

Số: 1237/SYT-ATTP

Thái Bình, ngày 02 tháng 7 năm 2021

V/v tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các khu cách ly tập trung phòng chống dịch covid -19.

- Kính gửi:
- Khu cách ly tại Trung đoàn 568;
  - Khu cách ly tại Trường Đại học Thái Bình;
  - Khu cách ly tại Khách sạn Làng Việt;
  - Khu cách ly trên địa bàn huyện, thành phố.

Hiện nay, trên địa bàn toàn quốc, tình hình dịch bệnh Covid-19 vẫn đang diễn biến phức tạp, vẫn liên tiếp xuất hiện các ca bệnh mới. Tại Thái Bình vẫn liên tục phát hiện những đối tượng nguy cơ phải cách ly tập trung tại khu cách ly tập trung của tỉnh và huyện, thành phố để phòng chống dịch.

Bên cạnh việc đảm bảo công tác kiểm soát nhiễm khuẩn, phòng ngừa lây nhiễm chéo Covid-19 tại khu cách ly, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cho người cách ly đặc biệt trong mùa nắng, nóng cũng hết sức quan trọng. Để đảm bảo an toàn thực phẩm tại khu cách ly, Sở Y tế đề nghị các đơn vị quan tâm, thực hiện một số vấn đề sau:

1. Đối với Khu cách ly tại đơn vị có tổ chức nấu ăn tại chỗ

Đảm bảo các điều kiện khu vực chế biến cách xa các nguồn gây ô nhiễm, tuân thủ quy định về chế biến thực phẩm theo nguyên tắc một chiều, bố trí tách biệt với khu cách ly. Dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải, rác thải bảo đảm vệ sinh, có nắp đậy, chất thải, rác thải phải được thu dọn hàng ngày sạch sẽ.

Trang thiết bị, dụng cụ: Sử dụng dao, thớt, dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thức ăn chín; Dụng cụ nấu nướng, ăn uống được làm bằng vật liệu an toàn, không thôi nhiễm vào thực phẩm; Có đủ bao gói, hộp kín an toàn để đựng đồ ăn cho từng cá nhân; Phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm vào thực phẩm.

Người chế biến, phục vụ: Bảo đảm đầy đủ trang phục bảo hộ lao động, đeo khẩu trang trong suốt quá trình khi chế biến, phục vụ; trang bị đủ xà phòng rửa tay, dung dịch khử khuẩn, dung dịch vệ sinh bề mặt bếp, sàn nhà, tay nắm cửa... Sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay nilon để chia, gấp thức ăn; không tham gia chế biến, phục vụ khi có ít nhất một trong các triệu chứng ho, sốt, khó thở và mắc các bệnh tả/ lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

Nguyên liệu chế biến thực phẩm phải được cung cấp tại nơi có địa chỉ tin cậy, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng.

Thức ăn chế biến hàng ngày phải được thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu 24 h theo đúng quy định.

Người đứng đầu đơn vị chịu trách nhiệm đảm bảo công tác an toàn thực phẩm.

## 2. Đối với khu cách ly tại đơn vị không tổ chức nấu ăn tại chỗ

Khi đơn vị không tổ chức nấu ăn tại chỗ cho người cách ly mà hợp đồng với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn; đề nghị các đơn vị chỉ hợp đồng với cơ sở chế biến đủ điều kiện, được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp và cần làm rõ đơn vị chịu trách nhiệm lưu mẫu thực phẩm 24 h; đơn vị chịu trách nhiệm khi xảy ra ngộ độc thực phẩm.

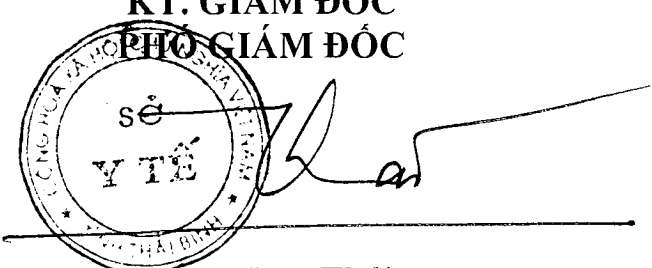
Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, đề nghị các đơn vị phản ánh về Sở Y tế (qua Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) để được hỗ trợ.

Nhận được công văn, Sở Y tế đề nghị các đơn vị chỉ đạo nghiêm túc thực hiện./.

### *Nơi nhận:*

- Như trên;
- VP UBND tỉnh;
- Bộ chỉ huy QS tỉnh;
- UBND huyện, TP;
- Đc GD, PGD SYT;
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. GIÁM ĐỐC**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Phạm Nam Thái**