

Hà Nội: 9 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm và phòng chống dịch Covid-19

14:54 01/10/2021

Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống trên địa bàn Hà Nội đã hoạt động trở lại được hơn 10 ngày. Tuy nhiên, để được hoạt động các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống phải thực hiện nghiêm 9 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19.



Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống tại Hà Nội bán mang về

Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội Đặng Thanh Phong cho biết, thực hiện Chỉ thị số 22/CT-UBND ngày 20/9/2021 của UBND thành phố Hà Nội về điều chỉnh các biện pháp phòng, chống dịch Covid-19 trên địa bàn thành phố trong tình hình mới, từ 6h ngày 21/9, loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống được chính thức mở cửa trở lại và chỉ được bán hàng mang về.

Tuy nhiên, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống phải thực hiện nghiêm 9 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19. Cụ thể: Khu vực chế biến phải bảo đảm vệ sinh, cách biệt với các nguồn ô nhiễm; bố trí phân khu riêng biệt giữa thực phẩm chín và sống; Cơ sở kinh doanh phải bảo đảm đủ trang thiết bị chế biến, chia, gói, chứa đựng thức ăn, bố trí riêng dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín;

Cơ sở kinh doanh phải có dụng cụ bao gói hợp vệ sinh; thức ăn phải được đóng trong các hộp/túi kín được vận chuyển bảo đảm an toàn thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển; Cơ sở kinh doanh có thùng đựng rác, có nắp đậy, có đạp chân và có lót túi; Nguyên liệu thực phẩm được sử dụng phải rõ ràng xuất xứ, nguồn gốc; Cơ sở kinh doanh phải sử dụng phụ gia nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế;

Nhân viên chế biến thực phẩm thực hiện vệ sinh cá nhân theo quy định, như: Cắt móng tay ngắn, không đeo đồ trang sức, khám sức khỏe theo quy định và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;

Cơ sở phải thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đúng quy định; Cuối cùng là cơ sở phải áp dụng biện pháp phòng, chống dịch theo khuyến cáo “5K” của Bộ Y tế và thực hiện đeo khẩu trang trong suốt quá trình làm việc.

Trong quá trình kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố không tuân thủ các quy định điều kiện an toàn thực phẩm và phòng, chống dịch Covid-19 đều phải xử phạt nghiêm theo Nghị định số 115/2018/NĐ-CP về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Riêng với loại hình bán mang về, tập trung kiểm tra vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm. Đối với hành vi như sử dụng dụng cụ chế biến, ăn uống, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm bị phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng.

Trong quá trình kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn, uống bán mang về, cơ quan chức năng sẽ tập trung kiểm tra việc thực hiện các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người tham gia chế biến thực phẩm, điều kiện bảo quản thực phẩm...

Ngoài ra, kiểm tra việc xây dựng kế hoạch và các phương án phòng, chống dịch Covid-19 theo quy định của cơ sở, trong đó chú trọng kiểm tra việc tạo điểm quét QRcode để khách đến mua hàng khai báo y tế. Cùng với đó, nhân viên, khách hàng, người giao nhận hàng, người liên hệ phải thực hiện đúng hướng

dẫn của ngành Y tế trong công tác phòng, chống dịch Covid-19.

Đặc biệt, cơ sở phải bố trí khu vực giao/nhận sản phẩm, có bàn trung chuyển và tách biệt khu vực khác, bảo đảm khoảng cách giữa 2 người tối thiểu 2m, trang bị nước rửa tay, sát khuẩn, có phương tiện làm khô tay hoặc khăn làm khô dùng một lần.

Linh Tuệ