



1 An toàn và tính nguyên vẹn của chuỗi cung ứng thực phẩm phải được duy trì

Cơ quan chức năng phải tiếp tục cung cấp các dịch vụ trọng yếu để đảm bảo an toàn và nguyên vẹn của nguồn cung thực phẩm quốc gia và hỗ trợ thương mại. Nên sử dụng biện pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ để bảo đảm an toàn cho sức khỏe của cán bộ nhân viên, tập trung vào các hoạt động có nguy cơ cao hơn, và tạm thời dừng các hoạt động có nguy cơ thấp hơn mà không ảnh hưởng trực tiếp đến an toàn thực phẩm và thương mại.

2 Đại dịch Covid-19 đang can thiệp vào mọi hoạt động

Cơ quan chức năng cần tiếp tục theo dõi tác động của đại dịch Covid-19 và duy trì hoạt động truyền thông thường xuyên với các nhân viên, người kinh doanh sản xuất thực phẩm, các tổ chức quốc gia và quốc tế (WHO, FAO, WHO và INFOSAN), và các đối tác. Sự phối hợp với tất cả các đơn vị trong ngành công nghiệp thực phẩm và các đối tác liên quan đến sức khỏe cộng đồng chưa bao giờ lại đóng vai trò quan trọng như bây giờ.

3 Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm là vô cùng quan trọng

Ủy ban Codex quốc tế đã ban hành một số văn bản hướng dẫn thực hành về việc áp dụng và thực thi các quy tắc thực hành tốt nhất nhằm đảm bảo vệ sinh thực phẩm (Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm, CXC 1-1969), xử lý thịt (Quy phạm thực hành vệ sinh của Codex đối với thịt, CXC 58-2005), và tài liệu Codex về kiểm soát các loài virus trong thực phẩm (Hướng dẫn của Codex về áp dụng các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm để kiểm soát các loài virus trong thực phẩm, CXG 79-2012).



4 Hoạt động thanh tra kiểm tra và thẩm định

Trong thời gian xảy ra đại dịch, hoạt động thanh tra thực phẩm tại các cơ sở sản xuất thực phẩm có nguy cơ cao, như trong các lò mổ, nhà máy sản xuất thực phẩm ăn liền hoặc thực phẩm chín, cần phải được thực hiện liên tục. Nguồn cung ứng thực phẩm bị gián đoạn và nhu cầu mở rộng quy mô sản xuất do ngành công nghiệp đóng cửa có thể sẽ đòi hỏi cần tăng cường giám sát để đảm bảo các biện pháp tạm thời này không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

5 Ghi nhãn thực phẩm

Điều chỉnh tạm thời các yêu cầu ghi nhãn thực phẩm cần được xem xét chừng nào vấn đề an toàn thực phẩm không bị ảnh hưởng và nhãn sản phẩm không được phép gây hiểu lầm cho người tiêu dùng. Sự linh hoạt đối với các yêu cầu ghi nhãn sẽ cho phép thực phẩm được ghi nhãn bởi bộ phận làm dịch vụ cung ứng (như các nhà hàng) gián tiếp và tránh được lãng phí thực phẩm. Không cho phép sử dụng công bố sức khỏe chưa được phép hoặc công bố các chất gây dị ứng chưa được phê duyệt.



6 Phòng thử nghiệm thực phẩm

Các phòng thử nghiệm thực phẩm có thể được phép thử Covid-19 trong các mẫu lâm sàng. Phân tích thực phẩm nên được hạn chế chỉ đối với mẫu có tính ưu tiên cao (như điều tra bùng phát bệnh...). Không nên lấy mẫu thực phẩm hoặc mẫu nước để thử Covid-19 cũng như không nên giả định là việc lấy mẫu này có thể là do lây nhiễm.



7 Bảo vệ cán bộ thanh tra thực phẩm

Sức khỏe của cán bộ thanh tra thực phẩm phải được bảo vệ. Các nhân viên cần được đào tạo nhằm giảm bớt việc lây nhiễm virus chẳng hạn như giãn cách, thường xuyên rửa tay, vệ sinh cá nhân và sử dụng đúng các thiết bị bảo hộ cá nhân.

8 Nhiễm bệnh tại nơi làm việc:

Mọi nhân viên phải báo cáo ngay về triệu chứng Covid-19 hoặc về việc mình bị nhiễm bệnh và không được phép đến công sở, nơi làm việc. Nếu có triệu chứng tại công sở/nơi làm việc, nhân viên đó phải được cách ly cho đến khi có tư vấn điều trị y tế. Bất kể cá nhân nào đã từng tiếp xúc gần với nhân viên nhiễm bệnh phải được báo cáo và được áp dụng các biện pháp dịch tễ phù hợp.

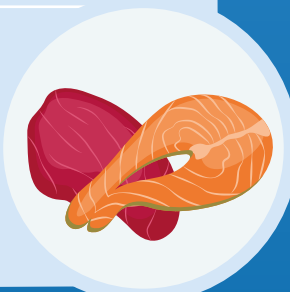


9 Động vật dùng làm thực phẩm không phải là nguy cơ nhiễm Covid-19

Hiện các bằng chứng cho thấy động vật dùng làm thực phẩm không bị ảnh hưởng do Covid-19 và không bị nhiễm do tiếp xúc gần với các trường hợp cá nhân người dương tính.

10 Thực phẩm và động vật sống nhập khẩu từ các quốc gia có tỷ lệ nhiễm bệnh Covid-19 cao không gây ra các nguy cơ đáng kể

Hiện không có bằng chứng cho thấy thực phẩm và vật liệu bao gói thực phẩm là các nguồn hoặc các đường lây nhiễm. Động vật dùng làm thực phẩm chưa từng được cho là nguồn lây nhiễm Covid-19, như vậy thực phẩm và động vật dùng làm thực phẩm được nhập khẩu phải là đối tượng chịu các biện pháp kiểm soát nhập khẩu tương tự như trước khi có đại dịch.





1 Tính an toàn và toàn vẹn của chuỗi cung ứng thực phẩm phải được duy trì

Hơn bao giờ hết, người kinh doanh sản xuất thực phẩm cùng với chuỗi thực phẩm phải có trách nhiệm duy trì nguồn cung ứng thực phẩm an toàn và luôn có sẵn để người tiêu dùng có độ tin tưởng trong khi vẫn đảm bảo được sức khỏe và an toàn cho người lao động;



2 Hòa hòa các quy tắc thực hành an toàn thực phẩm với các biện pháp liên quan đến Covid-19

Tiếp tục tuân thủ các quy định pháp luật quốc gia về an toàn thực phẩm trong khi bảo vệ nhân viên và bảo hộ thực phẩm. Những thay đổi về dòng chảy vận hành phải được xem xét và phải đào tạo cán bộ nhân viên để đáp ứng được những luồng công việc mới và các yêu cầu về giãn cách.

3 Tăng cường quy tắc thực hành vệ sinh tốt và quy trình vận hành chuẩn

Đưa ra những biện pháp kiểm dịch và vệ sinh chặt chẽ và thực hiện các khóa đào tạo về vệ sinh mới hơn và phòng chống các bệnh truyền nhiễm. Thậm chí nếu thanh tra thực phẩm không thể tới cơ sở sản xuất, người kinh doanh sản xuất thực phẩm phải hiểu được là mọi người đều tùy thuộc vào một nguồn cung ứng thực phẩm an toàn.



4 Duy trì vệ sinh hiệu quả

Làm sạch, vệ sinh và khử trùng môi trường làm việc theo các nguyên tắc chung của Codex về vệ sinh thực phẩm. Loại virus này sẽ bị các loại thuốc tẩy chuẩn và thuốc khử trùng chuẩn tiêu diệt. Tuy nhiên, để bảo vệ nhân viên, cần đưa ra những thao tác làm sạch bổ sung cho những khu vực tiếp xúc với người, chẳng hạn nhà vệ sinh, tay nắm cửa, khu vực cantin, khu nghỉ ngơi của nhân viên.



5 Phòng ngừa cụ thể cho công nhân/người lao động

Thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE) như găng tay và khẩu trang dùng 1 lần, có thể bảo vệ người lao động và tránh được sự lây nhiễm của virus nếu sử dụng đúng cách. Găng tay và khẩu trang chỉ hiệu quả khi sử dụng kết hợp với việc rửa tay thường xuyên. Người lao động cần được đào tạo về việc sử dụng đúng cách các thiết bị bảo hộ cá nhân.

6 Bị bệnh tại nơi làm việc

Tất cả cán bộ nhân viên người lao động phải báo cáo ngay về triệu chứng bị nhiễm hoặc khẳng định về việc nhiễm Covid-19 và không được phép đến nơi làm việc. Nếu triệu chứng này xuất hiện tại nơi làm việc, nhân viên đó phải được cách ly ngay cho đến khi có tư vấn về điều trị. Bất kể cá nhân nào có tiếp xúc gần với nhân viên đó phải được báo cáo và được thực hiện những biện pháp dịch tễ thích hợp.



7 Kho bán lẻ

Cần xem xét việc giữ khoảng cách cho nhân viên và khách hàng. Vệ sinh sạch các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và bề mặt tiếp xúc có nguy cơ cao. Nhà kinh doanh thực phẩm cần thích ứng với những thay đổi trong nhu cầu của người tiêu dùng, đảm bảo các thực phẩm dễ hỏng phải được bảo quản an toàn và lãng phí thực phẩm.

8 Phân phối và thương mại điện tử

Tuân thủ các Hướng dẫn hiện hành của Codex về vận chuyển thực phẩm với khối lượng lớn và thực phẩm bao gói một phần. Khi phân phối thực phẩm mua bán trực tuyến người phân phát gói hàng phải đeo găng tay và khẩu trang, thay chúng khi cần và đảm bảo an toàn của quá trình giao hàng.



9 Thực phẩm đường phố, thực phẩm mang đi và quán ăn

Duy trì giãn cách giữa người với người. Khi cần triển khai khu vực lấy đồ đã được định sẵn cho khách và đề nghị người giao hàng và người thanh toán không tiếp xúc. Thực hành vệ sinh tốt và phòng chống dịch một lần nữa là chìa khóa của an toàn.

10 Hiện không có những bằng chứng cho thấy thực phẩm là nguồn lây virus corona

Loại virus này ban đầu lây nhiễm từ người sang người. Việc xử lý, sản xuất, chế biến và bán thực phẩm không được cho là mối nguy hiểm để lây nhiễm virus corona.





1 Hiện chưa có bằng chứng cho thấy corona virus chủng mới gây Covid-19 có thể bị lây nhiễm qua thực phẩm

Loại virus này về cơ bản lây nhiễm từ người sang người do người nhiễm bệnh ho và hắt hơi, khi đó những người xung quanh bị ảnh hưởng. Mặc dù các giọt bắn có thể tồn tại trên các vật thể và bề mặt, người ta vẫn chưa biết liều lượng nhiễm nào là đủ để có thể nhiễm bệnh sang người.



2 Coronavirus không thể phát triển trên thực phẩm

Trong khi vi khuẩn có thể sinh trưởng và phát triển trên thực phẩm trong điều kiện thích hợp, một loại virus ví dụ như virus gây Covid-19 lại cần một vật chủ sống để có thể tồn tại và sinh trưởng.

3 Cách tốt nhất để phòng tránh Covid-19 là thực hiện các thói quen tốt về vệ sinh

Thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước ít nhất 20 giây sau khi đi chợ, trước khi xử lý thực phẩm, ăn uống và sau khi vào nhà vệ sinh. Và thực hành vệ sinh hệ hô hấp.



4 Nấu chín thực phẩm đến nhiệt độ phù hợp luôn là cách thức tốt để phòng ngừa nhiễm bệnh

Nấu chín thực phẩm đến nhiệt độ yêu cầu để tiêu diệt các vi khuẩn gây bệnh (70°C trong 2 phút hoặc tương đương) sẽ giảm bớt nguy cơ mắc các bệnh do thực phẩm, kể cả những bệnh do virus. Trong khi hiện nay chưa có bất cứ nghiên cứu nào về hiệu quả của việc nấu chín thực phẩm đối với từng loại virus cụ thể, các loại corona-virus khác sẽ bị tiêu diệt ở nhiệt độ này.



5 An toàn khi ăn hoa quả và rau tươi

Hiện nay, chưa có bằng chứng nào cho thấy có sự lây nhiễm Covid-19 do thực phẩm. Rửa các loại rau và quả tươi thật kỹ bằng nước sạch, không sử dụng xà phòng hoặc các sản phẩm khác, trước khi gọt vỏ, cắt miếng hoặc ăn rau và quả tươi.



6 Xử lý bao bì thực phẩm có khả năng không gây nhiễm Covid-19

Trong các điều kiện thực nghiệm, virus này có thể tồn tại trên các bề mặt khác nhau như nhựa hoặc bìa cứng sử dụng để bao gói, tuy nhiên có thể không có khả năng cách thức phơi nhiễm này đủ để nhiễm sang người. Thường xuyên rửa tay sau khi mở bao gói thực phẩm, lau sạch và khử trùng các bề mặt và tránh chạm vào mắt, mũi hoặc miệng khi xử lý thực phẩm và bao gói thực phẩm.

7 Thói quen tốt khi đi siêu thị

Tuân thủ các biện pháp quy định tại địa phương, duy trì giãn cách giữa người với người khi lựa chọn thực phẩm và khi xếp hàng. Giữ sạch tay và không đi mua bán nếu có bất cứ triệu chứng nhiễm bệnh nào.



8 Cảm ơn người bán lẻ đã cung cấp và vận chuyển thực phẩm và bảo đảm thực phẩm an toàn

Thế giới hiện nay đang phụ thuộc vào các nhà vận chuyển thực phẩm hoặc bán lẻ thực phẩm liên tục tiếp cận với nguồn cung thực phẩm và đảm bảo thực phẩm an toàn. Những người thực hiện công việc này đóng vai trò trọng yếu trong ứng phó với đại dịch, cần phải có sức khỏe tốt và bảo vệ được thực phẩm tránh ô nhiễm.



9 Nỗ lực để đảm bảo an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng nông sản

Để bảo vệ thực phẩm từ trang trại đến kho bảo quản trong thời gian dịch bệnh Covid-19, bản thân người nông dân phải được chú trọng. Bằng việc bảo vệ nhân công, nhà chế biến thực phẩm đang đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn.



10 Thực hiện mọi điều nêu trên và rửa tay (một lần nữa)

Đơn giản như chính nó, rửa tay bằng xà phòng thực sự tạo ra sự khác biệt.

