BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG CHỐNG DỊCH COVID-19 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 1369 /QĐ-BCĐ	*Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 4 năm 2020*

QUYẾT ĐỊNH
Về ban hành Bộ tiêu chí đánh giá an toàn trong phòng, chống dịch COVID-19 đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG, CHỐNG DỊCH COVID-19 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;

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

Căn cứ Nghị định số 101/2010/NĐ-CP ngày 30 tháng 9 năm 2010 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Phòng, chống bệnh truyền nhiễm về áp dụng biện pháp cách ly y tế, cưỡng chế cách ly y tế và chống dịch đặc thù trong thời gian có dịch;

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 319/QĐ-UBND ngày 31 tháng 01 năm 2020 của Ủy ban nhân dân thành phố về thành lập Ban Chỉ đạo thành phố về phòng, chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của vi rút Corona (Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch COVID-19 thành phố);

Xét đề nghị của Trưởng Ban Quản lý an toàn thực phẩm tại Tờ trình số 820/TTr-BQLATTP ngày 23 tháng 4 năm 2020 và của Giám đốc Sở Y tế tại Tờ trình số 2377/TTr-SYT ngày 23 tháng 4 năm 2020,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Bộ tiêu chí đánh giá an toàn trong phòng, chống dịch COVID-19 đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Giám đốc Sở Y tế, Trưởng Ban Quản lý An toàn thực phẩm thành phố, Thủ trưởng các Sở - ngành liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các quận - huyện, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các phường - xã - thị trấn và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- TTTU; TT HĐND TP;
- TTUB: CT, các PCT;
- Sở Tư pháp;
- Công an thành phố;
- Sở Thông tin và Truyền thông;
- Trung tâm Báo chí thành phố;
- VPUB: Các PVP;
- Phòng VX, TH, KT;
- Lưu: VT, (VX-TC)

KT. TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Lê Thanh Liêm
PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG CHỐNG DỊCH COVID-19 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

BỘ TIÊU CHÍ

Đánh giá an toàn trong phòng, chống dịch COVID-19 đối với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1369/QĐ-BCĐ ngày 23 tháng 4 năm 2020 của Trưởng Ban Chỉ đạo Phòng, chống dịch COVID-19 thành phố)

I. BỘ TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ *(Tối đa 10 điểm - An toàn cao nhất)*:

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chỉ được hoạt động khi đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

1. Tiêu chí thành phần 1 (TP1): Hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu có ghi chép theo dõi sổ tự kiểm thực 03 bước; có hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm hoặc hợp đồng cung cấp thực phẩm; Hồ sơ tự công bố (nếu có theo quy định):

- Có đầy đủ: 10 điểm;
- Không đầy đủ: 0 điểm.

2. Tiêu chí thành phần 2 (TP2): 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:

- Có đầy đủ: 10 điểm;
- Không đầy đủ: 0 điểm.

3. Tiêu chí thành phần 3 (TP3): 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:

- Có đầy đủ: 10 điểm;
- Không đầy đủ: 0 điểm.

4. Tiêu chí thành phần 4 (TP4): 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 60 cm; có phương tiện rửa tay cho nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm; có dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy:

- Có đầy đủ: 10 điểm;

- Không đầy đủ: 0 điểm.

5. Tiêu chí thành phần 5 (TP5): Khu vực ăn uống yêu cầu thực hiện khoảng cách tối thiểu giữa 02 người là 1 mét và 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:

- Đạt: 10 điểm;

- Không đạt: 0 điểm.

6. Tiêu chí thành phần 6 (TP6): Khu vực ăn uống thông thoáng; có trang bị đầy đủ nước rửa tay, xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn; có dụng cụ làm khô tay hoặc khăn làm khô tay sử dụng 01 lần:

- Có thực hiện: 10 điểm;

- Không thực hiện: 0 điểm.

7. Tiêu chí thành phần 7 (TP7): Bàn ghế phải sát khuẩn thường xuyên trước và sau khi sử dụng:

- Có thực hiện: 10 điểm;

- Không thực hiện: 0 điểm.

8. Tiêu chí thành phần 8 (TP8): Dụng cụ ăn uống có tủ bảo quản riêng; đũa, muỗng, nĩa,.. phải được rửa sạch, khô và bao kín; không được để trên bàn khi chưa phục vụ ăn uống:

- Có thực hiện: 10 điểm;

- Không thực hiện: 0 điểm.

9. Tiêu chí thành phần 9 (TP9): Người chế biến, người phục vụ, người vận chuyển phải được đeo khẩu trang; đo nhiệt độ bằng nhiệt kế chuyên dụng cho nhân viên khi vào làm việc và khách khi vào ăn uống:

- Có thực hiện: 10 điểm;

- Không thực hiện: 0 điểm.

10. Tiêu chí thành phần 10 (TP10): 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 thực hiện: 10 điểm;

- Không thực hiện: 0 điểm.

II. ĐÁNH GIÁ:

1. Đánh giá Tiêu chí an toàn (TCAT):

TCAT= (TP1 + TP2 + TP3 + … + TP10)/100.

2. Nếu TCAT bằng:

- Dưới 50%: không được hoạt động;

- Từ 50% đến 100% và các tiêu chí đánh giá 5, 9 và 10 đều đạt hoặc có thực hiện: được hoạt động./.