

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

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

Đồng Nai, ngày 11 tháng 10 năm 2021

Số: 567/ATTP-NV

V/v bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các loại thực phẩm cung cấp, hỗ trợ trong giai đoạn phòng, chống dịch COVID-19.

Kính gửi:

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

Thực hiện công văn số 1860/ATTP-NĐTT ngày 07/10/2021 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các loại thực phẩm cung cấp, hỗ trợ trong giai đoạn phòng, chống dịch COVID-19.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố Long Khánh và thành phố Biên Hoà phối hợp với các đơn vị liên quan tại địa phương tổ chức hướng dẫn, giám sát nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm được cung cấp, hỗ trợ từ các tổ chức, cá nhân trên địa bàn, cụ thể như sau:

1. Trong chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm:

1.1. Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định 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.

Đối với các tổ chức/cá nhân tự tổ chức nấu ăn để hỗ trợ thực phẩm (như tổ chức từ thiện, nhà hảo tâm...) cần bảo đảm các yêu cầu sau:

- Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Khu vực chế biến, nấu ăn phải được vệ sinh, cách biệt với các nguồn ô nhiễm.
- Dụng cụ chế biến thực phẩm bảo đảm vệ sinh; có dụng cụ chế biến thực phẩm riêng và chín riêng biệt.
- Có đủ nước sạch để sử dụng.
- Có nơi rửa tay; thực hiện rửa tay trước, trong và sau khi chế biến thực phẩm.
- Có thùng đựng rác, bảo đảm có nắp đậy, đập chân và lót túi.
- Tuân thủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

1.2. Tuân thủ các quy định hiện hành về điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm. Trong đó lưu ý các điều kiện về nhiệt độ bảo quản, các biện pháp phòng chống bụi bẩn, côn trùng...; phương tiện vận chuyển, dụng cụ bảo quản phải đảm bảo vệ sinh, không làm ô nhiễm thực phẩm.

2. Đối với thực phẩm cung cấp, hỗ trợ:

2.1. Thực phẩm tươi sống:

Thực phẩm tươi sống như thịt, cá, rau, củ, quả... phải bảo đảm:

- Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Còn nguyên vẹn, không bị hỏng, mốc, dập nát, có màu sắc tự nhiên, không có mùi, màu sắc bất thường.
- Được sản xuất, nuôi trồng tại các cơ sở đủ điều kiện theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

2.2. Thực phẩm bao gói sẵn:

Thực phẩm bao gói sẵn như sữa, nước đóng chai, mì gói, bánh, thịt hộp, rau củ quả đóng hộp, thực phẩm bảo vệ sức khỏe,... phải bảo đảm:

- Được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bán công bố sản phẩm hoặc phải được tự công bố sản phẩm tại cơ quan có thẩm quyền theo quy định.
- Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Ghi nhãn theo quy định, còn hạn sử dụng.
- Đối với đồ hộp: Không sử dụng các sản phẩm bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ.

Trân trọng./h

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (báo cáo);
- BLĐ Chi cục;
- Website Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Nguyễn Đình Minh