

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

Số: ~~183~~ /CCATVSTP-NV

V/v hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm  
trong phòng chống dịch COVID - 19  
đối với bếp ăn cơ sở giáo dục

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

An Giang, ngày 28 tháng 04 năm 2020

Kính gửi: Trung tâm Y tế huyện, thị, thành.

Ngày 24 tháng 04 năm 2020 Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm có nhận được công văn số 964/ATTP-NDTT của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID - 19 đối với bếp ăn cơ sở giáo dục.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch COVID - 19, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Trung tâm Y tế phối hợp với các cơ quan địa phương hướng dẫn các bếp ăn cơ sở giáo dục tổ chức, triển khai hiệu quả một số nội dung theo yêu cầu của Cục An toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Yêu cầu bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các trường học phải 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 hoạt động.
2. 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.
3. 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.
4. Đối với các suất ăn sẵn, thực phẩm di chuyển phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn và bảo quản theo quy định trong suốt quá trình vận chuyển.
5. Khu vực ăn uống phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng để rửa tay sạch và có 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. Có thể bố trí ăn theo nhiều ca để bảo đảm khoảng cách giữa những người ăn uống.

6. Giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

7. Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định

8. Tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên, yêu cầu người đứng đầu các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể chịu trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý.

Với những nội dung nêu trên, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang đề nghị Trung tâm Y tế huyện, thị, thành triển khai thực hiện theo hướng dẫn của Cục An toàn thực phẩm.

Trân trọng./. *Thích Duyên*

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- PYT huyện, thị, thành (để biết);
- Lưu: VT, P.NV.

(Đính kèm công văn số 964/ATTP-NDTT  
ngày 23/04/2020 của Cục An toàn thực phẩm)



Nguyễn Chí Công