

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

Bắc Giang, ngày tháng 4 năm 2020

Kính gửi: - Các đơn vị trong ngành;  
- Phòng Y tế huyện, thành phố.

Thực hiện chỉ đạo của UBND tỉnh tại Công văn số 1699/UBND-KGVX ngày 22/4/2020 về việc thực hiện đồng bộ các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19 và phát triển kinh tế - xã hội; chỉ đạo của Cục An toàn thực phẩm (ATTP) tại Công văn số 949/ATTP-NĐTT ngày 17/4/2020 về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP phòng, chống ngộ độc thực phẩm trong mùa hè và mùa bão lụt, Công văn số 965/ATTP-NĐTP ngày 23/4/2020 về việc hướng dẫn bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch Covid-19 đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Công văn số 966/ATTP-NĐTP ngày 23/4/2020 về việc tăng cường công tác phòng chống ngộ độc do nấm độc. Để tăng cường công tác bảo đảm ATTP trên địa bàn tỉnh; Sở Y tế yêu cầu Phòng Y tế huyện, thành phố và các đơn vị căn cứ chức năng, nhiệm vụ để tham mưu, triển khai thực hiện các nội dung sau:

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

- Tăng cường chỉ đạo UBND xã, phường, thị trấn và các đơn vị liên quan triển khai kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở dịch vụ ăn, uống trên vỉa hè thuộc địa bàn quản lý trong việc chấp hành nghiêm túc việc tạm dừng hoạt động kinh doanh theo chỉ đạo của UBND tỉnh để phục vụ công tác phòng, chống dịch. Nếu phát hiện cơ sở dịch vụ ăn, uống trên vỉa hè không nghiêm túc chấp hành thì kiến nghị cấp có thẩm quyền xử lý nghiêm theo quy định của pháp luật.

- Thường xuyên hướng dẫn, kiểm tra và giám sát các cơ sở trong việc thực hiện các yêu cầu về bảo đảm ATTP theo quy định tại Luật ATTP; tại Khoản 2, Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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.

- Tăng cường triển khai các hoạt động tuyên truyền, phổ biến kiến thức, thực hành và các biện pháp bảo đảm ATTP trong phòng chống dịch Covid-19 lây lan cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như bếp ăn tập thể, nhà hàng ăn uống, căng tin, cơ sở chế biến suất ăn sẵn...:

+ 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 đơn vị trường học, các cơ sở y tế, doanh nghiệp...có triển khai hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống (Nhà hàng ăn uống, căng tin...), yêu cầu bố trí không quá 20 người/phòng; phòng ăn đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát; 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 đơn vị, doanh nghiệp tổ chức bữa 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 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.

- Các cơ sở y tế có triển khai dịch vụ ăn uống như bếp ăn tập thể, căng tin... do đơn vị tự tổ chức hay ký hợp đồng với tổ chức, cá nhân phải chấp hành đầy đủ các quy định hiện hành về bảo đảm ATTP và các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19 theo quy định. Thủ trưởng các đơn vị chịu trách nhiệm trước Giám đốc Sở Y tế và pháp luật về công tác bảo đảm ATTP trong đơn vị.

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

- Tiếp tục thực hiện tốt Công văn số 640/SYT-NVY ngày 07/4/2020 của Sở Y tế về việc triển khai Tháng hành động vì ATTP năm 2020.

- Phối hợp với đơn vị thông tin đại chúng, các tổ chức chính trị - xã hội cùng cấp triển khai tuyên truyền, phổ biến, vận động cơ sở và nhân dân về kiến thức, thực hành đúng các biện pháp bảo đảm ATTP, vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, phòng ngừa sự cố về ATTP; tập trung vào các nội dung sau:

+ Phổ biến, hướng dẫn cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố và cơ sở y tế, trường học, doanh nghiệp có triển khai dịch vụ ăn uống trên địa bàn chấp hành tốt các quy định của pháp luật về điều kiện bảo đảm ATTP; chủ động áp dụng các biện pháp phòng ngừa sự cố về ATTP.

+ Tuyên truyền, hướng dẫn cơ sở sản xuất; kinh doanh thực phẩm; cơ sở y tế, trường học, doanh nghiệp có triển khai dịch vụ ăn uống và người dân 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 thu hái, đánh bắt, kinh doanh, 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...

+ Hướng dẫn, vận động nhân dân thực hiện tốt nếp sống văn minh trong việc cưới, việc tang gắn với công tác bảo đảm ATTP; thực hiện thu gom, xử lý chất thải bảo đảm vệ sinh theo quy định; chủ động áp dụng các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, dịch bệnh truyền nhiễm thường gặp trong mùa hè, mùa bão lũ.

+ Khi có thông tin về bão lũ có thể xảy ra trên địa bàn, cần tăng cường tuyên truyền, phổ biến cho người dân chuẩn bị lương thực, thực phẩm, nước uống đóng chai/bình, ăn uống đảm bảo dinh dưỡng và ATTP; thực hiện tốt việc bảo đảm vệ sinh môi trường, vệ sinh nguồn nước ăn uống, sinh hoạt; xử lý xác súc vật chết và các biện pháp vệ sinh khác theo khuyến cáo của cơ quan chức năng.

- Tăng cường chỉ đạo, triển khai công tác kiểm tra chuyên ngành, liên ngành, giám sát về ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố thuộc trách nhiệm quản lý trên địa bàn. Kiên quyết xử lý các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định về ATTP, đồng thời công khai các vi phạm trên phương tiện thông tin đại chúng theo quy định.

- Chủ động chuẩn bị sẵn sàng phương án, lực lượng thường trực, phương tiện, vật tư, hóa chất... phục vụ công tác điều tra, thống kê, xử lý khi xảy ra sự cố về ATTP trên địa bàn theo hướng dẫn tại Công văn số 3365/BCĐLN-KGVX ngày 25/10/2016 của Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh Bắc Giang.

**3. Phòng Y tế các huyện, thành phố có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan trong việc tham mưu chỉ đạo, triển khai thực hiện công tác quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn**

đường phố trên địa bàn theo phân cấp quản lý, chú trọng đến các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các cơ sở y tế trên địa bàn.

**4. Các đơn vị căn cứ triển khai hướng dẫn đến đối tượng cơ sở thực phẩm quản lý theo phân cấp./.**

***Nơi nhận:***

- Lưu: VT, NVY.

***Bản điện tử:***

- Như trên (T/hiện);
- UBND tỉnh (B/cáo);
- Cục An toàn thực phẩm (B/cáo);
- Sở Công Thương;
- Sở NN&PTNT;
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ban Quản lý các khu công nghiệp tỉnh;
- UBND các huyện, thành phố;
- Lãnh đạo Sở Y tế;
- Các phòng thuộc Sở Y tế.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Nguyễn Thị Thu Hương**