

SỞ Y TẾ BÌNH DƯƠNG
TRUNG TÂM Y TẾ BẾN CÁT

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

Số: 74 /HD-TTYT

Bến Cát, ngày 18 tháng 02 năm 2020

HƯỚNG DẪN

Thực hiện “Quy trình phòng chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của Vi-rút Corona (COVID-19)” tại bếp ăn tập thể Doanh nghiệp, Trường học, cơ sở Y tế trên địa bàn thị xã Bến Cát

I/ Mục đích:

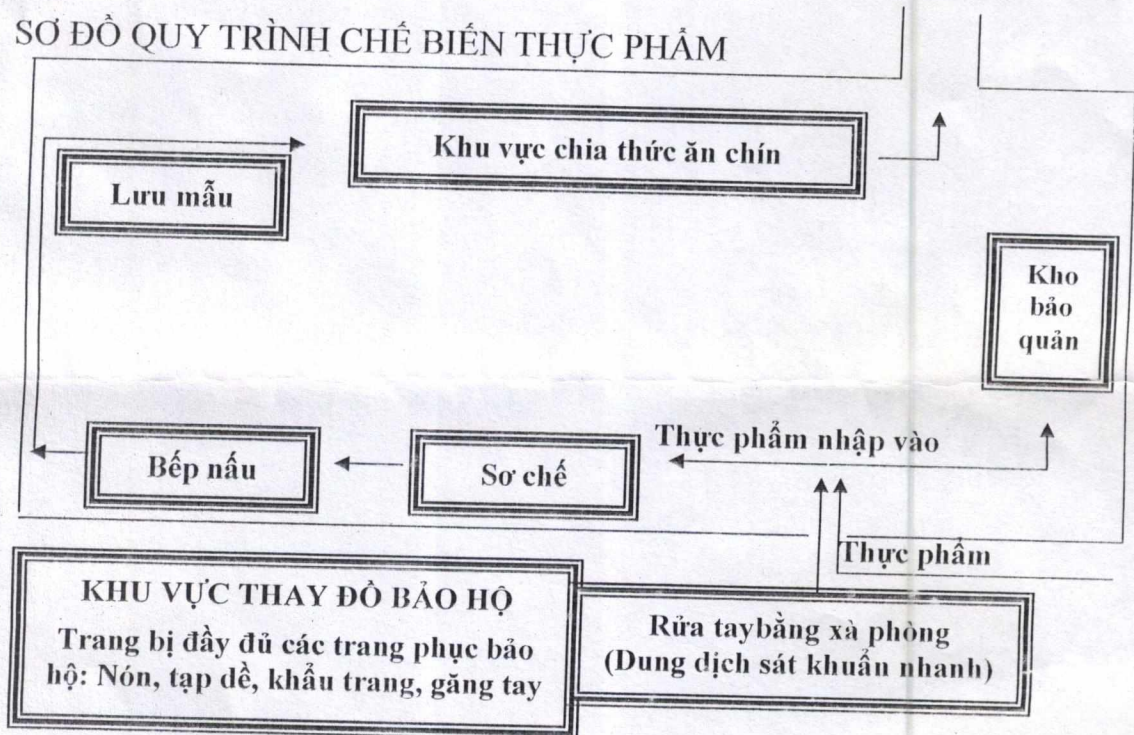
Phòng ngừa sự lây lan của bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của Vi-rút Corona (COVID-19) trên địa bàn thị xã Bến Cát.

II/ Đối tượng:

Các bếp ăn tập thể Doanh nghiệp, Trường học, cơ sở Y tế trên địa bàn thị xã Bến Cát.

III/ Quy trình phòng chống dịch bệnh tại bếp ăn tập thể:

SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



Hướng dẫn thực hiện quy trình phòng chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của Vi-rút Corona (COVID-19) tại bếp ăn tập thể Doanh nghiệp, Trường học, cơ sở Y tế trên địa bàn thị xã Bến Cát

* Phải có khu vực thay trang phục bảo hộ, khu vực rửa tay riêng biệt có trang bị dung dịch vệ sinh, sát khuẩn tay cho người trực tiếp chế biến thực phẩm trước khi vào khu vực chế biến.

* Tăng cường thông khí khu vực chế biến thực phẩm, khu vực ăn uống bằng cách mở các cửa ra vào và cửa sổ, hạn chế sử dụng điều hòa.

* Thường xuyên vệ sinh bề mặt các đồ vật, dụng cụ trong khu chế biến thực phẩm, khu vực ăn uống, lau nền nhà, tay nắm cửa,... sử dụng chất tẩy rửa thông thường; hóa chất khử khuẩn khác theo hướng dẫn của ngành y tế ít nhất 2 lần trong ngày.

* Đảm bảo an toàn thực phẩm, chỉ sử dụng các thực phẩm đã được nấu chín.

* Thực hiện đúng các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại khu vực chế biến. Cụ thể:

a) Điều kiện về cơ sở, vật chất:

1. Có đủ diện tích để bố trí các khu vực chế biến thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.
2. Không bị ngập nước, đọng nước.
3. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
4. Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.
5. Thiết kế các khu vực chế biến thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ tách biệt, phù hợp với yêu cầu an toàn thực phẩm.
6. Kết cấu nhà cửa các khu vực vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô; xây dựng bằng vật liệu phù hợp, bảo đảm vệ sinh, tránh được các vi sinh vật gây hại, côn trùng, động vật phá hoại xâm nhập và cư trú.
7. Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.
8. Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn.
9. Cửa ra vào, cửa sổ nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
10. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng bảo đảm theo quy định.

11. Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

12. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu không bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

13. Khu vực nhà vệ sinh của cơ sở được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

14. Có đủ nước sạch để vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

15. Thực phẩm kinh doanh có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và còn hạn sử dụng.

b) Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:

1. Tủ trang thiết bị phục vụ bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm (giá kệ, tủ bày sản phẩm, trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió ở khu vực phục vụ ăn uống và chứa đựng, bảo quản thực phẩm) và niêm yết các quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở.

2. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc diệt động vật, diệt chuột và côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

3. Phương tiện rửa và khử trùng tay: Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng tay, ủng, giày, dép trước khi vào khu vực chế biến thực phẩm.

c) Điều kiện đối với người trực tiếp chế biến thực phẩm:

1. Người trực tiếp và gián tiếp tham gia chế biến thực phẩm có dấu hiệu sốt, ho, khó thở phải đeo khẩu trang bảo vệ, thông báo ngay cho cơ sở y tế gần nhất và tuyệt đối không được vào khu vực chế biến thực phẩm.

2. Chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm đã được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm.

3. Chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm đã được khám sức khỏe và được cấp giấy khám sức khỏe đạt theo qui định của BHYT.

4. Tuân thủ thực hành vệ sinh cá nhân: Thực hiện trang phục bảo hộ (lưu ý đeo khẩu trang), không đeo đồ trang sức, cắt ngắn móng tay... Vệ sinh cá nhân, rửa tay thường xuyên dưới vòi nước chảy bằng xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn thông thường ít nhất 20 giây; súc miệng, họng bằng nước súc miệng, tránh đưa tay lên mắt, mũi, miệng để phòng lây nhiễm bệnh. Không khạc nhổ bừa bãi trong khu vực chế biến thực phẩm.

d). Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm:

1. Nguyên liệu, bao bì, thực phẩm thành phẩm được bảo quản trong kho chứa đựng riêng, được thiết kế phù hợp với yêu cầu bảo quản.

2. Kho thực phẩm đảm bảo an toàn, chắc chắn, dễ làm vệ sinh phòng chống được động vật côn trùng gây hại.

3. Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng vật liệu chắc chắn, dễ làm vệ sinh.

4. Nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 60cm, cách tường tối thiểu 20cm, cách trần tối thiểu 50cm.

Trên đây là hướng dẫn thực hiện quy trình phòng chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của Vi-rút Corona (COVID-19) tại bếp ăn tập thể Doanh nghiệp, Trường học/Nhóm trẻ, cơ sở Y tế trên địa bàn thị xã Bến Cát.

Ngoài những quy định chung về an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, tùy tình hình điều kiện thực tế, các bếp ăn tập thể căn cứ hướng dẫn chủ động xây dựng quy trình phòng chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới Vi-rút Corona (COVID-19) tại đơn vị đạt được hiệu quả phòng bệnh tốt nhất./.

Nơi nhận:

- Chi cục ATVSTP;
- UBND TX Bến Cát;
- BCD Phòng chống dịch COVID-19;
- Phòng Y tế Bến Cát;
- Phòng GD&ĐT TX Bến Cát;
- TYT xã/phường, PKĐK(phối hợp thực hiện);
- BẮTT DN, YT;
- Lưu: VT, ATTP.



Nguyễn Hồng Thái