

UBND TỈNH THÙA THIÊN HUẾ CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG,
CHỐNG DỊCH COVID-19

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 186 /QĐ-BCD

Thừa Thiên Huế, ngày 28 tháng 9 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành Bảng đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19
tại trung tâm thương mại/siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế**

**TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG, CHỐNG DỊCH COVID-19
TỈNH THÙA THIÊN HUẾ**

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 2225/QĐ-BCĐQG ngày 28 tháng 5 năm 2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 về việc ban hành “Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng”;

Căn cứ Quyết định số 2086/QĐ-UBND ngày 15 tháng 8 năm 2020 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của vi rút Corona (COVID-19) của tỉnh Thừa Thiên Huế;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Công Thương.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Bảng đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 tại trung tâm thương mại/siêu thị, chợ, nhà hàng, trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 2. Sở Công Thương, UBND các huyện, thị xã, thành phố Huế thành lập tổ kiểm tra liên ngành đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 tại các trung tâm thương mại/siêu thị, chợ, nhà hàng để đảm bảo đủ điều kiện hoạt động.

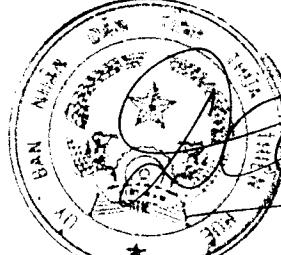
Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Công Thương, Thủ trưởng các Sở, ban ngành liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố Huế và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- TV Tỉnh ủy;
- TT HĐND tỉnh;
- CT và các PCT UBND tỉnh;
- TV BCĐ phòng, chống dịch COVID-19 tỉnh;
- CVP và các PCVP UBND tỉnh;
- Cảng TTĐT tỉnh;
- Lưu: VT, CT.

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



Phan Thiên Định



Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH
COVID-19 TẠI CHỢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THỦA THIÊN HUẾ
 (Kèm theo Quyết định số 186/QĐ-BCĐ ngày 28 tháng 9 năm 2020
 của Trưởng Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh)

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (diểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
1	Có thực hiện việc: Xây dựng phương án phòng chống dịch COVID -19 tại đơn vị	5	2,5	0	
2	Có thực hiện việc: công khai thông tin liên lạc của người đầu mối phụ trách về công tác phòng, chống dịch COVID-19 tại Chợ	5	2,5	0	
3	Có thực hiện việc: ký cam kết với chính quyền địa phương về việc thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn về phòng, chống dịch COVID-19	5	2,5	0	
4	Có thực hiện việc: theo dõi sức khỏe của người lao động, tiêu thương trước khi vào chợ; không cho người lao động, tiêu thương có ít nhất một trong các triệu chứng mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở vào buôn bán tại chợ.	10	5	0	
5	Có thực hiện việc: yêu cầu khách hàng mua sắm tại chợ thực hiện các biện pháp phòng chống dịch tại chợ: hạn chế tụ tập đông người, tiếp xúc gần, phải luôn	10	5	0	

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
	đeo khẩu trang (trừ khi ăn)				
6	Có thực hiện việc: Tại cửa/khu vực ra, vào chợ bố trí biển báo quy định phòng, chống dịch	10	5	0	
7	Có thực hiện việc: Trang bị và duy trì thường xuyên nước rửa tay, xà phòng, dung dịch sát khuẩn (chứa ít nhất 60% cồn)... cho nhân viên, tiểu thương và khách hàng tại các lối ra vào chợ và khu vực công cộng (khu vực trong nhà lồng, khu nhà vệ sinh...)	10	5	0	
8	Có thực hiện việc: vệ sinh môi trường tại chợ, khử khuẩn đối với nền nhà, lối đi trong chợ và các khu vực công cộng bằng dung dịch tẩy rửa ít nhất 01 lần/ngày	10	5	0	
9	Có thực hiện việc: Vệ sinh khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ngày đối với khu vệ sinh chung (đối với chợ không có nhà vệ sinh thì chấm điểm tối đa)	10	5	0	
10	Có thực hiện việc: bố trí đủ thùng đựng rác có nắp đậy, đặt ở vị trí thuận tiện tại chợ cho người lao động, khách hàng và thực hiện thu gom, xử lý hằng ngày theo quy định	10	5	0	
11	Có thực hiện việc: thông tin, tuyên truyền hướng dẫn cho người lao động, tiểu thương, người bán hàng, khách hàng thực hiện phòng, chống dịch	10	5	0	

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
	COVID-19 trong thời gian họp chợ				
12	Có thực hiện việc: Thiết lập bộ phận hoặc cử người kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch COVID-19 tại Chợ	5	2,5	0	
	Tổng điểm	100	50	0	

II. ĐÁNH GIÁ

Xếp loại mức độ an toàn:

- Từ 80 đến 100 điểm: An toàn mức 1.
- Từ 65 đến dưới 80 điểm: An toàn mức 2.
- Từ 50 đến dưới 65 điểm: An toàn mức 3.
- Từ 0 đến dưới 50 điểm: Không an toàn.

Lưu ý: những khu vực nào sau khi đánh giá xếp loại không an toàn hoặc an toàn mức 3 thì cần rà soát khắc phục ngay để đảm bảo không lây lan dịch bệnh và an toàn cho người lao động, người làm việc, khách hàng.

**BẢNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH
COVID-19 TẠI NHÀ HÀNG (BAO GỒM CỬA HÀNG, QUÀY HÀNG
KINH DOANH THỨC ĂN NHANH, THỰC PHẨM CHÍN, NHÀ HÀNG
ĂN UỐNG) TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THỦA THIÊN HUẾ**

(Kèm theo Quyết định số 186/QĐ-BCĐ ngày 28 tháng 9 năm 2020
của Trưởng Ban chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh)

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
1	Có thực hiện việc: Phân công và công khai thông tin liên lạc (tên, số điện thoại) của người phụ trách về công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại nhà hàng	5	2,5	0	
2	Có thực hiện việc: ký cam kết với chính quyền địa phương về việc thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn về phòng, chống dịch COVID-19.	5	2,5	0	
3	Có thực hiện việc: theo dõi sức khỏe, đo nhiệt độ của người lao động, người phục vụ trước khi làm việc tại nhà hàng hàng ngày; không được bố trí làm việc cho những người có ít nhất một trong các triệu chứng mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở.	10	5	0	
4	Có thực hiện việc: luôn đeo khẩu trang, đeo găng tay khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, thực phẩm, khách hàng; không bắt tay, hạn chế tiếp xúc với khách hàng (nếu có thể), giữ khoảng cách tiếp xúc trực tiếp với khách hàng	10	5	0	
5	Có thực hiện việc: Khử khuẩn đối với khu vực nhà hàng, khu chế biến ít nhất 01 lần/ngày.	10	5	0	
6	Có thực hiện việc: Tiến hành sát khuẩn mặt bàn, ghế ngồi, các vật dụng khách đã dùng ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi.	10	5	0	

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
7	Có thực hiện việc: đối với các suất ăn sẵn, thực phẩm chuyển đi phải được bao gói trong hộp/túi kín, an toàn và bảo quản theo quy định trong suốt quá trình vận chuyển (<i>nếu nhà hàng không bán suất ăn sẵn, thực phẩm chuyển đi thì chấm điểm tối đa</i>)	5	2,5	0	
8	Có thực hiện việc: nhà vệ sinh phải có đủ nước sạch, xà phòng rửa tay, giấy vệ sinh; đảm bảo nhà vệ sinh sạch sẽ, vệ sinh khử khuẩn ít nhất 2 lần/ngày.	10	5	0	
9	Có thực hiện việc: bố trí dung dịch sát khuẩn tay (<i>có trên 60% nồng độ cồn</i>) tại quầy tính tiền, lối vào nhà hàng.	10	5	0	
10	Có thực hiện việc: bố trí đủ thùng đựng rác có nắp đậy, đặt ở vị trí thuận tiện tại nhà hàng cho người lao động, khách hàng và thực hiện thu gom, xử lý hàng ngày theo quy định	10	5	0	
11	Có thực hiện việc: thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định	5	2,5	0	
12	Có thực hiện việc: thông tin, tuyên truyền, hướng dẫn người lao động, người làm việc tại nhà hàng thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19.	10	5	0	
	Tổng điểm	100	50		

II. ĐÁNH GIÁ

Xếp loại mức độ an toàn:

- Từ 80 đến 100 điểm: An toàn mức 1.
- Từ 65 đến dưới 80 điểm: An toàn mức 2.
- Từ 50 đến dưới 65 điểm: An toàn mức 3.
- Từ 0 đến dưới 50 điểm: Không an toàn.

Lưu ý: những khu vực nào sau khi đánh giá xếp loại không an toàn hoặc an toàn mức 3 thì cần rà soát khắc phục ngay để đảm bảo không lây lan dịch bệnh và an toàn cho người lao động, người làm việc, khách hàng.

★ **BẢNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH
COVID-19 TẠI TRUNG TÂM THƯƠNG MẠI, SIÊU THỊ
TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THUẬT THIỀN HUẾ**

(Kèm theo Quyết định số 186/QĐ-BCD ngày 28 tháng 9 năm 2020
của Trưởng Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh)

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHÁM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
1	Có thực hiện việc: Xây dựng kế hoạch phòng, chống dịch COVID-19 của Trung tâm thương mại/Siêu thị	5	2,5	0	
2	Có thực hiện việc: Phân công và công khai thông tin liên lạc (tên, số điện thoại) của người đầu mối phụ trách về công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại Trung tâm thương mại/Siêu thị	5	2,5	0	
3	Có thực hiện việc: ký cam kết với chính quyền địa phương về việc thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn về phòng, chống dịch COVID-19.	5	2,5	0	
4	Có thực hiện việc: theo dõi sức khỏe, đo nhiệt độ của người lao động, bán hàng trước khi quay trở lại làm việc tại Trung tâm thương mại/Siêu thị hàng ngày; không được bố trí làm việc cho những người có ít nhất một trong các triệu chứng mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở.	5	2,5	0	
5	Có thực hiện việc: yêu cầu người lao động, người làm việc, người bán hàng, khách hàng phải luôn đeo khẩu trang (<i>trừ khi ăn</i>) trong Trung tâm thương mại/Siêu thị	10	5	0	
6	Có thực hiện việc: Tại cửa/khu vực ra, vào Trung tâm thương mại/Siêu thị bố	10	5	0	

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
	trí người đo nhiệt độ cho khách hàng, bố trí biển báo quy định phòng, chống dịch đối với khách hàng; tại các khu vực có xếp hàng phải kẻ vạch giãn cách (*) giữa các khách hàng theo quy định				
7	Có thực hiện việc: Khử khuẩn đối với nền nhà, tường, bàn ghế, các đồ vật tại nơi làm việc, khu cung cấp dịch vụ cho khách hàng, tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, tay vịn lan can, bảng điều khiển thang máy, cabin thang máy, giỏ hàng, xe đẩy hàng ít nhất 01 lần/ngày.	10	5	0	
8	Có thực hiện việc: bố trí dung dịch sát khuẩn tay (có trên 60% nồng độ cồn) để người lao động, khách hàng sát khuẩn tay tại khu vực công cộng như cây ATM, máy bán hàng tự động, quầy tính tiền, khu vực vệ sinh chung	10	5	0	
9	Có thực hiện việc: Vệ sinh khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ngày đối với khu vệ sinh chung	10	5	0	
10	Có thực hiện việc: bố trí đủ thùng đựng rác có nắp đậy, đặt ở vị trí thuận tiện tại Trung tâm thương mại/Siêu thị cho người lao động, khách hàng và thực hiện thu gom, xử lý hằng ngày theo quy định	10	5	0	
11	Có thực hiện việc: thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định	5	2,5	0	
12	Có thực hiện việc: thông tin, tuyên truyền hướng dẫn cho người lao động, người làm việc, người bán hàng, khách hàng thực hiện phòng, chống dịch COVID-19 trong thời gian mở cửa hoạt động.	10	5	0	
13	Có thực hiện việc: Thiết lập bộ phận hoặc cử người kiểm tra, giám sát việc	5	2,5	0	

STT	NỘI DUNG	THANG ĐIỂM CHẤM			
		Có thực hiện (điểm tối đa)	Có nhưng không đầy đủ	Không thực hiện	Điểm tự chấm
	thực hiện công tác phòng, chống dịch COVID-19 tại Trung tâm thương mại/Siêu thị				
	Tổng điểm	100	50	0	

II. ĐÁNH GIÁ

Xếp loại mức độ an toàn:

- Từ 80 đến 100 điểm: An toàn mức 1.
- Từ 65 đến dưới 80 điểm: An toàn mức 2.
- Từ 50 đến dưới 65 điểm: An toàn mức 3.
- Từ 0 đến dưới 50 điểm: Không an toàn.

Lưu ý: những khu vực nào sau khi đánh giá xếp loại không an toàn hoặc an toàn mức 3 thì cần rà soát khắc phục ngay để đảm bảo không lây lan dịch bệnh và an toàn cho người lao động, người làm việc, khách hàng.

(*): Tuỳ theo tình hình dịch bệnh, Ban chỉ đạo phòng chống dịch COVID-19 sẽ có khuyến cáo, hướng dẫn về giãn cách.