

SỞ Y TẾ TỈNH THỪA THIÊN HUẾ
**CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 154 /ATVSTP-QLND

Thừa Thiên Huế, ngày 25 tháng 8 năm 2020

V/v hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm trong trường học bán trú phòng chống dịch COVID-19

Kính gửi:

- Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Thừa Thiên Huế;
- Phòng Giáo dục các huyện/thị xã/thành phố Huế.

Trước tình hình diễn biến phức tạp, khó lường của đợt bùng phát dịch COVID-19 lần thứ hai tại một số địa phương, chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ về phòng chống dịch tuyệt đối không lơ là, chủ quan, không để dịch bùng phát trên diện rộng, bảo vệ tốt nhất tính mạng và sức khỏe nhân dân, đồng thời đảm bảo an sinh xã hội. Để chuẩn bị cho năm học 2020-2021 được đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các trường học có tổ chức cho học sinh bán trú, các căn-tin trong trường học trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh kính đề nghị Sở Giáo dục - Đào tạo, Phòng Giáo dục các huyện, thị xã, thành phố Huế chỉ đạo các Trường học có tổ chức bán trú, căn-tin triển khai 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 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.

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 túi lót.

- Bố trí ăn theo nhiều xuất để bảo đảm khoảng cách giữa các học sinh. Bảo đảm nguyên tắc mỗi bàn ăn uống ngồi tối đa không quá 4 người; bàn cách bàn tối thiểu 2 mét. Giữ vệ sinh, hạn chế di chuyển, không nói to, cười đùa trong khi ăn.

5. 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.

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

8. Phối hợp với cơ quan chức năng chuyên ngành để hỗ trợ, kiểm tra và giám sát việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo các tiêu chí nêu trên. Đối với các trường học có số lượng học sinh bán trú lớn cần cân nhắc, đánh giá các tiêu chí an toàn trong phòng chống dịch trước khi thực hiện bán trú trong năm học mới.

Trân trọng !

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để báo cáo);
- Lưu: VT, TTTT&QLNĐTP.

**KT. CHI CỤC TRƯỞNG
PHÓ CHI CỤC TRƯỞNG**



Trưởng Chi Cục Lương