

UBND TỈNH BÌNH ĐỊNH
SỞ Y TẾ

Số: /SYT-NVY

V/v tăng cường kiểm tra AATP
trong phòng chống dịch Covid-19
tại các cơ sở dịch vụ ăn uống

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

Bình Định, ngày tháng 02 năm 2021

Kính gửi:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Phòng Y tế các huyện, thị xã, thành phố.

Thực hiện Công điện khẩn số 02/CĐ-UBND ngày 02/02/2021 của UBND tỉnh Bình Định về việc triển khai quyết liệt các biện pháp cấp bách phòng, chống dịch Covid-19 trên địa bàn tỉnh và Quyết định số 5394/QĐ-UBND ngày 30/12/2021 của UBND tỉnh về việc ban hành Kế hoạch triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Tân Sửu và mùa Lễ hội Xuân 2021 trên địa bàn tỉnh Bình Định; Sở Y tế yêu cầu thủ trưởng các đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm: Tổ chức đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn toàn tỉnh. Chú trọng kiểm tra việc thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 và kiên quyết xử lý các cơ sở vi phạm theo quy định.

2. Phòng Y tế các huyện, thị xã, thành phố: Tham mưu UBND huyện, thị xã, thành phố chỉ đạo, tổ chức thực hiện:

- Phòng Y tế Chủ trì phối hợp với Trung tâm Y tế, các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn. Chú trọng kiểm tra việc thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 và kiên quyết xử lý, kiến nghị xử lý cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chỉ đạo UBND cấp xã tổ chức kiểm tra an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch Covid-19 tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ, thức ăn đường phố trên địa bàn quản lý và kiên quyết xử lý, kiến nghị xử lý cơ sở vi phạm theo quy định. Trong đó chú ý kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ban đêm.

3. Thời gian và nội dung kiểm tra

- Thời gian tổ chức kiểm tra: Trước, trong và sau Tết Nguyên đán Tân Sửu và lễ hội Xuân năm 2021.

- Nội dung kiểm tra: Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong điều kiện tiếp tục phòng chống dịch Covid-19, các đoàn kiểm tra cần tập trung kiểm tra các cơ sở trong thực hiện các nội dung sau:

a) Đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (*cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, nhà hàng, quán ăn, căn tin ăn uống*):

- 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 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.

- 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 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 chuyên 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.

b) Đối với kinh doanh thức ăn đường phố:

- 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 của Luật An toàn thực phẩm.

- 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 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 hoặc dung dịch khử khuẩn bàn tay cho khách trước khi ăn uống.

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

c. Việc xử lý vi phạm hành chính đối với hành vi “Người trực tiếp chế biến thức ăn không mang khẩu trang” áp dụng theo Điều 15 của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về việc Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và hành vi “Người phục vụ trong các cơ sở dịch vụ ăn uống không mang khẩu trang” áp dụng Điều 12 của Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

Yêu cầu các Thủ trưởng đơn vị nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (báo cáo);
- UBND các huyện, thị xã, thành phố (để phối hợp);
- TTYT các huyện, thị xã, thành phố (để thực hiện);
- Lãnh đạo Sở;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Trung