

**BỘ Y TẾ**  
**CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: 965/ATTP-NĐTT

V/v 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.

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

Hà Nội, ngày 23 tháng 4 năm 2020

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM AG	
<b>ĐẾN</b>	Số: <u>354</u>
	Ngày: <u>23</u> / <u>04</u> / <u>2020</u>
	Chuyển: .....

Kính gửi:

- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương;
- Ban Quản lý ATTP tỉnh/thành phố Bắc Ninh, Đà Nẵng, Hồ Chí Minh

Trong thời gian qua, cùng với sự chỉ đạo quyết liệt của Chính phủ, các Bộ ngành và các địa phương cùng sự tham gia tích cực của toàn dân, công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 bước đầu được kiểm soát tốt. Biện pháp “cách ly toàn xã hội” sẽ được nới lỏng từng bước và các hoạt động sản xuất, kinh doanh sẽ dần hoạt động trở lại. Tuy nhiên, theo nhận định của Ban chỉ đạo Quốc gia phòng chống dịch COVID-19, tình hình dịch bệnh còn diễn biến hết sức phức tạp, các Bộ, Ngành, các địa phương tuyệt đối không được lơ là, chủ quan.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch COVID-19 theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, Cục An toàn thực phẩm đề nghị Sở Y tế, Ban Quản lý an toàn thực phẩm các tỉnh, thành phố chỉ đạo, triển khai thực hiện các nội dung sau:

1. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (*cơ sở chế biến xuất 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 yêu cầu về điều kiện 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 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 chuyển 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 và có lót túi.

- 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 đi chuyên, không nói to, cười đùa 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.

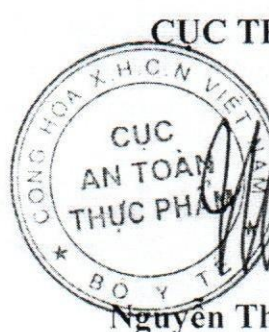
3. Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên và các quy định pháp luật có liên quan.

Cục An toàn thực phẩm rất mong nhận được sự phối hợp của Quý cơ quan.

Xin trân trọng cảm ơn./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Thứ trưởng Nguyễn Thanh Long (để báo cáo)
- Thứ trưởng Trương Quốc Cường (để báo cáo);
- Thứ trưởng Đỗ Xuân Tuyên (để báo cáo);
- Các Phó Cục trưởng (để biết);
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Lưu: VT, NĐTT.

**CỤC TRƯỞNG**  
  
**Nguyễn Thanh Phong**