

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: /ATTP-NĐTT

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

Hà Nội, ngày tháng năm 2021

V/v bảo đảm ATTP và chế độ dinh dưỡng
cho người lao động, cán bộ tham gia công
tác phòng, chống dịch COVID-19 tại cơ
sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp,
khu cách ly

Kính gửi:

- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương;
- Ban Quản lý ATTP tỉnh/thành phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Bắc Ninh

Trong thời gian qua, thực hiện chỉ đạo của Bộ Chính trị, Ban Bí thư, Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ và Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19, các Bộ ngành, địa phương và nhân dân cả nước đã quyết tâm, cố gắng, nỗ lực từng bước kiểm soát và đẩy lùi dịch bệnh. Tuy nhiên, tình hình dịch bệnh còn diễn biến hết sức phức tạp, nguy cơ lây lan rất cao, nhất là các khu công nghiệp, khu cách ly, nơi tập trung đông người.

Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 đã ban hành Quyết định số 2194/QĐ-BCĐQG ngày 27/5/2020 về hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá cho người lao động; Bộ Y tế đã ban hành Quyết định số 878/QĐ-BYT ngày 12/3/2020 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn cách ly y tế tại cơ sở cách ly tập trung phòng, chống dịch COVID-19 và Quyết định số 2787/QĐ-BYT ngày 05/6/2021 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn các phương án phòng, chống dịch khi có trường hợp mắc COVID-19 tại cơ sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp. Để bảo đảm an toàn thực phẩm góp phần vào việc khống chế, đẩy lùi dịch bệnh, Cục An toàn thực phẩm đề nghị Sở Y tế, Ban Quản lý an toàn thực phẩm các tỉnh, thành phố hướng dẫn triển khai các nội dung tại các Quyết định nêu trên, trong đó tập trung vào các nội dung sau:

1. Trong chế biến thực phẩm tại các bếp ăn của cơ sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp, cơ sở cách ly:

1.1. Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống 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.

Đối với cơ sở cách ly tổ chức bếp ăn đã triển khai cần đảm bảo:

- Khu vực chế biến, nấu ăn phải đảm bảo vệ sinh, cách biệt với các nguồn ô nhiễm. Bố trí tách biệt với phân khu cách ly.

- Dụng cụ chế biến, ăn uống bảo đảm vệ sinh; bố trí riêng dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín.

- Có đủ nước sạch để sử dụng.
- Thực hiện ăn chín, uống chín; ăn ngay sau khi chế biến (không quá 2 giờ sau khi chế biến).
- Bố trí khu vực rửa tay; rửa tay trước, trong và sau khi chế biến thực phẩm.
- Có thùng đựng rác, có nắp đậy, có đạp chân và có lót túi.
- Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

1.2. Người cung cấp dịch vụ ăn uống phải được kiểm tra, giám sát sức khỏe, đảm bảo các điều kiện vệ sinh như đo nhiệt độ, khai báo y tế hằng ngày, đeo khẩu trang và găng tay khi phục vụ; đảm bảo khoảng cách trong quá trình giao nhận thực phẩm.

1.3. Đối với cơ sở cung cấp lương thực, thực phẩm, suất ăn cho cơ sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp, cơ sở cách ly: Yêu cầu ký cam kết phòng, chống dịch với Ban quản lý khu công nghiệp, cơ sở sản xuất, kinh doanh, cơ sở cách ly, chính quyền địa phương; phối hợp với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp, cơ sở cách ly thực hiện việc quản lý danh sách người lao động, lịch trình, thời gian làm việc của người lao động; định kỳ thực hiện xét nghiệm COVID-19 cho toàn bộ người lao động; yêu cầu người lao động thực hiện 5K, ghi lại lịch trình tiếp xúc hàng ngày.

2. Trong việc tổ chức bữa ăn:

2.1. Tại cơ sở sản xuất, kinh doanh, khu công nghiệp:

- Cung cấp các suất ăn cá nhân. Bố trí việc lấy suất ăn theo nguyên tắc một chiều.

Khi xuất hiện trường hợp mắc COVID-19, trường hợp là F1, F2, trong khi thực hiện cách ly, truy vết, khoanh vùng theo quy định, khuyến khích cung cấp suất ăn cho người lao động tại từng vị trí làm việc tùy theo tình hình dịch bệnh tại cơ sở.

- Sắp xếp các ca ăn lệch giờ. Tránh tập trung đông người ở căng tin/phòng ăn trong một khung giờ. Khuyến khích bố trí các khu vực ăn riêng theo từng phân xưởng sản xuất/dây chuyền sản xuất/tổ sản xuất/khu vực sản xuất tại căng tin/phòng ăn của cơ sở.

- Đảm bảo khoảng cách khi ăn, bố trí so le tùy theo tình hình dịch. Lắp vách ngăn giữa các vị trí ngồi ăn. Khuyến khích đánh mã số tại các vị trí ngồi ăn; người ăn ghi lại mã số tại vị trí ngồi ăn của mình để dễ dàng truy vết khi cần.

- Tránh ngồi đối diện, trò chuyện khi ăn. Ăn xong rời khỏi căng tin ngay, tránh tiếp xúc không cần thiết.

- Bố trí khu vực rửa tay, sát khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn.

- Thực hiện vệ sinh, thu gom rác thải, khử khuẩn ngay sau mỗi lượt người lao động ăn, uống.

- Có biện pháp hạn chế sử dụng tiền mặt hoặc phiếu ăn để trả tiền ăn.

2.2. Tại cơ sở cách ly:

- Cung cấp suất ăn riêng cho từng trường hợp được cách ly.
- Không ngồi ăn chung.
- Có xe đẩy để chuyển thức ăn cho người được cách ly. Đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình phân phối thức ăn.
- Bố trí khu vực rửa tay/sát khuẩn bàn tay; rửa tay/sát khuẩn tay trước và sau khi ăn.
- Thu gom rác thải sau khi ăn, uống.

3. Cục An toàn thực phẩm gửi kèm theo công văn này khuyến cáo của Viện Dinh dưỡng về chế độ dinh dưỡng cho người lao động và cán bộ tham gia công tác phòng chống dịch COVID-19 tại cơ sở cách ly để các địa phương hướng dẫn, áp dụng theo điều kiện thực tế.

Trân trọng ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- BT. Nguyễn Thanh Long (để báo cáo)
- TT. Trương Quốc Cường (để báo cáo);
- Cục trưởng (để báo cáo);
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, TP trực thuộc TU;
- Lưu: VT, NĐTT.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

Nguyễn Hùng Long