

Hướng dẫn đảm bảo an toàn thực phẩm nơi bếp ăn tập thể mùa Covid-19

14:53 18/05/2021

Dịch Covid-19 đang diễn biến rất phức tạp, do vậy để đảm bảo an toàn chúng



Khu vực

ch bin thc phm phi m khô ráo, thông thoáng

Để đảm bảo an toàn phòng chống dịch Covid-19, khu vực bếp ăn của các công ty, nhà hàng cần tuân thủ các biện pháp sau:

Khu chế biến:

Khu vực chế biến thực phẩm phải đảm khô ráo, thông thoáng, các dụng cụ chế biến phải được vệ sinh sạch sẽ, khử trùng.

Thực ăn phải được bố trí đảm bảo không lây nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa chế biến với thực phẩm đã chế biến.

Có đủ nước đạt quy chuẩn phục vụ việc chế biến thực phẩm.

Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn.

Cống rãnh tại khu vực chế biến phải đảm bảo thông thoáng, không ứ đọng.

Bảo đảm côn trùng và động vật gây hại không xâm nhập vào khu vực chế biến, kho chứa nguyên liệu.

Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải phải đảm bảo vệ sinh. Chất thải, rác thải phải được thu dọn hàng ngày, sạch sẽ.

Trang thiết bị và dụng cụ chế biến:

Có thiết bị vận chuyển, bảo quản thực phẩm an toàn.

Sử dụng thớt, dao, dụng cụ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thức ăn chín.

Trang bị đủ thìa, đĩa, đũa, bát dùng để ăn uống riêng cho từng cá nhân.

Dụng cụ, thiết bị chế biến, ăn uống cần đảm bảo an toàn, được vệ sinh sạch sẽ và khử trùng.

Có đủ bao gói, hộp kín, an toàn để đựng đồ ăn cho khách mang đi.

Trang bị đủ xà phòng rửa tay, dung dịch khử khuẩn, dung dịch vệ sinh bề mặt bếp, sàn nhà, tay nắm cửa...

Trang bị đủ khẩu trang, găng tay chuyên dụng cho nhân viên chế biến thực phẩm và nhân viên chia, phát thức ăn.

Khu vực ăn uống:

Khu vực ăn uống phải thoáng mát, vệ sinh sạch sẽ.

Nơi rửa tay phải đủ nước sạch và xà phòng hoặc trang thêm bị dung dịch khử khuẩn bàn tay cho người ăn.

Không phục vụ cùng lúc quá đông người, cần bố trí ăn theo ca.

Bố trí khoảng cách an toàn giữa những người ăn.

Thùng đựng rác có nắp đậy, đạp chân để mở nắp và có bao túi bên trong.

Tại khu vực ăn uống nên có vách ngăn giữa các bàn ăn để đảm bảo an toàn trong mùa dịch Covid-19.

Người chế biến, phục vụ:

Phải đeo khẩu trang khi chế biến, phục vụ.

Sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay nilon để chia gấp thức ăn.

Giữ khoảng cách an toàn với người xung quanh và thực khách, người mua.

Không tham gia phục vụ, chế biến khi có các dấu hiệu khó thở, sốt, ho, sổ mũi và mắc các bệnh lý, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da, lao, phổi, tiêu chảy cấp...

Người ăn:

Phải rửa sạch tay bằng xà phòng/dung dịch khử khuẩn bàn tay trước và sau khi ăn.

Không nói to, cười đùa trong khi ăn, hạn chế di chuyển trong phòng ăn.

Giữ khoảng cách an toàn với người ngồi cùng bàn ăn.

Bỏ rác đúng nơi quy định.

Linh Tuệ