

Chỉ đạo biên dịch:

PGS. TS. Nguyễn Thanh Phong
Phó Chủ tịch thường trực Ủy ban Codex Việt Nam
Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm

Đồng chỉ đạo biên dịch:

TS. Lê Văn Giang
Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm
Ths. Trần Việt Nga
Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm

Ban biên dịch, hiệu đính:

KS. Nguyễn Thị Minh Hà
CN. Thạch Thị Tú Cầu

Thư ký biên dịch:

ThS. Bùi Hoàng Anh



MỤC LỤC

TT	Nội dung	Trang
1	10 ĐIỀU CÁC CƠ QUAN QUẢN LÝ THỰC PHẨM CẦN BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ COVID-19	7
2	10 ĐIỀU NHÀ SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM CẦN BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ COVID-19	9
3	10 ĐIỀU NGƯỜI TIÊU DÙNG CẦN BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ COVID-19	11
4	COVID-19 VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM: HƯỚNG DẪN CÁC CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỊU TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN HỆ THỐNG KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA	13
5	COVID-19 VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM: HƯỚNG DẪN CHO CÁC DOANH NGHIỆP NGÀNH THỰC PHẨM	21



10 ĐIỀU CÁC CƠ QUAN QUẢN LÝ THỰC PHẨM CẦN BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ COVID-19



1 An toàn và tính nguyên vẹn của chuỗi cung ứng thực phẩm phải được duy trì

Cơ quan chức năng phải tiếp tục cung cấp các dịch vụ trọng yếu để đảm bảo an toàn và nguyên vẹn của nguồn cung thực phẩm quốc gia và hỗ trợ thương mại. Nên sử dụng biện pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ để bảo đảm an toàn cho sức khỏe của cán bộ nhân viên, tập trung vào các hoạt động có nguy cơ cao hơn, và tạm thời dừng các hoạt động có nguy cơ thấp hơn mà không ảnh hưởng trực tiếp đến an toàn thực phẩm và thương mại.

2 Đại dịch Covid -19 đang can thiệp vào mọi hoạt động

Cơ quan chức năng cần tiếp tục theo dõi tác động của đại dịch Covid-19 và duy trì hoạt động truyền thông thường xuyên với các nhân viên, người kinh doanh sản xuất thực phẩm, các tổ chức quốc gia và quốc tế (WHO, FAO, WHO và INFOSAN), và các đối tác. Sự phối hợp với tất cả các đơn vị trong ngành công nghiệp thực phẩm và các đối tác liên quan đến sức khỏe cộng đồng chưa bao giờ lại đóng vai trò quan trọng như bây giờ.

3 Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm là vô cùng quan trọng

Ủy ban Codex quốc tế đã ban hành một số văn bản hướng dẫn thực hành về việc áp dụng và thực thi các quy tắc thực hành tốt nhất nhằm đảm bảo vệ sinh thực phẩm (Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm, CXC 1-1969), xử lý thịt (Quy phạm thực hành vệ sinh của Codex đối với thịt, CXC 58-2005), và tài liệu Codex về kiểm soát các loài virus trong thực phẩm (Hướng dẫn của Codex về áp dụng các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm để kiểm soát các loài virus trong thực phẩm, CXG 79-2012).



4 Hoạt động thanh tra kiểm tra và thẩm định

Trong thời gian xảy ra đại dịch, hoạt động thanh tra thực phẩm tại các cơ sở sản xuất thực phẩm có nguy cơ cao, như trong các lò mổ, nhà máy sản xuất thực phẩm ăn liền hoặc thực phẩm chín, cần phải được thực hiện liên tục. Nguồn cung ứng thực phẩm bị gián đoạn và nhu cầu mở rộng quy mô sản xuất do ngành công nghiệp đóng cửa có thể sẽ đòi hỏi cần tăng cường giám sát để đảm bảo các biện pháp tạm thời này không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.



5 Ghi nhãn thực phẩm

Điều chỉnh tạm thời các yêu cầu ghi nhãn thực phẩm cần được xem xét chừng nào vấn đề an toàn thực phẩm không bị ảnh hưởng và nhãn sản phẩm không được phép gây hiểu lầm cho người tiêu dùng. Sự linh hoạt đối với các yêu cầu ghi nhãn sẽ cho phép thực phẩm được ghi nhãn bởi bộ phận làm dịch vụ cung ứng (như các nhà hàng) gián tiếp và tránh được lãng phí thực phẩm. Không cho phép sử dụng công bố sức khỏe chưa được phép hoặc công bố các chất gây dị ứng chưa được phê duyệt.



6 Phòng thử nghiệm thực phẩm

Các phòng thử nghiệm thực phẩm có thể được phép thử Covid-19 trong các mẫu lâm sàng. Phân tích thực phẩm nên được hạn chế chỉ đối với mẫu có tính ưu tiên cao (như điều tra bùng phát bệnh...). Không nên lấy mẫu thực phẩm hoặc mẫu nước để thử Covid-19 cũng như không nên giả định là việc lấy mẫu này có thể là do lây nhiễm.



7 Bảo vệ cán bộ thanh tra thực phẩm

Sức khỏe của cán bộ thanh tra thực phẩm phải được bảo vệ. Các nhân viên cần được đào tạo nhằm giảm bớt việc lây nhiễm virus chẳng hạn như giãn cách, thường xuyên rửa tay, vệ sinh cá nhân và sử dụng đúng các thiết bị bảo hộ cá nhân.

8 Nhiễm bệnh tại nơi làm việc:

Mọi nhân viên phải báo cáo ngay về triệu chứng Covid-19 hoặc về việc mình bị nhiễm bệnh và không được phép đến công sở, nơi làm việc. Nếu có triệu chứng tại công sở/nơi làm việc, nhân viên đó phải được cách ly cho đến khi có tư vấn điều trị y tế. Bất kể cá nhân nào đã từng tiếp xúc gần với nhân viên nhiễm bệnh phải được báo cáo và được áp dụng các biện pháp dịch tễ phù hợp.

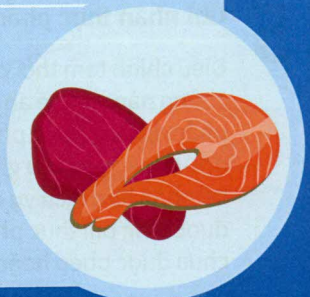


9 Động vật dùng làm thực phẩm không phải là nguy cơ nhiễm Covid-19

Hiện các bằng chứng cho thấy động vật dùng làm thực phẩm không bị ảnh hưởng do Covid-19 và không bị nhiễm do tiếp xúc gần với các trường hợp cá nhân người dương tính.

10 Thực phẩm và động vật sống nhập khẩu từ các quốc gia có tỷ lệ nhiễm bệnh Covid-19 cao không gây ra các nguy cơ đáng kể

Hiện không có bằng chứng cho thấy thực phẩm và vật liệu bao gói thực phẩm là các nguồn hoặc các đường lây nhiễm. Động vật dùng làm thực phẩm chưa từng được cho là nguồn lây nhiễm Covid-19, như vậy thực phẩm và động vật dùng làm thực phẩm được nhập khẩu phải là đối tượng chịu các biện pháp kiểm soát nhập khẩu tương tự như trước khi có đại dịch.





10 ĐIỀU NHÀ SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM CẦN BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ COVID-19

1 Tính an toàn và toàn vẹn của chuỗi cung ứng thực phẩm phải được duy trì

Hơn bao giờ hết, người kinh doanh sản xuất thực phẩm cùng với chuỗi thực phẩm phải có trách nhiệm duy trì nguồn cung ứng thực phẩm an toàn và luôn có sẵn để người tiêu dùng có độ tin tưởng trong khi vẫn đảm bảo được sức khỏe và an toàn cho người lao động;



2 Hòa hòa các quy tắc thực hành an toàn thực phẩm với các biện pháp liên quan đến Covid-19

Tiếp tục tuân thủ các quy định pháp luật quốc gia về an toàn thực phẩm trong khi bảo vệ nhân viên và bảo hộ thực phẩm. Những thay đổi về dòng chảy vận hành phải được xem xét và phải đào tạo cán bộ nhân viên để đáp ứng được những luồng công việc mới và các yêu cầu về giãn cách.

3 Tăng cường quy tắc thực hành vệ sinh tốt và quy trình vận hành chuẩn

Đưa ra những biện pháp kiểm dịch và vệ sinh chặt chẽ và thực hiện các khóa đào tạo về vệ sinh mới hơn và phòng chống các bệnh truyền nhiễm. Thậm chí nếu thanh tra thực phẩm không thể tới cơ sở sản xuất, người kinh doanh sản xuất thực phẩm phải hiểu được là mọi người đều tùy thuộc vào một nguồn cung ứng thực phẩm an toàn.



4 Duy trì vệ sinh hiệu quả

Làm sạch, vệ sinh và khử trùng môi trường làm việc theo các nguyên tắc chung của Codex về vệ sinh thực phẩm. Loại virus này sẽ bị các loại thuốc tẩy chuẩn và thuốc khử trùng chuẩn tiêu diệt. Tuy nhiên, để bảo vệ nhân viên, cần đưa ra những thao tác làm sạch bổ sung cho những khu vực tiếp xúc với người, chẳng hạn nhà vệ sinh, tay nắm cửa, khu vực cantin, khu nghỉ ngơi của nhân viên.



5 Phòng ngừa cụ thể cho công nhân/người lao động

Thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE) như găng tay và khẩu trang dùng 1 lần, có thể bảo vệ người lao động và tránh được sự lây nhiễm của virus nếu sử dụng đúng cách. Găng tay và khẩu trang chỉ hiệu quả khi sử dụng kết hợp với việc rửa tay thường xuyên. Người lao động cần được đào tạo về việc sử dụng đúng cách các thiết bị bảo hộ cá nhân.