

Hải Dương, ngày 01 tháng 3 năm 2021

Số: 675/QĐ-BCĐ

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành “Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Hải Dương”

TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG, CHỐNG DỊCH BỆNH COVID-19 TỈNH HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Phòng chống bệnh truyền nhiễm ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Quyết định số 447/QĐ-TTg ngày 01 tháng 4 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc công bố dịch COVID-19;

Căn cứ Quyết định số 3888/QĐ-BYT ngày 08 tháng 9 năm 2020 của Bộ Y tế về việc ban hành Sổ tay “Hướng dẫn phòng, chống dịch COVID-9 tại cộng đồng trong trạng thái bình thường mới”;

Căn cứ Chỉ thị số 11 - CT/TU ngày 15 tháng 02 năm 2021 của Ban Thường vụ Tỉnh ủy về thực hiện các biện pháp cấp bách phòng, chống dịch Covid-19 trên địa bàn tỉnh;

Căn cứ Quyết định số 340/QĐ-UBND, ngày 29 tháng 01 năm 2021 của UBND tỉnh Hải Dương về việc kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống dịch COVID-19 tỉnh;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Y tế tại Tờ trình số 120/TTr-SYT ngày 28 tháng 02 năm 2021 về việc đề nghị ban hành Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Hải Dương”.

Điều 2. Phạm vi áp dụng

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin và bếp ăn tập thể.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Các thành viên Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tỉnh, Thủ trưởng các sở, ban, ngành, đoàn thể tỉnh; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố; Chủ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh và các đơn vị, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Thường trực Tỉnh ủy (để b/c);
- Thường trực HĐND tỉnh (để b/c);
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND tỉnh;
- Các Huyện ủy, Thị ủy, Thành ủy;
- Cổng Thông tin điện tử tỉnh;
- Phòng Y tế các huyện, thị xã, thành phố (do UBND cấp huyện sao gửi);
- UBND cấp xã;
- Lưu: VT, KGVX, H.(30).

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Lương Văn Cầu**

haiduong.gov.vn

**BỘ TIÊU CHÍ PHÒNG, CHỐNG
VÀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19 TẠI CƠ SỞ
KINH DOANH ĂN UỐNG TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH HẢI DƯƠNG**
(Kèm theo Quyết định số 675/QĐ-BCĐ ngày 01/3/2021 của Ban Chỉ đạo
phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tỉnh Hải Dương)

TT	NỘI DUNG	Thang chấm điểm (điểm)			Điểm chấm thực tế
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	
I. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ					
TC1	Khu vực nhập hàng, kho bảo quản thực phẩm: đảm bảo có thực hiện việc kê cao thực phẩm; có khu vực bảo quản thực phẩm; có dụng cụ bảo quản riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến; có chế độ theo dõi nhiệt độ bảo quản phù hợp; có chế độ vệ sinh định kỳ đảm bảo sạch; có sắp xếp ngăn nắp; không bị côn trùng xâm nhập.	5	2,5	0	
TC2	Khu vực sơ chế: có đầy đủ trang thiết bị đảm bảo an toàn sơ chế; cống rãnh phải thông thoát nước, không bị ứ đọng và được che đậy; thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm được kê cao; có dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy; có dụng cụ sơ chế riêng đối với thực phẩm tươi sống.	5	2,5	0	
TC3	Khu vực chế biến thực phẩm: có trang bị phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại; có dụng cụ trang thiết bị chế biến đảm bảo vệ sinh và sử dụng riêng đối với thực phẩm đã qua chế biến; chế biến trên bàn cao cách mặt đất tối thiểu 60cm; có phương tiện rửa tay cho nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm; có dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy.	5	2,5	0	
TC4	Khu vực ăn uống: Yêu cầu phải thông thoáng và thực hiện khoảng cách tối thiểu giữa 02 người là 1 mét, diện tích tối thiểu bố trí 3 m ² /01 người hoặc chiều cao vách ngăn cố định cách ly giữa 02 người ăn là 1 mét trên bàn ăn trong khu vực phục vụ ăn uống.	5	2,5	0	

	Thường xuyên vệ sinh, khử khuẩn đối với bàn ăn, vách ngăn (<i>tắm chắn trên mặt bàn, ngăn cách những người cùng ăn với nhau</i>), ghế ngồi, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, tay vịn lan can, nút bấm thang máy, các đồ vật, sàn nhà, khu vệ sinh.... tối thiểu 2 lần/ngày hoặc khi cần thiết.				
TC5	Sổ tự kiểm thực 03 bước (<i>Sổ kiểm soát ATTP trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống</i>); có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn nguyên liệu thực phẩm hoặc hợp đồng cung cấp thực phẩm; hồ sơ tự công bố (<i>nếu có theo quy định</i>).	5	2,5	0	
TC6	Có đầy đủ nước rửa tay, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn cho người chế biến, người ăn, người giao nhận thực phẩm; có dụng cụ làm khô tay hoặc khăn làm khô tay sử dụng 01 lần.	5	2,5	0	
TC7	Dụng cụ ăn uống có tủ bảo quản riêng; đĩa, muống, nĩa,... phải được rửa sạch, khô và bao kín; không được để trên bàn khi chưa phục vụ ăn uống.	5	2,5	0	
TC8	Đối với các suất ăn sẵn chuyển đi phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn và bảo quản trong suốt quá trình vận chuyển; thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.	5	2,5	0	
TC9	Thực hiện đo thân nhiệt cho khách hàng, nhân viên phục vụ, người bán hàng khi vào cơ sở ăn uống.	5	2,5	0	
TC10	Phối hợp với các cơ quan y tế và chính quyền trên địa bàn triển khai các hoạt động phòng, chống dịch COVID-19, đặc biệt khi phát hiện các trường hợp có biểu hiện sốt, ho, khó thở, mất khả năng ngửi.	5	2,5	0	
II. TIÊU CHÍ VỚI NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM					
TC11	Không đi làm khi đang trong giai đoạn cách ly tại nhà hoặc có các biểu hiện sốt, ho, khó thở, mất khả năng ngửi; thông báo kịp thời cho cơ quan y tế gần nhất khi/hoặc phát hiện trường hợp có biểu hiện trên.	5	2,5	0	
TC12	Phải đeo khẩu trang trong suốt thời gian làm việc; phải cài đặt và bật ứng dụng truy vết Bluezone, ứng dụng khai báo y tế trong	5	2,5	0	

	suốt thời gian phục vụ nếu sử dụng thiết bị di động thông minh.				
TC13	Không khạc, nhổ, vứt rác, khẩu trang bừa bãi; che miệng và mũi khi ho, hắt hơi.	5	2,5	0	
TC14	Thường xuyên rửa tay bằng xà phòng hoặc vệ sinh tay với dung dịch sát khuẩn, nhất là trước khi đến làm việc và sau khi ra về.	5	2,5	0	
TC15	Không bắt tay, hạn chế tiếp xúc với khách hàng (nếu có thể), giữ khoảng cách tối thiểu 1 mét khi tiếp xúc trực tiếp với khách hàng.	5	2,5	0	
III. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG					
TC16	Không đến cơ sở ăn, uống khi đang trong giai đoạn cách ly tại nhà hoặc có các biểu hiện sốt, ho, khó thở, mất khả năng ngửi; Thông báo kịp thời cho cơ quan y tế gần nhất khi/hoặc phát hiện trường hợp có biểu hiện trên.	5	2,5	0	
TC17	Đeo khẩu trang, giữ khoảng cách tối thiểu 1 mét khi xếp hàng tại lối vào, khi thanh toán.	5	2,5	0	
TC18	Không khạc, nhổ, vứt rác, khẩu trang bừa bãi; che miệng và mũi khi ho, hắt hơi.	5	2,5	0	
TC19	Rửa tay với dung dịch sát khuẩn khi vào cơ sở ăn, uống, khi ra về và khi cần thiết; phải cài đặt và bật ứng dụng truy vết Bluezone, ứng dụng khai báo y tế trong suốt thời gian phục vụ nếu sử dụng thiết bị di động thông minh.	5	2,5	0	
TC20	Hạn chế nói chuyện to, bắt tay, tránh giao tiếp với người lạ nếu không cần thiết; hạn chế tiếp xúc với trang bị của nhà hàng nếu không cần thiết.	5	2,5	0	
Tổng số điểm		100	50	0	

B. ĐÁNH GIÁ:

1. Phương pháp đánh giá:

Trong mỗi tiêu chí từ TC1 đến TC20, sẽ có những tiêu chí nhỏ cấu thành:

- Đạt điểm tối đa (5 điểm): Khi thực hiện/đáp ứng đầy đủ các tiêu chí cấu thành;
- Đạt điểm trung bình (2,5 điểm): Khi không thực hiện/không đáp ứng đầy đủ các tiêu chí cấu thành;

- Đạt 0 điểm: Khi không thực hiện/không đáp ứng.

2. Đánh giá tiêu chí an toàn (TCAT):

$$TCAT = (TC1 + TC2 + \dots + TC20) / 100 * 100$$

3. Xếp loại nguy cơ:

- Từ 80% đến 100 %: Thực hiện tốt, ít nguy cơ lây nhiễm;
- Từ 60% đến 79 %: Thực hiện trung bình, có nguy cơ lây nhiễm;
- Từ 0 đến 59 %: Thực hiện chưa tốt, nguy cơ lây nhiễm cao. Cơ sở kinh doanh phải có giải pháp khắc phục các tồn tại ngay để giảm thiểu nguy cơ, nếu không phải tạm dừng hoạt động.

Riêng đối với các tiêu chí: TC4; TC11; TC16; khi Cơ sở không đáp ứng hoặc đáp ứng không đầy đủ: Cơ sở đó thực hiện không tốt, nguy cơ lây nhiễm cao.