

SỞ Y TẾ QUẢNG BÌNH
TTYT LỆ THỦY

Số: 257/CV-ATTP

V/v hướng dẫn công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

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

Lệ Thủy, ngày 06 tháng 5 năm 2020

Kính gửi: Phòng Giáo dục và Đào tạo Lệ Thủy.

Thực hiện công văn số 478/SYT-ATTP của Sở Y tế Quảng Bình ngày 20 tháng 3 năm 2019 về việc tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở bếp ăn tập thể. Để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, Trung tâm Y tế Lệ Thủy hướng dẫn thực hiện công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại các Bếp ăn tập thể trường học như sau:

- Thực hiện theo các qui định của Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- Các khoản 1,2 điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ - CP của Chính phủ ngày 12 tháng 11 năm 2018 về việc “ Sửa đổi bổ sung một số qui định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế”.

- Một số nội dung quan trọng các cơ sở cần lưu ý:

+ Chứng minh được nguồn nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh. (Nước dùng cho chế biến thực phẩm phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCQG) số 01:2009/BYT; nước dùng để vệ sinh trang thiết bị, rửa tay theo QCQG số 02:2009/BYT).

+ Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong (Thực hiện theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “*Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống*”).

+ Nguyên liệu thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng (có hợp đồng chặt chẽ với nơi cung cấp thực phẩm, cơ sở cung cấp thực phẩm cho nhà trường phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm). Không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế. Thực hiện tốt quy trình bảo quản thực phẩm tại cơ sở.

+ Chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến, phục vụ tại các bếp ăn tập thể phải tuân thủ quy định về sức khỏe (khám sức khỏe định kỳ), tập huấn kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm.

+ Báo cáo kịp thời cho cơ sở y tế gần nhất khi có vụ ngộ độc thực phẩm xảy ra. Phối hợp với cơ quan chức năng trong công tác điều tra, xử lý và khắc phục hậu quả ngộ độc thực phẩm.

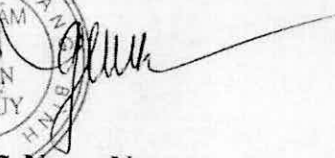
+ Ban Giám hiệu nhà trường cần tăng cường công tác kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của đơn vị mình để kịp thời chấn chỉnh những vấn đề còn thiếu sót.


+ Thực hiện Công văn số 06/CV - PYT ngày 24 thán 4 năm 2020 của Phòng Y tế huyện Lệ Thủy “ Về việc hướng dẫn đảm bảo 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”.

Mọi khó khăn vướng mắc đề nghị liên hệ Đồng chí Xuân phụ trách chương trình An toàn vệ sinh thực phẩm - Trung tâm Y tế Lệ Thủy (Điện thoại: 0918699525) để được hướng dẫn thêm./.

Nơi nhận:

- Chi cục ATVSTP QB(b/c);
- Phòng GD&ĐT Lệ Thủy;
- Phòng Y tế (b/c);
- Phòng TCHC ;
- Lưu: VT, CT.

KT.GIÁM ĐỐC
P.GIÁM ĐỐC

Võ Ngọc Nam



UBND HUYỆN LỆ THỦY
PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Số: 283 /YS- GD&ĐT

Nơi nhận:

- Các đơn vị trực thuộc (t/h);
- LĐ, CV (c/đ);
- Đăng Website;
- Lưu: VT.

Y SAO BẢN CHÍNH

Lệ Thủy, ngày 11 tháng 5 năm 2020

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG


Võ Thị Tường Vy



UBND HUYỆN LÊ THỦY
PHÒNG Y TẾ

Số: 06/ CV - PYT

V/v 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

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

Lê Thủy, ngày 24 tháng 4 năm 2020

TRUNG TÂM Y TẾ HUYỆN LÊ THỦY

Kính gửi:

Số: 432
ĐẾN Ngày 24 tháng 4 năm 2020
Chuyên: Y tế
Lưu hồ sơ số:

- Trung tâm Y tế huyện;
- Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn.

Thực hiện 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. 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, Phòng Y tế huyện đề nghị Trung tâm Y tế huyện, Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn chỉ đạo triển khai một số nội dung 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*)

a) 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 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.

b) Một số nội dung 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 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.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

2. Đối với kinh doanh thức ăn đường phố:

a) Yêu cầu thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 31, 32 Luật an toàn thực phẩm.

b) Một số nội dung kinh doanh thức ăn đường phố cần chú ý thực hiện để phòng chống sự lây lan của dịch COVID - 19:

- Người kinh doanh thức ăn đường phố phải 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 ăn ngay phải được bao gói 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.

- Không phục vụ cùng lúc quá đông người để bảo đảm khoảng cách an toàn.

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.

Đề nghị Thủ trưởng các đơn vị liên quan nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- Chi cục ATVSTP tỉnh;
- Đ/c CT, PCT PTLV;
- Trung tâm Y tế huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Đăng Website UBND huyện;
- Lưu: VT.

TRƯỞNG PHÒNG



Lê Văn Bản