

**UBND TỈNH LAI CHÂU
BCĐ PHÒNG, CHỐNG
DỊCH COVID-19 TỈNH**

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

Số: /HD-BCĐ

Lai Châu, ngày tháng 5 năm 2021

V/v hướng dẫn công tác đảm bảo
an toàn thực phẩm tại các cơ sở
cách ly tập trung

Kính gửi:

- Bộ chỉ huy Quân sự tỉnh;
- Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- TTYT các huyện, thành phố.

Căn cứ Quyết định số 878/QĐ-BYT, ngày 12/3/2020 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn cách ly y tế tại cơ sở cách ly tập trung phòng, chống dịch Covid-19”;

Căn cứ Công văn số 806/ATTP-NĐTT, ngày 25/3/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các khu cách ly tập trung trong phòng, chống dịch Covid-19”.

Ban chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh hướng dẫn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở cách ly tập trung, cụ thể như sau:

1. Đối với những cơ sở cách ly tự tổ chức nấu ăn tại chỗ

1.1. Bố trí các điều kiện về cơ sở, vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại các cơ sở nhà bếp bảo đảm theo quy định

- Nhà bếp phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường, phải cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác; bố trí cách biệt với phân khu cách ly; bếp ăn phải được tổ chức theo nguyên tắc một chiều.

- Có đủ nước sạch, hợp vệ sinh để sử dụng.

- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối thức ăn (thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm).

- Dụng cụ ăn uống đảm bảo cho từng người ăn riêng biệt, khuyến khích dụng cụ sử dụng 1 lần.

- Dụng cụ chế biến, nấu nướng phải đảm bảo hợp vệ sinh.

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định:

+ Thức ăn được lưu riêng biệt trong các lọ, hộp có nắp đậy.

+ Lượng mẫu thức ăn: thức ăn đặc, các món xào, nấu, rán, luộc...rau, quả ăn ngay, rau sống, quả tráng miệng...tối thiểu 100g; thức ăn lỏng, súp, canh...tối thiểu 150ml.

+ Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu là 2°C đến 8°C.

+ Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn.

- Có thùng đựng rác thải sinh hoạt, có nắp đậy, có đạp chân và có lót túi.

- Cống rãnh cơ sở chế biến, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, không lộ thiên hoặc cống phải có nắp đậy.

- Có nội quy nhà ăn, hướng dẫn an toàn thực phẩm.

1.2. Đối với người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm

- Không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gam A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Tự theo dõi sức khỏe hàng ngày trước khi làm việc.

- Thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn, giữ sạch móng tay, rửa tay trước khi chế biến thức ăn.

- Người chế biến thức ăn phải đeo khẩu trang, mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn. Khi chế biến thực phẩm nhân viên chế biến phải đeo khẩu trang. Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để chia, bốc thức ăn.

- Đảm bảo khoảng cách tiếp xúc giữa các nhân viên chế biến, nhân viên phục vụ.

- Dừng ngay việc tham gia chế biến, phân phối thực phẩm trong trường hợp có liên quan đến các ca mắc COVID-19, đi đến các vùng dịch hoặc có các biểu hiện ho, sốt, khó thở, tiêu chảy... và phải báo ngay cho người phụ trách.

1.3. Vệ sinh môi trường

Tăng cường làm sạch và khử trùng thường xuyên bằng chất tẩy rửa được phép sử dụng đối với:

- Nhà bếp, cơ sở sơ chế, chế biến.

- Dụng cụ chế biến, phương tiện vận chuyển, tủ lạnh và tủ đông, các điểm tiếp xúc cao (tay nắm cửa, tay cầm của tủ lạnh, tủ đông...).

2. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chế biến cung cấp suất ăn sẵn cho cơ sở cách ly tập trung

Các đơn vị chức năng trên địa bàn tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các yêu cầu về 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, cụ thể như sau:

- Chỉ những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được cơ quan chức năng trên địa bàn cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm mới được cung cấp suất ăn cho khu cách ly.

- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chế biến cung cấp suất ăn phải đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch bệnh COVID-19 trong quá trình chế biến và vận chuyển từ cơ sở chế biến đến cơ sở cách ly. Phối hợp với cơ sở cách ly tập trung thực hiện các biện pháp phòng, chống lây nhiễm chéo trong quá trình cung cấp suất ăn.

3. Xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm

Trong trường hợp nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm tại khu cách ly tập trung, người quản lý khu cách ly có trách nhiệm thông báo cho Trung tâm Y tế các huyện, thành phố trên địa bàn để vận chuyển người bệnh bằng xe cứu thương chuyên dụng về cơ sở y tế điều trị, cách ly theo quy định. Đồng thời thông báo về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm theo số đường dây nóng 02133.793.343 hoặc 0985.774.352 để phối hợp điều tra nguyên nhân ngộ độc thực phẩm.

4. Tổ chức thực hiện

4.1. Bộ chỉ huy quân sự tỉnh, UBND các huyện, thành phố

- Căn cứ nội dung hướng dẫn để tổ chức triển khai thực hiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở cách ly tập trung thuộc thẩm quyền quản lý.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát quá trình chế biến suất ăn tại nhà bếp của cơ sở cách ly theo quy định.

- Phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và Phòng Y tế/TTYT các huyện, thành phố để kiểm tra, giám sát, hướng dẫn các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chế biến cung cấp suất ăn sẵn cho cơ sở cách ly tập trung thực hiện các quy định tại 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 và bảo đảm các quy định phòng, chống dịch COVID-19.

- Chủ cơ sở cách ly tập trung hoàn toàn chịu trách nhiệm nếu để xảy ra ngộ độc thực phẩm tại đơn vị.

4.2. Sở Y tế

Giao Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh phối hợp với Trung tâm Y tế các huyện, thành phố:

- Hướng dẫn, hỗ trợ và kiểm tra, giám sát các cơ sở cách ly tập trung trên địa bàn thực hiện công tác bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định; tăng cường kiểm tra, giám sát, hướng dẫn bảo đảm công tác phòng chống dịch COVID-19 và an toàn thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chế biến cung cấp suất ăn sẵn cho cơ sở cách ly tập trung theo quy định.

- Chủ động thành lập các tổ điều tra ngộ độc thực phẩm; chuẩn bị sẵn sàng các biểu mẫu điều tra, dụng cụ lấy mẫu thực phẩm, bệnh phẩm và các điều kiện khác theo quy định tại Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT, ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành "Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm".

Căn cứ nội dung văn bản, Ban chỉ đạo phòng chống dịch COVID-19 tỉnh yêu cầu các cơ quan, đơn vị, địa phương liên quan nghiêm túc chỉ đạo, tổ chức triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TT. UBND tỉnh (báo cáo);
- Các đ/c Trưởng ban, Phó trưởng BCĐPCD COVID-19 tỉnh (báo cáo);
- BCĐ PCD COVID-19 các huyện, thành phố;
- Lãnh đạo Sở Y tế (để biết);
- Trang TTĐT Sở Y tế (đăng tải);
- Lưu: VT, NVY.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Bùi Tiến Thanh**