

UBND TỈNH ĐẮK LẮK
SỞ Y TẾ

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

Số: /SYT-NVYD
V/v bảo đảm ATTP trong công tác
phòng, chống COVID-19 tại cơ sở
sản xuất, kinh doanh, khu công
nghiệp, khu cách ly tập trung

Đắk Lắk, ngày tháng năm 2021

KHẨN

Kính gửi:

- Bộ Chỉ huy Quân sự tỉnh;
- Ban Quản lý các Khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh;
- Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố.

Trong thời gian qua, các Bộ ngành, địa phương, nhân dân cả nước đã và đang 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, các Công ty, nhà máy, xí nghiệp, doanh nghiệp có nhiều người lao động.

Thực hiện 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 Công văn số 1354/ATTP-NĐTT ngày 14/7/2021 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm (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.

Để bảo đảm ATTP tại các cơ sở cách ly, các cơ sở sản xuất, chế biến tại khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh trong công tác phòng, chống dịch COVID-19, Sở Y tế trân trọng đề nghị Bộ Chỉ huy Quân sự tỉnh; Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố và Ban Quản lý các Khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh phối hợp chỉ đạo triển khai thực hiện tập trung vào các nội dung sau:

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

1.1 Thực hiện nghiêm các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP 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 chiến 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 đập 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. Hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn: Chỉ hợp đồng với các cơ sở đã đủ điều kiện an toàn thực phẩm mới được cung cấp, đồng thời phải đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến cơ sở cách ly tập trung.

1.3. 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.

1.4. 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 nhanh kháng nguyên cho toàn bộ người lao động; yêu cầu người lao động thực hiện 5K, ghi lại lịch trình tiếp xúc hàng ngày đối với người lao động của cơ sở mình.

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, khuyến khích việc cung cấp suất ăn cho người lao động tại từng vị trí làm việc phù hợp với 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 căn 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. Ăn xong rời khỏi căng tin ngay, hạn chế trò chuyện, 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.

2.2. Tại cơ sở cách ly

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

Sở Y tế rất mong nhận được sự phối hợp chỉ đạo triển khai thực hiện của các cơ quan, đơn vị.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bệnh viện Dã chiến số 01;
- Trung tâm Kiểm Soát bệnh tật tỉnh;
- Chi cục ATVSTP (t/hiện);
- PYT, TTYT huyện, TX, TP (t/hiện);
- Lưu: VT, NVYD (Nh 02b).

GIÁM ĐỐC

Nay Phi La