

# **COVID-19 và an toàn thực phẩm: hướng dẫn cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm**

Hướng dẫn tạm thời

Ngày 07/4/2020

## **Thông tin chung**

Thế giới đang đối mặt với một mối đe dọa chưa từng có từ đại dịch COVID-19 do virus SARS-CoV-2 gây ra (gọi tắt là virus COVID-19). Nhiều quốc gia đang thực hiện theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) trong việc áp dụng các biện pháp giãn cách vật lý (physical distancing) như là một trong những cách để giảm sự lan truyền của bệnh.<sup>1</sup> Việc áp dụng các biện pháp này đã dẫn đến việc đóng cửa nhiều doanh nghiệp, trường học, và các cơ sở giáo dục, và các hạn chế về du lịch và tụ họp xã hội. Đối với một số người, làm việc tại nhà, làm việc từ xa, và các cuộc thảo luận và cuộc họp trực tuyến hoặc qua internet hiện đã là những hoạt động bình thường. Tuy nhiên, nhân viên ngành công nghiệp thực phẩm không có cơ hội làm việc tại nhà và được yêu cầu tiếp tục làm việc tại nơi làm việc bình thường của họ. Giữ cho tất cả nhân viên trong chuỗi cung ứng và sản xuất thực phẩm khỏe mạnh và an toàn là rất quan trọng để sống sót sau đại dịch hiện nay. Duy trì sự di chuyển của thực phẩm theo chuỗi thức ăn là một chức năng thiết yếu mà tất cả các bên liên quan trong chuỗi thực phẩm cần góp phần thực hiện. Điều này cũng góp phần để duy trì sự tin tưởng và lòng tin của người tiêu dùng về sự an toàn và sự sẵn có của thực phẩm.

Ngành công nghiệp thực phẩm cần phải có các Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc của Phân tích mối nguy và Kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP) tại chỗ để quản lý những nguy cơ an toàn thực phẩm và phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm. Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm trong ngành công nghiệp thực phẩm được củng cố bởi các chương trình tiên quyết, bao gồm những thực hành vệ sinh tốt, làm sạch và khử trùng, khoanh vùng khu chế biến,

kiểm soát nhà cung ứng, bảo quản, phân phối và vận chuyển, vệ sinh của nhân viên và sức khỏe lao động (**fitness to work**) – tất cả những điều kiện cơ bản là hoạt động cần thiết để duy trì môi trường sản xuất thực phẩm vệ sinh. Những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm của Codex<sup>2</sup> đã đặt ra một nền tảng vững chắc để thực hiện các biện pháp kiểm soát vệ sinh quan trọng tại từng giai đoạn của chuỗi chế biến, sản xuất và tiếp thị thực phẩm để phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm.

Nếu một cơ sở thực phẩm có Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm và/hoặc thành lập đội HACCP thì các thành viên trong nhóm đó cần phải tham gia tất cả các cuộc thảo luận để đảm bảo rằng những biện pháp can thiệp mới đều phải được xem xét đến yếu tố an toàn thực phẩm. Nếu một cơ sở thực phẩm không có Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm và/hoặc thành lập đội HACCP thì cơ sở đó cần chỉ định một người có trách nhiệm xem xét liệu rằng các nguy cơ về an toàn thực phẩm có thể phát sinh từ những biện pháp bổ sung hay không. Người được chỉ định này phải liên hệ với các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm để được tư vấn. Hiện nay có một yêu cầu khẩn cấp cho ngành công nghiệp thực phẩm, đó là phải đảm bảo tuân thủ các biện pháp bảo vệ **người làm thực phẩm** (food workers) không bị nhiễm COVID-19, tránh phơi nhiễm hoặc lan truyền virus và tăng cường các biện pháp thực hành vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Mục đích của hướng dẫn này là làm nổi bật một số biện pháp bổ sung để duy trì sự toàn vẹn của chuỗi thực phẩm và cung cấp thực phẩm đầy đủ và an toàn cho người tiêu dùng.

## **Khả năng lan truyền tiềm ẩn COVID-19 qua thực phẩm**

Rất khó có khả năng con người bị nhiễm COVID-19 từ thực phẩm hoặc bao bì thực phẩm. COVID-19 là một bệnh về đường hô hấp và con đường lây truyền chính là qua tiếp xúc giữa người với người và thông qua tiếp xúc trực tiếp với những giọt bắn hô hấp khi người bị nhiễm bệnh ho hoặc hắt hơi.

Hiện không có bằng chứng về việc những virus gây bệnh về đường hô hấp có thể lan truyền qua thực phẩm hoặc bao bì thực phẩm. Những virus corona không thể nhân lên trong thực phẩm; chúng cần một vật chủ là động vật hoặc con người để nhân lên.

Khuyến cáo gần đây nhất của WHO<sup>3</sup> chỉ rõ rằng bằng chứng hiện tại cho thấy virus COVID-19 được lan truyền thông qua sự tiếp xúc gần với những giọt bắn hô hấp (hình thành khi ho hoặc hắt hơi) và bởi các đồ vật bị ô nhiễm (fomites).<sup>4-</sup>

<sup>10</sup>Virus có thể lan truyền trực tiếp từ người sang người khi một ca COVID-19 ho hoặc hắt hơi, tạo ra các giọt bắn và dính lên mũi, miệng hoặc mắt của người khác. Ngoài ra, vì các giọt bắn hô hấp quá nặng có thể bay trong không khí nên chúng sẽ rơi xuống các vật thể và bề mặt xung quanh người nhiễm bệnh. Có thể có người nào đó sẽ bị nhiễm bệnh khi chạm vào những bề mặt, đồ vật bị ô nhiễm hoặc tay của người đã nhiễm, và sau đó chạm vào miệng, mũi hoặc mắt của chính mình. Điều này có thể xảy ra, ví dụ như, khi chạm tay vào tay nắm cửa hoặc bắt tay và sau đó chạm tay vào mặt.

Nghiên cứu gần đây đã đánh giá sự sống sót của COVID-19 trên các bề mặt khác nhau và báo cáo rằng virus có thể tồn tại đến 72 giờ trên nhựa và inox, đến 4 giờ đồng và đến 24 giờ trên các tông.<sup>11</sup> Nghiên cứu này được thực hiện trong điều kiện phòng thí nghiệm (kiểm soát độ ẩm và nhiệt độ tương đối) và cần được xem xét thận trọng trong môi trường thực tế.

Ngành công nghiệp thực phẩm bắt buộc phải tăng cường các biện pháp vệ sinh cá nhân và cung cấp các khóa đào tạo bồi dưỡng về các nguyên tắc vệ sinh thực phẩm<sup>2</sup> để loại trừ hoặc giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm virus cho bề mặt thực phẩm và vật liệu bao gói thực phẩm từ **người làm thực phẩm**. Dụng cụ bảo vệ cá nhân, ví dụ như khẩu trang và găng tay, có thể có hiệu quả trong việc giảm thiểu sự lan truyền của các virus và bệnh trong ngành công nghiệp thực phẩm, nhưng chỉ khi được sử dụng đúng cách. Ngoài ra, ngành công nghiệp thực phẩm được khuyến khích áp dụng các biện pháp cách ly vật lý, các biện pháp vệ sinh và khử trùng

nghiêm ngặt và thúc đẩy việc rửa tay và khử trùng thường xuyên tại từng công đoạn chế biến, sản xuất và tiếp thị thực phẩm. Những biện pháp này sẽ bảo vệ nhân viên khỏi việc phát tán COVID-19 giữa những người làm trong lĩnh vực thực phẩm, duy trì lực lượng lao động khỏe mạnh, và phát hiện, loại trừ những người chế biến thực phẩm bị nhiễm bệnh và những người tiếp xúc trực tiếp với họ ra khỏi khu vực làm việc.

Mặc dù vật liệu di truyền của COVID-19 (ARN) được phân lập từ những mẫu phân của người nhiễm bệnh,<sup>10</sup> nhưng hiện chưa có bất kỳ báo cáo hoặc bằng chứng nào về việc lan truyền qua con đường phân-miệng. Rửa sạch tay sau khi sử dụng nhà vệ sinh luôn luôn là biện pháp thực hành thiết yếu, đặc biệt khi làm việc với thực phẩm.

### **Người làm thực phẩm: Nhận biết về triệu chứng của COVID-19**

Trong tài liệu hướng dẫn này, người làm thực phẩm bao gồm người chế biến thực phẩm, người trực tiếp chạm vào thực phẩm như một phần công việc của họ. Thuật ngữ này bao gồm cả nhân viên tiếp xúc với bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và các bề mặt khác trong phòng nơi mà thực phẩm được xử lý. Do đó, thuật ngữ người làm thực phẩm ở đây có thể áp dụng với nhà quản lý, người dọn vệ sinh, nhà cung ứng dịch vụ bảo trì, người vận chuyển và thanh tra thực phẩm.

WHO khuyến cáo những ai cảm thấy không khỏe nên ở nhà.<sup>12</sup> Người làm việc trong ngành thực phẩm cần phải biết các triệu chứng của COVID-19. Người điều hành các cơ sở thực phẩm cần phải ban hành các văn bản hướng dẫn cụ thể cho đội ngũ nhân viên trong việc báo cáo các triệu chứng này và **loại trừ khỏi chính sách làm việc** (không cho làm việc). Điều quan trọng nhất đối với đội ngũ nhân viên là nhận biết sớm các triệu chứng để họ có thể tìm đến các cơ sở chăm sóc y tế phù hợp, đi xét nghiệm và giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm đến các nhân viên khác.

Các triệu chứng thông thường của COVID-19 sẽ bao gồm:

- Sốt (từ 37,5°C trở lên)
- Ho, có nhiều dạng ho không chỉ là ho khan.
- Thở gấp
- Khó thở
- Cảm thấy mệt mỏi

### **Người làm thực phẩm: phòng ngừa sự lây nhiễm COVID-19 trong môi trường làm việc**

Nhân viên làm việc trong các cơ sở thực phẩm phải được cung cấp các hướng dẫn bằng văn bản và được đào tạo để ngăn ngừa sự lây lan của COVID-19. Quy trình thường nhật về sức khỏe lao động được sử dụng bởi các cơ sở thực phẩm như một phần của Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phải đảm bảo rằng các công nhân bị nhiễm sẽ không được làm việc trong các cơ sở thực phẩm. Những nhân viên bị ốm hoặc có triệu chứng của COVID-19 không nên làm việc và sẽ được thông báo về cách liên hệ với các chuyên gia y tế. Điều này là bắt buộc bởi vì nếu một nhân viên bị nhiễm bệnh chế biến thực phẩm thì họ sẽ mang vi rút vào thực phẩm mà họ đang xử lý hoặc đưa vi rút vào các bề mặt trong cơ sở thực phẩm thông qua ho hoặc hắt hơi hoặc qua tiếp xúc tay. Ngoài ra, trong một số trường hợp người nhiễm bệnh có thể không có triệu chứng hoặc tiền triệu chứng và có thể không biểu hiện bất kỳ dấu hiệu hoặc triệu chứng nào của bệnh hoặc có thể có các triệu chứng nhẹ dễ bị bỏ qua. Một số người nhiễm bệnh chưa biểu hiện các triệu chứng đã được chứng minh là có khả năng truyền nhiễm qua tiếp xúc và có khả năng lây truyền vi rút.<sup>14-19</sup> Điều này nhấn mạnh sự cần thiết của tất cả các nhân viên làm việc trong ngành công nghiệp thực phẩm, bất kể tình trạng sức khỏe rõ ràng của họ, phải thực hành vệ sinh cá nhân và sử dụng các dụng cụ bảo vệ cá nhân đúng cách. Các cơ sở thực phẩm cần đưa ra mức độ bảo vệ cao nhất và đội ngũ nhân viên quản lý phải duy trì một môi trường làm việc không bị bệnh.

Các chương trình tiên quyết phải đảm bảo rằng các nhân viên bị nhiễm COVID-19 (người có triệu chứng và người mang mầm bệnh không có triệu chứng) và những người họ liên hệ (người tiếp xúc với các trường hợp đã được xác nhận) sẽ được loại trừ làm việc tại các cơ sở thực phẩm. Nhân viên không khỏe hoặc người có bất kỳ triệu chứng nào của CoVID-19 không nên làm việc. Một quy trình cho phép nhân viên báo cáo bị bệnh qua điện thoại (hoặc email) nên được thiết lập để các nhân viên mắc COVID-19 ở những giai đoạn đầu có thể tiếp nhận các thông tin đáng tin cậy và được loại ngay khỏi môi trường làm việc.

Thực hành an toàn thực phẩm tại các cơ sở thực phẩm nên tiếp tục để đạt được những tiêu chuẩn vệ sinh cao nhất phù hợp với Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm đã được thiết lập.

Thực hành vệ sinh cá nhân tốt bao gồm:

- Vệ sinh tay đúng cách -rửa tay với xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây (theo hướng dẫn WHO);<sup>20</sup>
- Sử dụng thường xuyên nước sát khuẩn tay có cồn;
- Vệ sinh tốt đường hô hấp (Che miệng và mũi khi hắt hơi hoặc ho; vứt bỏ giấy ăn và rửa tay);
- Vệ sinh/sát khuẩn thường xuyên các bề mặt làm việc và các điểm tiếp xúc như tay nắm cửa;
- Tránh tiếp xúc gần với bất kỳ ai đang có triệu chứng của bệnh hô hấp như ho và hắt hơi.

### **Người làm thực phẩm: sử dụng găng tay dùng một lần**

Người làm thực phẩm có thể sử dụng găng tay có thể được sử dụng bởi nhưng phải được thay thường xuyên và tay phải được rửa giữa các lần thay găng tay và khi tháo găng tay. Găng tay cần phải được thay sau khi tiến hành các hoạt động không liên quan đến thực phẩm, như dùng tay mở/đóng cửa và vứt rác. Người làm thực phẩm cần biết rằng đeo găng tay có thể cho phép vi khuẩn tích tụ trên

bề mặt của tay, do đó rửa tay là cực kỳ quan trọng khi vứt bỏ găng tay để tránh ô nhiễm thực phẩm. Người làm thực phẩm nên tránh sờ lên mặt và mắt khi đeo găng tay.

Không nên sử dụng găng tay một lần trong môi trường làm việc với thực phẩm để thay thế cho việc rửa tay. Vi rút COVID-19 có thể gây ô nhiễm lên găng tay sử dụng một lần theo cách mà nó gây ô nhiễm cho tay của công nhân. Vứt bỏ găng tay dùng một lần có thể dẫn tới việc ô nhiễm bàn tay. Đeo găng tay dùng một lần có thể dẫn đến cảm giác sai về sự an toàn và có thể dẫn đến việc các nhân viên không rửa tay thường xuyên như yêu cầu.

Rửa tay là hàng rào bảo vệ nhiễm khuẩn tốt hơn cả đeo găng tay dùng một lần. Các cơ sở thực phẩm cần đảm bảo cung cấp các thiết bị vệ sinh thích hợp và đảm bảo cho các nhân viên làm việc rửa tay thật sạch và thường xuyên. Sử dụng xà phòng thông thường và nước ấm là đủ cho việc rửa tay. Các chất sát khuẩn tay có thể được sử dụng như một biện pháp bổ sung nhưng không thay thế được cho việc rửa tay.

### **Người làm thực phẩm: Giữ giãn cách vật lý trong môi trường làm việc**

Giữ khoảng cách là rất quan trọng để làm chậm sự lây lan của COVID-19. Điều này đạt được bởi việc giảm thiểu sự tiếp xúc giữa những người bị nhiễm tiềm ẩn và người khỏe mạnh. Tất cả các cơ sở thực phẩm nên tuân theo hướng dẫn về giữ khoảng cách vừa đủ. Hướng dẫn của WHO<sup>13</sup> là phải duy trì khoảng cách ít nhất là 1m (3 feet) giữa các công nhân. Đối với nơi mà môi trường làm việc khó khăn trong việc tạo khoảng cách 1m thì người chủ cần xem xét biện pháp nào thích hợp nhất tại chỗ để bảo vệ cho các lao động của họ.

Những ví dụ về các biện pháp thực hành giữ khoảng cách vật lý trong môi trường chế biến thực phẩm gồm có:

- Xếp chỗ làm việc chéo nhau ở cùng phía của các dây chuyền sản xuất do đó người làm việc không bị đối mặt với người khác;
- Cung cấp dụng cụ bảo vệ cá nhân chẳng hạn như khẩu trang, lưới che tóc, găng tay sử dụng một lần, áo bảo hộ sạch và giày chống trượt cho người lao động. Sử dụng dụng cụ bảo vệ cá nhân đều đặn trong khu vực nguy cơ cao của cơ sở chế biến thực phẩm như khu vực chế biến thực phẩm liền và thực phẩm đã được nấu chín. Khi người lao động được sử dụng dụng cụ bảo vệ cá nhân thì có thể giảm khoảng cách giữa những người lao động;
- Tạo không gian trống trong khu làm việc, điều này có thể dẫn đến yêu cầu giảm tốc độ của dây chuyền sản xuất;
- Giới hạn nhân viên trong khu vực sơ chế thực phẩm tại cùng một thời điểm;
- Bố trí cho nhân viên làm việc theo nhóm hoặc đội để tạo điều kiện phản ứng giữa các nhóm.
- giãn cách nơi làm việc, có thể yêu cầu giảm tốc độ của dây chuyền sản xuất;
- giới hạn số lượng nhân viên trong khu vực chế biến thực phẩm bất cứ lúc nào;
- phân chia nhân viên thành các nhóm hoặc đội làm việc để tạo điều kiện giảm tiếp xúc và tương tác giữa các nhóm.

## **Người làm thực phẩm: Bệnh COVID-19 tại nơi làm việc**



Các Chương trình tiên quyết là nền tảng của Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của một cơ sở thực phẩm sẽ bao gồm các hướng dẫn để quản lý nhân viên bị bệnh trong cơ sở thực phẩm. Trong các hướng dẫn này sẽ bao gồm hướng dẫn báo cáo về tình trạng các nhân viên bị bệnh và các chính sách trở lại làm việc khi nhân viên đó khỏi bệnh. Nhân viên phải được đào tạo sử dụng và tuân thủ các hướng dẫn này và báo cáo tình hình bệnh tật sớm nhất để ngăn chặn việc lây truyền COVID-19 cho đồng nghiệp. Việc thực hiện quản lý nhân viên (ví dụ: báo cáo bệnh tật và loại trừ nhân viên bị bệnh) sẽ khiến cho nhân viên thực phẩm có thể cảm thấy không thoải mái tại nơi làm việc với các triệu chứng của COVID-19. Tuy nhiên, cần thiết phải xây dựng kế hoạch để quản lý việc này. Khả năng các nhân viên thực phẩm sẽ báo cáo bệnh qua điện thoại nhiều hơn. Nhân viên cần lưu ý rằng họ không nên báo cáo bệnh với các triệu chứng của COVID-19 tại nơi làm việc mà nên thông báo bệnh qua điện thoại.

Nhân viên đang cảm thấy không khỏe không nên báo cáo tại nơi làm việc và tìm tư vấn y tế. Tuy nhiên, trong trường hợp một người làm thực phẩm không khỏe ở nơi làm việc với các triệu chứng điển hình của COVID-19, họ nên được đưa đến một khu vực cách xa người khác. Nếu có thể, hãy tìm một căn phòng hoặc khu vực nơi có thể cách ly đằng sau cánh cửa đóng kín, chẳng hạn như văn phòng nhân viên. Nếu có thể hãy mở cửa sổ để thông gió.

Bố trí sắp xếp cho nhân viên không khỏe nhanh chóng rời xa khỏi cơ sở sản xuất thực phẩm.

Nhân viên không khỏe nên tuân theo các hướng dẫn quốc gia để báo cáo các trường hợp / trường hợp nghi ngờ COVID-19. Trong khi họ chờ đợi tư vấn y tế hoặc được về nhà, các nhân viên này nên tránh mọi tiếp xúc với các nhân viên khác. Nên tránh chạm vào mọi người, các bề mặt và đồ vật và nên che miệng, mũi bằng khăn giấy dùng một lần khi họ ho hoặc hắt hơi và bỏ khăn giấy vào túi rồi vứt khăn giấy vào thùng có nắp. Nếu không có sẵn khăn giấy, họ nên ho và hắt

hơi vào khuỷu tay. Nếu họ cần đi vào phòng tắm khi chờ trợ giúp y tế, họ nên sử dụng một phòng tắm riêng, nếu có sẵn.

Tất cả các bề mặt mà nhân viên bị nhiễm bệnh tiếp xúc phải được làm sạch, bao gồm tất cả các bề mặt và vật thể bị nhiễm chất lỏng / dịch tiết từ cơ thể người nhiễm bệnh và tất cả các khu vực tiếp xúc có khả năng bị ô nhiễm cao như nhà vệ sinh, tay nắm cửa và điện thoại. Chất khử trùng có cồn / chất khử trùng bề mặt nên được sử dụng để làm sạch. Nhìn chung, các chất khử trùng có cồn ở nồng độ 70-80% (ethanol, propan-2-ol, propan-1-ol) đã được chứng minh là làm giảm đáng kể khả năng lây nhiễm của các virus có vỏ như virus COVID-19. Các chất khử trùng thông thường với các thành phần hoạt tính dựa trên các hợp chất amoni bậc bốn và clo cũng sẽ có đặc tính diệt virus. Tất cả nhân viên nên rửa tay kỹ trong 20 giây bằng xà phòng và nước sau khi tiếp xúc với người không khỏe với các triệu chứng giống như nhiễm coronavirus.

Nếu một nhân viên được xác nhận nhiễm virus COVID-19 thì cần phải thông báo cho tất cả những người tiếp xúc gần với nhân viên bị nhiễm để họ cũng có thể thực hiện các biện pháp để giảm thiểu nguy cơ lây lan. Các định nghĩa của WHO về các trường hợp tiếp xúc với COVID-19 có thể được tìm thấy ở đây.<sup>21</sup> Ví dụ về những người tiếp xúc trong các cơ sở thực phẩm có thể bao gồm bất kỳ nhân viên nào tiếp xúc trực tiếp bằng cách gặp mặt hoặc tiếp xúc cơ học (như là động chạm); bất kỳ nhân viên nào đứng trong vòng 1 mét với trường hợp được xác nhận nhiễm bệnh; bất cứ ai đã rửa bất kỳ chất lỏng từ cơ thể người nhiễm bệnh mà không có các dụng cụ bảo vệ cá nhân đầy đủ (ví dụ: găng tay, áo liền quần, quần áo bảo hộ); các nhân viên trong cùng một nhóm hoặc đội làm việc với trường hợp đã được xác nhận nhiễm bệnh và bất kỳ nhân viên nào sống trong cùng một hộ gia đình với trường hợp đã được xác nhận nhiễm bệnh.

WHO khuyến cáo rằng các trường hợp tiếp xúc nên được cách ly trong 14 ngày kể từ thời điểm tiếp xúc cuối cùng với trường hợp đã được xác nhận nhiễm bệnh. Tối thiểu, nhân viên có tiếp xúc gần với nhân viên bị nhiễm bệnh nên

được yêu cầu ở nhà trong 14 ngày kể từ lần tiếp xúc cuối cùng với các trường hợp nhiễm bệnh đã được xác nhận và thực hiện giãn cách vật lý. Nếu họ không khỏe bất cứ lúc nào trong khoảng thời gian cách ly 14 ngày và có kết quả dương tính với COVID-19, họ sẽ trở thành một trường hợp nhiễm bệnh được xác nhận và cần được quản lý như vậy.<sup>22</sup>

Nhân viên chưa tiếp xúc gần với trường hợp nhiễm bệnh được xác nhận ban đầu nên tiếp tục thực hiện các biện pháp phòng ngừa như cũ và làm việc như bình thường. Chia nhân viên thành các nhóm nhỏ hoặc đội làm việc sẽ giúp giảm thiểu sự thiếu hụt nhân công trong trường hợp nhân viên báo cáo bị bệnh với các triệu chứng của COVID-19. Không nên đóng cửa nơi làm việc.

Cần phải có chính sách quay trở lại làm việc cho nhân viên đã bị nhiễm và phục hồi từ COVID-19. WHO khuyến cáo rằng một trường hợp nhiễm bệnh được xác nhận có thể không cần cách ly một khi các triệu chứng của họ được giải quyết và họ có hai lần xét nghiệm PCR âm tính cách nhau ít nhất 24 giờ. Nếu không thể xét nghiệm, WHO khuyến cáo rằng bệnh nhân nhiễm bệnh được xác nhận có thể được ngừng cách ly 14 ngày sau khi các triệu chứng đã hết.<sup>23</sup>

### **Người làm thực phẩm: vận chuyển và giao nhận các nguyên liệu thực phẩm và các sản phẩm thực phẩm**

Tập trung chính đầu tiên trong các biện pháp vệ sinh bổ sung áp dụng cho các cơ sở thực phẩm là ngăn chặn virus COVID-19 vào cơ sở của họ. Virus sẽ xâm nhập vào các cơ sở thông qua người nhiễm bệnh hoặc các sản phẩm hoặc vật phẩm bị ô nhiễm được đưa vào cơ sở.

Người lái xe và những nhân viên giao hàng khác đến cơ sở thực phẩm không nên rời khỏi xe trong khi giao hàng. Người lái xe cần được cung cấp dung dịch khử trùng tay chứa cồn, chất khử trùng và khăn giấy. Lái xe nên sử dụng dung dịch khử trùng tay trước khi chuyển tài liệu giao hàng cho nhân viên cơ sở thực phẩm. Cần sử dụng các thùng chứa và bao bì dùng một lần để tránh phải làm

sạch cho vật dụng tái sử dụng. Trong trường hợp vật chứa đựng thực phẩm có thể tái sử dụng, nên thực hiện các quy trình vệ sinh phù hợp.

Người lái xe giao hàng đến cơ sở thực phẩm cần lưu ý về những nguy cơ tiềm ẩn liên quan đến việc lây truyền COVID-19. Vi-rút có thể có nếu người lái xe chạm vào bề mặt bị ô nhiễm hoặc bắt tay với người bị nhiễm bệnh với bàn tay bị nhiễm vi-rút. Các bề mặt có khả năng bị nhiễm virus bao gồm các bề mặt cảm ứng sử dụng thường xuyên như tay lái, tay nắm cửa, thiết bị di động, v.v ... Đây là lý do tại sao cần vệ sinh tay, cùng với việc giữ khoảng cách an toàn là rất quan trọng và cũng là lý do tại sao cần phải vệ sinh bề mặt tiếp xúc để tránh chéo ô nhiễm.

Người lái xe cần lưu ý về khoảng cách an toàn khi nhận hàng và giao hàng cho khách hàng và cần duy trì giữ vệ sinh cá nhân và mặc quần áo bảo hộ sạch sẽ. Lái xe cũng cần lưu ý về sự cần thiết phải đảm bảo rằng tất cả các thùng vận chuyển được giữ sạch sẽ và thường xuyên được khử trùng, thực phẩm phải được bảo vệ khỏi ô nhiễm và phải được tách riêng khỏi các hàng hóa khác mà có thể gây nhiễm bẩn.

## **Các cơ sở bán lẻ thực phẩm**

Trong dịch COVID-19, ngành bán lẻ thực phẩm phải đối mặt với những thách thức lớn nhất trong việc cần duy trì tiêu chuẩn vệ sinh cao nhất, bảo vệ nhân viên khỏi nguy cơ lây nhiễm, duy trì khoảng cách an toàn khi tiếp xúc với số lượng lớn khách hàng, vẫn phải mở cửa và đảm bảo cung cấp đủ sẵn thực phẩm tại một cơ sở hàng ngày.

Nhân viên thực phẩm trong các cơ sở bán lẻ không có khả năng làm ô nhiễm thực phẩm nếu họ tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh cá nhân tốt, tiêu chuẩn giúp giảm nguy cơ lây truyền hầu hết các bệnh lây qua thực phẩm. Các biện pháp như rửa tay thường xuyên, sử dụng dung dịch khử trùng tay, sử dụng quần áo bảo hộ, vệ sinh hô hấp tốt, sẽ làm giảm nguy cơ lây lan bệnh. Chủ cơ sở nên nhấn

manh hơn tầm quan trọng của việc thường xuyên rửa tay và duy trì các thói quen vệ sinh tốt, và làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc.

Nhân viên thực phẩm cần nhận biết được các triệu chứng của COVID-19 và thông báo cho chủ cơ sở của họ và tìm tư vấn y tế nếu có các triệu chứng của bệnh.

Duy trì khoảng cách an toàn trong cơ sở bán lẻ thực phẩm là rất quan trọng để giảm nguy cơ lây bệnh. Áp dụng các biện pháp thực hành cho nhân viên bán lẻ bao gồm:

- Điều chỉnh số lượng khách hàng vào cửa hàng bán lẻ để tránh quá đông;
- Đưa ra các thông báo để yêu cầu để yêu cầu khách hàng không vào cửa hàng nếu họ không khỏe hoặc có các triệu chứng của COVID-19;
- Kiểm soát khách xếp hàng phù hợp với lời khuyên luôn giữ khoảng cách an toàn trong và ngoài cửa hàng;
- Cung cấp chất khử trùng tay, nước khử trùng dạng phun và khăn giấy dùng một lần tại các điểm vào cửa hàng;
- Sử dụng cách đánh dấu sàn trong cửa hàng bán lẻ để tạo điều kiện tuân thủ khoảng cách an toàn, đặc biệt là ở các khu vực đông nhất, chẳng hạn như quầy phục vụ và khu chế biến;
- Thông báo thường xuyên để nhắc nhở khách hàng thực hiện theo lời khuyên giữ khoảng cách an toàn và giữ tay sạch;
- Sử dụng những rào chắn bằng nhựa tại khu chế biến và quầy thanh toán để tăng cường bảo vệ an toàn cho nhân viên;
- Khuyến khích sử dụng hình thức thanh toán gián tiếp;
- Người tiêu dùng ngày càng có xu hướng theo túi mua sắm của mình, nên đưa ra lời khuyên cho người tiêu dùng nên làm sạch túi mua sắm của họ

trước mỗi lần sử dụng trong các cơ sở bán lẻ thực phẩm (cửa hàng, cửa hàng, siêu thị).

Giảm thiểu tối đa nguy cơ khi truyền COVID-19 bằng cách xác định các điểm tiếp xúc nguy cơ cao trong cơ sở bán lẻ và đảm bảo chúng được làm sạch và khử trùng thường xuyên. Ví dụ về các điểm tiếp xúc nguy cơ cao như là: xe đẩy mua sắm, tay nắm cửa và cân thực phẩm dành cho khách hàng sử dụng. Các hành động được thực hiện bao gồm:

- Cung cấp khăn lau (hoặc các hình thức khử trùng khác) cho khách hàng để làm sạch tay cầm của xe đẩy hàng và giỏ đựng thực phẩm; hoặc phân công nhân viên khử trùng tay nắm của các xe đẩy sau mỗi lần sử dụng;
- Rửa và vệ sinh thường xuyên các vật dụng như muôi, kẹp và các lọ đựng gia vị;
- Giữ cửa mở để có thể giảm thiểu tối đa tiếp xúc.

## **Trung bày thực phẩm tại không che đậy tại cơ sở bán lẻ thực phẩm**

Mặc dù một số người tiêu dùng nhận thấy rằng có nguy cơ nhiễm COVID-19 từ trung bày thực phẩm không che đậy, nhưng không có bằng chứng khoa học nào cho thấy có thực phẩm có liên quan tới việc truyền vi-rút COVID-19.

Điều quan trọng là duy trì các thực hành vệ sinh tốt xung quanh khu vực trưng bày thực phẩm không che đậy, chẳng hạn như quây salad, sản phẩm tươi và các sản phẩm bánh. Người tiêu dùng luôn luôn được khuyến khích rửa trái cây và rau quả bằng nước uống trước khi tiêu thụ. Cả khách hàng và nhân viên nên tuân thủ nghiêm ngặt các thực hành vệ sinh cá nhân tốt mọi lúc xung quanh các khu vực bày thực phẩm không che đậy.

Để quản lý vệ sinh bày thực phẩm không che đậy và để tránh truyền COVID-19 qua bề mặt tiếp xúc, cơ sở thực phẩm bán lẻ cần:

- Duy trì rửa và vệ sinh thường xuyên tất cả các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm;
- Yêu cầu nhân viên dịch vụ thực phẩm thường xuyên rửa tay và nếu sử dụng găng tay, cần phải được thay trước và sau khi chuẩn bị thức ăn;
- Yêu cầu nhân viên phục vụ thực phẩm thường xuyên khử trùng vệ sinh các quầy, vật dụng chứa đựng thực phẩm và hộp đựng gia vị;
- Cung cấp sẵn dung dịch khử trùng tay cho người tiêu dùng đặt trên đường ra vào cơ sở thực phẩm;
- Nên xem xét không trưng bày hoặc bán các sản phẩm bánh không có bao gói tại các quầy tự phục vụ. Các sản phẩm bánh bày không che đậy bán tự phục vụ trong các cửa hàng bán lẻ nên được đặt trong bao bì nhựa/giấy bóng kính hoặc giấy. Trong trường hợp các sản phẩm bánh có chất lỏng được bày trong các cửa hàng bán lẻ, những sản phẩm này nên được đặt trong hộp bày bằng mica và đặt trong túi bằng kẹp khi khách hàng được phục vụ.

### **Người làm thực phẩm: Đội ngũ tại các căng tin thực phẩm**

Căng tin nơi làm việc luôn là dịch vụ thiết yếu hàng đầu, chẳng hạn như chế biến và bán lẻ thực phẩm, cần phải duy trì mở cửa vì sẽ không có sự lựa chọn nào thay thế cho nhân viên để bán thực phẩm. Tiêu chuẩn cao nhất về các biện pháp y tế cộng đồng đối với việc rửa tay và hệ thống hô hấp cần phải duy trì. Các tiêu chuẩn thực hành của nhân viên bao gồm:

- Duy trì khoảng cách an toàn ít nhất 1 mét giữa một cá nhân và các công nhân khác, kể cả trong việc sắp xếp chỗ ngồi;
- Cân đối giữa nhân viên làm việc và giải lao giữa giờ để giảm số lượng nhân viên cùng một lúc có mặt tại căng tin;
- Hạn chế tiếp xúc không cần thiết càng nhiều càng tốt;

- Thông báo rõ ràng cho nhân viên việc cần tăng cường vệ sinh tay và giữa khoảng cách an toàn;
- Quy trình làm sạch và khử trùng cho thiết bị, mặt bằng, bề mặt tiếp xúc / điểm tiếp xúc cao, ví dụ: đĩa gấp thức ăn / kệ / dụng cụ/ các sản phẩm tự phục vụ / tay nắm cửa.

WHO tiếp tục theo dõi chặt chẽ tình hình cho bất kỳ thay đổi nào có thể ảnh hưởng đến hướng dẫn tạm thời này. Nếu bất kỳ yếu tố nào thay đổi, WHO sẽ đưa ra bản cập nhật tiếp theo. Nếu không, tài liệu hướng dẫn tạm thời này sẽ hết hạn 2 năm sau ngày xuất bản.

### **Tài liệu tham khảo**

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 [https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19



— United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020  
doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon

9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>

10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].

11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973

12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077

15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X

16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6

17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198

18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*, 1 April 2020/69.

19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. MMWR, 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)