

Số: 807/ SYT-NVY

An Giang, ngày 30 tháng 03 năm 2020

V/v hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các khu cách ly tập trung trong phòng chống dịch COVID-19

Kính gửi:

- Chi cục an toàn thực phẩm tỉnh An Giang;
- Trung tâm Y tế huyện, thị xã, thành phố.

Căn cứ Công văn số 806/ATTP-NĐTP ngày 25 tháng 03 năm 2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các khu cách ly tập trung trong phòng chống dịch COVID-19.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm góp phần phòng chống dịch bệnh cho người được cách ly tại các khu cách ly tập trung, Sở Y tế đề nghị các đơn vị thực hiện một số nội dung cụ thể như sau:

1. Giao cho Chi cục an toàn thực phẩm tỉnh xây dựng kế hoạch kết hợp với các đơn vị liên quan triển khai có hiệu quả các mặt sau:

- Tổ chức kiểm tra đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, chế biến suất ăn sẵn cung cấp cho các đối tượng trong khu vực cách ly và tại các khu cách ly tập trung có tổ chức nấu ăn tại chỗ; Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các yêu cầu về 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 mới được cung cấp suất ăn cho khu cách ly, đồng thời đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến trung tâm cách ly.

- Chỉ đạo các Trung tâm Y tế huyện, thị, thành phố tăng cường công tác kiểm tra, giám sát các cơ sở có phục vụ suất ăn cho người được cách ly trong khu cách ly tập trung trên địa bàn quản lý.

2. Trung tâm Y tế huyện, thị, thành phố:

Cử cán bộ chuyên môn đến phối hợp, hướng dẫn trung tâm cách ly có tổ chức nấu ăn tại chỗ phục vụ cho các đối tượng cách ly trên địa bàn phải đảm bảo:

- a. Nhà bếp (cơ sở tổ chức bếp ăn tập thể), nơi ăn uống phải được bố trí tách biệt với phân khu cách ly.
- b. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản, vận chuyển và chia thức ăn.

c. Dụng cụ ăn uống bảo đảm cho từng người ăn riêng biệt, được vệ sinh sạch sẽ an toàn trước và sau khi sử dụng.

d. Có đủ nước sạch để vệ sinh, rửa tay sạch trước và sau khi ăn uống.

đ. Nơi ăn uống đảm bảo vệ sinh, thoáng mát, giữ vệ sinh trong quá trình ăn uống.

e. Người chế biến thức ăn phải mang đầy đủ, đúng quy định trang phục bảo đảm an toàn trong quá trình chế biến, chia thức ăn.

g. Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

h. Có đủ thùng đựng rác sinh hoạt, có nắp đậy, có đạp chân và có lót túi.

Sở Y tế đề nghị Giám đốc các đơn vị triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND huyện, thị, thành (để biết);
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Phan Văn Điền Phương