm bảo khoảng cách an toàn.

2. Đối với công tác bảo đảm ATTP trong mùa hè, mùa bão lũ và phòng chống ngộ độc do nấm độc

- Tiếp tục triển khai thực hiện tốt Công văn số 116/ATTP-NV ngày 14/4/2020 của Chi cục ATVSTP về việc triển khai bảo đảm ATTP trong Tháng hành động vì ATTP năm 2020.

- Tăng cường tuyên truyền, hướng dẫn người tham gia sản xuất, chế biến tại cơ sở sản xuất; kinh doanh thực phẩm; kinh doanh dịch vụ ăn uống kiến thức lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm an toàn, phòng chống ngộ độc do nấm độc; tuyệt đối không sử dụng các nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đã bị ôi thiu, mốc, không rõ nguồn gốc, quá hạn sử dụng; không sử dụng gia súc, gia cầm chết bệnh, chết không rõ nguyên nhân làm thức ăn hoặc chế biến thực phẩm; không sử dụng các động thực vật như nấm độc, côn trùng lạ, độc, rau quả lạ không rõ nguồn gốc, thực phẩm có hình dạng, màu sắc, mùi vị khác thường; thực hiện ăn chín, uống chín, nước sử dụng để ăn uống, chế biến thực phẩm phải khử trùng; tiệt trùng dụng cụ, bát, đĩa trước khi ăn uống; rửa tay trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh, sau khi giết mổ, phân phối, chế biến thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm...

- Khi có thông tin về bão lũ có thể xảy ra trên địa bàn, doanh nghiệp cần tăng cường thực hiện tốt việc bảo đảm vệ sinh môi trường, vệ sinh nguồn nước ăn uống, sinh hoạt.

Chi cục ATVSTP đề nghị các doanh nghiệp nghiêm túc triển khai thực hiện. /.

Chi tiết liên hệ: Phòng Nghiệp vụ, Chi cục ATVSTP, ĐT: 02043825657/0918059919.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT.

Bản điện tử:

- Như trên;
- Sở Y tế (B/cáo);
- Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh (B/cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng thuộc Chi cục.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Lê Anh Tuấn