

Số: 244/SYT-ATTP

V/v tăng cường bảo đảm an toàn
thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19

Thái Bình, ngày 18 tháng 02 năm 2021

Kính gửi:

- Ban quản lý Khu kinh tế và các Khu công nghiệp tỉnh;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố;
- Các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp.

Thực hiện Công văn số 585/UBND-KGVX ngày 17/02/2021 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thái Bình về việc tăng cường các biện pháp phòng, chống dịch bệnh Covid-19, để bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh, Sở Y tế yêu cầu:

1. Đối với các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp có bếp ăn tập thể, nhà ăn tập thể:
 - a) Tổ chức ăn ca cho người lao động theo tổ, đội, nhóm người làm việc cùng nhau và bảo đảm khoảng cách giữa 2 người tối thiểu 01m, giữa bàn với bàn là 02m.
 - b) Khu vực nhà ăn tập trung phải bố trí khu vực rửa tay phù hợp và bảo đảm đầy đủ nước rửa tay, dung dịch sát khuẩn tay; có biển báo hướng dẫn cách rửa tay, sử dụng dung dịch sát khuẩn tay và sử dụng khẩu trang đúng cách cho người lao động.
 - c) Toàn bộ người phục vụ tại bếp ăn tập thể phải đeo khẩu trang trong suốt thời gian phục vụ tại cơ sở; tuyệt đối không để những người có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở làm việc tại cơ sở. Thực hiện nghiêm việc rửa tay sạch bằng xà phòng dưới vòi nước chảy, sát khuẩn tay bằng dung dịch sát khuẩn đối với nhân viên phục vụ tại bếp ăn tập thể.
 - d) Bố trí khu vực ăn riêng cho chuyên gia nước ngoài hoặc khách ngoài doanh nghiệp và bảo đảm các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19.
 - e) Bảo đảm nhà ăn tập thể luôn khô ráo, thông thoáng, phun dung dịch khử trùng xử lý môi trường tại nhà ăn và khu vực chế biến thực phẩm định kỳ và khi có nguy cơ.
 - f) Yêu cầu đối với người lao động:
 - Nghiêm túc thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19; rửa tay sạch bằng xà phòng dưới vòi nước chảy, sát khuẩn tay bằng dung dịch sát khuẩn trước khi làm việc, trước và sau khi ăn.
 - Thực hiện nghiêm việc đeo khẩu trang, không tụ tập đông người, giữ khoảng cách tối thiểu 01m, không nói chuyện trong khi ăn.
 - Thực hiện việc ghi nhật ký cá nhân và khai báo y tế theo quy định.
 - g) Thường xuyên giám sát việc tuân thủ các yêu cầu về phòng, chống dịch Covid-19 đối với người lao động, khách ngoài doanh nghiệp và các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Đối với các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp:

a) Giám sát chặt chẽ tình hình sức khỏe của công nhân hàng ngày, tổ chức đo thân nhiệt của người lao động trước khi tham gia vào hoạt động sơ chế, chế biến, vận chuyển thực phẩm. Tuyệt đối không để những người có ít nhất một trong các triệu chứng sốt, ho, khó thở làm việc tại cơ sở.

b) Bảo đảm đầy đủ trang phục bảo hộ lao động và an toàn cho người lao động. Các vật dụng, phương tiện vận chuyển thức ăn phải được vệ sinh và khử trùng hàng ngày.

c) Từng suất ăn phải được bảo quản trong hộp/túi kín. Người vận chuyển phải đeo khẩu trang trong suốt quá trình phục vụ và sát khuẩn tay bằng dung dịch sát khuẩn trước khi chuyển suất ăn, không tụ tập đông người và giữ khoảng cách tối thiểu giữa người với người là 01m.

3. Đối với các dịch vụ ăn, uống trong các nhà hàng, khách sạn: Bố trí sắp xếp bảo đảm khoảng cách tối thiểu 01m giữa người với người, 02m giữa bàn với bàn; chủ các nhà hàng, khách sạn phải công khai số lượng khách tối đa mà nhà hàng, khách sạn có thể phục vụ tại cùng thời điểm, bảo đảm không phục vụ quá 1/3 số lượng tối đa.

4. Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống khác (bao gồm ăn sáng); các dịch vụ giải khát (bao gồm các quán: Cà phê, trà đá, trà chanh...): Yêu cầu chủ các cơ sở kinh doanh, người bán hàng phải mở bán trong nhà, trong các kiốt, bảo đảm khoảng cách tối thiểu 01m giữa người với người, 02m giữa bàn với bàn. Tuyệt đối không sử dụng vỉa hè để kinh doanh.

5. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tăng cường công tác truyền thông trong công tác phòng, chống Covid-19 đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tổ chức kiểm tra đột xuất việc thực hiện các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19 tại các doanh nghiệp, cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp trên địa bàn.

6. Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thành phố thông báo kịp thời nội dung Công văn này tới các cơ sở thuộc phạm vi quản lý trên địa bàn quản lý; tham mưu cho UBND huyện, thành phố kiểm tra đột xuất việc tuân thủ các quy định về phòng, chống dịch Covid-19 trong việc tổ chức ăn uống cho người lao động, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định

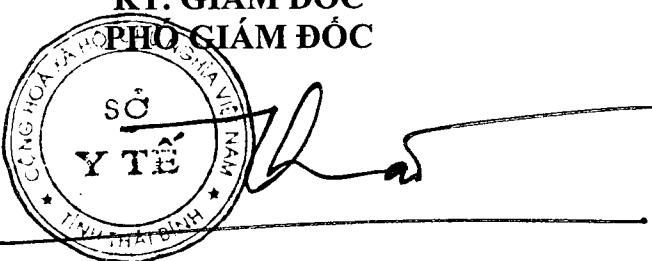
7. Đề nghị Ban quản lý Khu kinh tế và các Khu công nghiệp tỉnh khẩn trương thông báo tới các doanh nghiệp có bếp ăn tập thể trong khu vực quản lý; phối hợp với cơ quan chức năng tiến hành kiểm tra, giám sát các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp và bếp ăn tập thể tại doanh nghiệp trong khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh.

Sở Y tế đề nghị các cơ quan, đơn vị và doanh nghiệp nghiêm túc thực hiện các nội dung trên cho đến khi có thông báo mới./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh;
- UBND các huyện, thành phố;
- Lưu: VT, ATTP.

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



Phạm Nam Thái