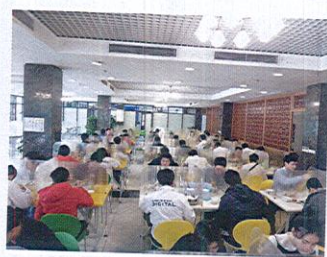


## KHU VỰC ĂN UỐNG

- △ Thoáng mát, đủ ánh sáng, vệ sinh sạch sẽ.
- △ Nơi rửa tay phải đủ nước sạch và xà phòng.
- △ Có thể trang bị thêm dung dịch khử khuẩn bàn tay cho người ăn.
- △ Không phục vụ cùng lúc quá đông người, cần bố trí ăn theo ca.
- △ Bố trí khoảng cách an toàn giữa những người ăn.
- △ Thùng đựng rác có nắp đậy, đạp chân để mở nắp và có lót túi.



CHÚ Ý



- ✔ Phải đeo khẩu trang khi chế biến, phục vụ.
- ✔ Sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay nilon để chia gấp thức ăn.
- ✔ Giữ khoảng cách phù hợp với người xung quanh và thực khách, người mua.
- ✔ Không tham gia phục vụ, chế biến khi có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở và mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao, phổi, tiêu chảy cấp.



PHÒNG CHỐNG DỊCH  
**COVID - 19**

## NGƯỜI ĂN

- ✔ Rửa sạch tay bằng xà phòng/ dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn.
- ✔ Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn.
- ✔ Giữ khoảng cách an toàn với người ngồi cùng bàn ăn
- ✔ Bỏ rác đúng nơi quy định.

## ĐỐI VỚI NƠI CÁCH LY CÓ TỔ CHỨC ĂN UỐNG

*Ngoài đảm bảo thực hiện hướng dẫn trên cần chú ý:*

- △ Nhà bếp, nơi ăn uống phải được bố trí tách biệt với khu cách ly.
- △ Bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển, chia thức ăn.
- △ Bố trí khu vực ăn cho nhân viên riêng biệt với khu ăn của người cách ly.





BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM  
BẾP ĂN TẬP THỂ, NHÀ HÀNG  
PHÒNG CHỐNG DỊCH  
**COVID - 19**

## KHU CHẾ BIẾN

- ✔ Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- ✔ Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến.
- ✔ Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn.
- ✔ Công rãnh ở khu vực chế biến phải thông thoát, không ứ đọng.
- ✔ Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải phải bảo đảm vệ sinh; chất thải, rác thải phải được thu dọn hàng ngày sạch sẽ.
- ✔ Bảo đảm côn trùng và động vật gây hại không xâm nhập vào khu vực chế biến, kho chứa nguyên liệu.



## TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

- ✔ Có thiết bị bảo quản, vận chuyển thực phẩm an toàn.
- ✔ Sử dụng thớt, dao, dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thức ăn chín.
- ✔ Trang bị đủ thìa, đĩa, bát, đũa dùng để ăn uống riêng cho từng cá nhân.
- ✔ Dụng cụ, thiết bị chế biến, ăn uống cần bảo đảm an toàn, được vệ sinh sạch sẽ và khử trùng.
- ✔ Có đủ bao gói, hộp kín, an toàn để đựng đồ ăn cho khách mang đi;
- ✔ Trang bị đủ xà phòng rửa tay/ dung dịch khử khuẩn, dung dịch vệ sinh bề mặt bếp, sàn nhà, tay nắm cửa...
- ✔ Trang bị đủ khẩu trang, găng tay chuyên dụng cho nhân viên chế biến thực phẩm, nhân viên chia, phát thức ăn.



PHÒNG CHỐNG DỊCH  
**COVID - 19**