

Số: 964 /ATTP - NĐTT

Hà Nội, ngày 23 tháng 4 năm 2020

V/v hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm
trong phòng chống dịch COVID – 19 đối với
bếp ăn cơ sở giáo dục.

Kính gửi:

- Vụ Giáo dục Mầm non, Bộ Giáo dục và Đào tạo;
- Vụ Giáo dục Tiểu học, Bộ Giáo dục và Đào tạo;
- Vụ Giáo dục thường xuyên, Bộ Giáo dục và Đào tạo;
- Vụ Giáo dục chính trị và Công tác học sinh, sinh viên.

Trong thời gian qua, cùng với sự chỉ đạo quyết liệt của Chính phủ, các Bộ ngành và các địa phương cùng sự tham gia tích cực của toàn dân, công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 bước đầu được kiểm soát tốt. Biện pháp “cách ly toàn xã hội” sẽ được nói lỏng từng bước và các hoạt động sản xuất, kinh doanh sẽ dần hoạt động trở lại. Tuy nhiên, theo nhận định của Ban chỉ đạo Quốc gia phòng chống dịch COVID-19, tình hình dịch bệnh còn diễn biến hết sức phức tạp, các Bộ, Ngành, các địa phương tuyệt đối không được lơ là, chủ quan.

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, Cục An toàn thực phẩm đề nghị các Quý Vụ chỉ đạo, tổ chức triển khai thực hiện một số nội dung sau:

1. Yêu cầu bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong các trường học phải 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 hoạt động.

2. 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.

3. 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.

3. 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.

4. 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. Có thể bố trí ăn theo nhiều ca để bảo đảm khoảng cách giữa những người ăn uống.

5. Giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn uống.

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

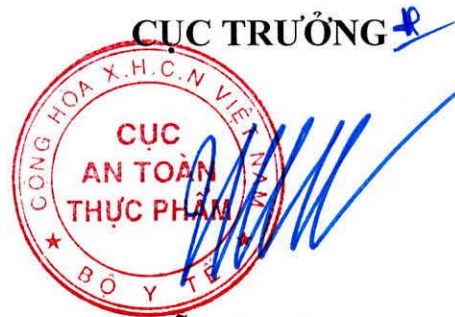
7. Tăng cường hoạt động kiểm tra, giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên, yêu cầu người đứng đầu các cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể chịu trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý.

Cục An toàn thực phẩm rất mong nhận được sự hợp tác của Quý Vụ.

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Nguyễn Thanh Long (để báo cáo)
- Thứ trưởng Trường Quốc Cường (để báo cáo);
- Thứ trưởng Đỗ Xuân Tuyên (để báo cáo);
- Các Phó Cục trưởng (để biết);
- Lưu: VT, NĐTT.



Nguyễn Thanh Phong