

SỞ Y TẾ TỈNH KON TUM  
CHI CỤC AN TOÀN  
VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Số: 51 /ATTP-NV

Kon Tum, ngày 28 tháng 4 năm 2020

V/v bảo đảm an toàn thực phẩm đối  
với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống  
trong phòng, chống dịch COVID-19

Kính gửi: Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Căn cứ Công văn số 965/ATTP-NĐTP ngày 23/4/2020 của Cục An toàn thực phẩm về việc hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong phòng chống dịch COVID-19 đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm yêu cầu các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (*cơ sở chế biến suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể, nhà hàng, khách sạn, căng tin ăn uống*) thực hiện một số nội dung sau:

1. 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 (*Phụ lục kèm theo*). Chỉ những cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định mới được phép hoạt động.

2. Thực hiện phòng, chống sự lây lan của dịch COVID-19 như sau:

- Người chế biến thức ăn, phục vụ ăn uống phải đeo khẩu trang khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; 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 thể 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; bảo đảm 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 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.

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không phục vụ cùng lúc quá đông người./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Sở Y tế;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các phòng thuộc Chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**  
  
**Nguyễn Minh Thành**