UBND HUYỆN TRÙNG KHÁNH
**BAN CHỈ ĐẠO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 382/BCĐ

*Trùng Khánh, ngày 19 tháng 5 năm 2020*

V/v bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng, chống dịch Covid-19 đối với các cơ sở thực phẩm và bếp ăn tập thể của trường học

Kính gửi:
- Trung tâm Y tế huyện Trùng Khánh;
- Trung tâm Y tế Trà Lĩnh;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Thực hiện Công văn số 136/ATVSTP-NV ngày 06/5/2020 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Cao Bằng về việc bảo đảm an toàn thực trong phòng, chống dịch Covid-19 đối với các cơ sở thực phẩm và bếp ăn tập thể của trường học. Trong thời gian qua, với sự chỉ đạo quyết liệt của Chính phủ, UBND tỉnh, UBND huyện, cùng sự tham gia tích cực của toàn dân trong công tác phòng, chống dịch bệnh, Covid-19 bước đầu được kiểm soát tốt. Tuy nhiên, vẫn còn tiềm ẩn nguy cơ khó lường. Do vậy, công tác phòng chống dịch bệnh tuyệt đối không được lơ là, chủ quan, nhất là dịch bệnh. Để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm và bếp ăn tập thể của trường học nhằm đảm bảo nâng cao sức khỏe cho nhân dân, Ban Chỉ đạo An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị các cơ quan, đơn vị tăng cường công tác kiểm tra, giám sát và thực hiện một số nội dung sau:

1. Đảm bảo an toàn thực phẩm trong giai đoạn tiếp tục phòng chống dịch Covid-19

a) 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)

- 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 số 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.

- 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 như 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 Trung tâm Y tế, 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 di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

+ Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

2. Tăng cường công tác kiểm tra việc bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở ăn uống, các bếp ăn trường học.

Ban chỉ đạo An toàn vệ sinh thực phẩm huyện đề nghị các cơ quan, đơn vị liên quan, UBND các xã, thị trấn phối hợp chỉ đạo, thực hiện kịp thời, hiệu quả công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở ăn uống, các bếp ăn trường học trên địa bàn quản lý./.

***Nơi nhận:***
- Như trên;
- Chi cục ATVSTP tỉnh;
- TTHU, TTHĐND huyện;
- CT, các PCT UBND huyện;
- Các cơ quan, đơn vị liên quan;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG BAN**
**PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN**
**Chu Thị Vinh**