

**SỞ Y TẾ ĐỒNG NAI  
CHI CỤC AN TOÀN  
VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 262 /ATTP-NV  
V/v bảo đảm an toàn thực phẩm  
trong phòng chống dịch Covid-19  
đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ  
ăn uống, thức ăn đường phố.

*Đồng Nai, ngày 23 tháng 4 năm 2020*

Kính gửi:

- Phòng Y tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa;
- Trung tâm Y tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hòa.

Căn cứ công văn số 965/ATTP-NĐTT ngày 23/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc 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.

Căn cứ công văn số 4694/UBND-KGVX ngày 23/4/2020 của UBND tỉnh về việc tiếp tục thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19

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. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai thực hiện các biện pháp quản lý như sau:

1. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, nhà hàng, khách sạn, căng tin ăn uống)

- 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 bảo đảm 1 mét, không tập trung quá 20 người tại một địa điểm; 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 di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống;

- Các cơ sở thực hiện lưu mẫu và kiểm thực ba bước theo quy định.

## 2. Đối với các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

- Người kinh doanh thức ăn đường phố phải thực hiện việc 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 ngay phải được đóng 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;

- Giữ khoảng cách an toàn ít nhất 1 mét trong quá trình phục vụ ăn uống, không tập trung quá 20 người tại cùng một địa điểm.

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 (đặc biệt là trong tháng hành động vì ATTP năm 2020).

Chi cục ATVSTP đề nghị Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố khẩn trương triển khai thực hiện các nội dung theo chỉ đạo của Cục ATTP.

Trân trọng./.

### ***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Giám đốc Sở Y tế (để b/c);
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Nguyễn Văn Hữu**