

Số: 2225/QĐ-BCĐQG

Hà Nội, ngày 28 tháng 5 năm 2020

**QUYẾT ĐỊNH**

**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”**

**TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO QUỐC GIA  
PHÒNG, CHỐNG DỊCH COVID-19**

*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, cường chế cách ly y tế và chống dịch đặc thù trong thời gian có dịch;*

*Căn cứ Quyết định số 170/QĐ-TTg ngày 30/01/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch bệnh viêm đường hô hấp do chủng mới của vi rút Corona gây ra;*

*Căn cứ Quyết định số 56/2010/QĐ-TTg ngày 16/9/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc quy định thẩm quyền thành lập, tổ chức và hoạt động của Ban Chỉ đạo chống dịch các cấp;*

*Xét đề nghị của Bộ Y tế,*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng.

**Điều 2.** Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng (bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống) được áp dụng trên phạm vi toàn quốc.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành và thay thế Công văn số 831/BYT-MT ngày 21/02/2020 ban hành Hướng dẫn phòng, chống dịch COVID-19 đối với trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng, khách sạn, công viên, khu du lịch.

**Điều 4.** Các thành viên Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19; Bộ trưởng; Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 4;
- Thủ tướng Chính phủ (để báo cáo);
- PTTg, Vũ Đức Đam (để báo cáo);
- Các đồng chí Thứ trưởng Bộ Y tế;
- Các VP, Vụ, Cục, Tổng Cục, Thanh tra Bộ;
- Các Viện VSDTTW, VSDT TN, Pasteur NT, Pasteur TPHCM, SKNN&MT, YTCC TPHCM;
- Sở Y tế, Trung tâm KSBT/YTDP các tỉnh, TP;
- Công TTĐT Bộ Y tế;
- Lưu: VT, BCĐQG, MT.

**KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN  
THƯỜNG TRỰC**



**Đỗ Xuân Tuyên  
Thứ trưởng Bộ Y tế**

**HƯỚNG DẪN  
PHÒNG, CHỐNG VÀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM  
DỊCH COVID-19 TẠI TRUNG TÂM THƯƠNG MẠI, SIÊU THỊ, CHỢ,  
NHÀ HÀNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 2225/QĐ-BCĐQG ngày 28 tháng 5 năm 2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19)*

**PHẦN THỨ NHẤT  
THÔNG TIN CHUNG VỀ DỊCH COVID-19  
VÀ PHẠM VI ÁP DỤNG**

**1. Bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của vi rút SARS-CoV-2 (COVID-19)** là bệnh truyền nhiễm cấp tính thuộc nhóm A, là nhóm bệnh truyền nhiễm đặc biệt nguy hiểm có khả năng lây truyền rất nhanh, phát tán rộng và tỷ lệ tử vong cao hoặc chưa rõ tác nhân gây bệnh. Đến nay chưa có thuốc điều trị đặc hiệu và vắc xin phòng bệnh. Phòng bệnh chủ yếu dựa vào biện pháp vệ sinh cá nhân, phát hiện và cách ly sớm, giám sát chặt chẽ các trường hợp bệnh nghi ngờ, phòng, chống lây truyền tại cộng đồng và vệ sinh môi trường.

**2. Đường lây truyền, thời gian ủ bệnh**

- Bệnh lây truyền từ người sang người theo đường hô hấp, qua các giọt nước bọt hay dịch tiết mũi họng khi người bệnh ho, hắt hơi, hoặc lây qua tiếp xúc với một số đồ vật có chứa vi rút rồi qua bàn tay đưa lên mắt, mũi, miệng.

- Thời gian ủ bệnh trong vòng 14 ngày. Người mang vi rút SARS-CoV-2 có khả năng truyền vi rút cho những người xung quanh.

- Việc tiếp xúc trực tiếp với người nhiễm bệnh, đặc biệt ở những nơi tập trung đông người như nhà máy, nhà ga, bến tàu xe, sân bay, lễ hội, trên phương tiện giao thông công cộng, trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng, khách sạn, công viên, khu du lịch,... sẽ tạo điều kiện cho vi rút lây lan.

**3. Triệu chứng biểu hiện bệnh**

- Người mắc bệnh có triệu chứng viêm đường hô hấp cấp tính: sốt, ho, khó thở, có trường hợp viêm phổi, viêm phổi nặng, có thể gây suy hô hấp cấp và nguy cơ tử vong, đặc biệt ở những người cao tuổi, người suy giảm miễn dịch và mắc các bệnh mạn tính kèm theo.

- Một số người nhiễm vi rút SARS-CoV-2 có thể có biểu hiện lâm sàng nhẹ không rõ triệu chứng nên gây khó khăn cho việc phát hiện.

- **Trường hợp nghi ngờ mắc bệnh:** là người có ít nhất một trong các triệu chứng: sốt; ho; đau họng; khó thở hoặc viêm phổi và có một trong các yếu tố dịch tễ sau:

+ Có tiền sử đến/qua/ở/về từ quốc gia, vùng lãnh thổ có ghi nhận ca mắc COVID-19 lây truyền nội địa theo thông tin của Tổ chức Y tế thế giới trong vòng 14 ngày tính đến ngày nhập cảnh vào Việt Nam.

+ Có tiền sử đến/ở/về từ nơi có ổ dịch đang hoạt động tại Việt Nam trong vòng 14 ngày trước khi khởi phát bệnh.

+ Tiếp xúc gần với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong vòng 14 ngày trước khi khởi phát bệnh.

- **Ca bệnh xác định:** là ca bệnh nghi ngờ hoặc bất cứ người nào có xét nghiệm dương tính với vi rút SARS-CoV-2 được thực hiện bởi các cơ sở xét nghiệm do Bộ Y tế cho phép khẳng định.

- **Người tiếp xúc gần:** là người có tiếp xúc trong vòng 2 mét với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh, bao gồm:

+ Người sống trong cùng hộ gia đình, cùng nhà với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh.

+ Người cùng nhóm làm việc hoặc cùng phòng làm việc với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh.

+ Người cùng nhóm: du lịch, công tác, vui chơi, buổi liên hoan, cuộc họp... với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh.

+ Người ngồi cùng hàng và trước sau hai hàng ghế trên cùng một phương tiện giao thông (tàu, xe ô tô, máy bay, tàu thủy...) với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh. Trong một số trường hợp cụ thể, tùy theo kết quả điều tra dịch tễ, cơ quan y tế sẽ quyết định việc mở rộng danh sách người tiếp xúc gần đối với hành khách đi cùng một phương tiện giao thông.

+ Bất cứ người nào có tiếp xúc gần với ca bệnh xác định hoặc ca bệnh nghi ngờ trong thời kỳ mắc bệnh ở các tình huống khác.

#### **4. Một số nguyên tắc, khái niệm về phòng và điều trị bệnh COVID-19**

- Hiện nay bệnh COVID-19 chưa có thuốc điều trị đặc hiệu và chưa có vắc xin phòng bệnh nên chủ yếu là điều trị hỗ trợ và điều trị triệu chứng. Các biện pháp phòng bệnh chính là phát hiện sớm và cách ly ca bệnh, cách ly những người tiếp xúc vòng 1 (là người tiếp xúc gần với ca bệnh xác định), tiếp xúc vòng 2 (là người tiếp xúc với người tiếp xúc gần).

- Thực hiện các biện pháp dự phòng giọt bắn để tránh lây nhiễm trực tiếp do hít phải giọt bắn có chứa vi rút phát tán trong không khí thông qua ho, hắt hơi, nói chuyện và các biện pháp dự phòng tiếp xúc để tránh lây nhiễm gián tiếp do chạm tay vào các bề mặt bị nhiễm vi rút rồi chạm vào mắt, mũi, miệng. Các biện pháp dự phòng chung gồm: hạn chế ra khỏi nhà khi không thực sự cần thiết; nếu phải ra khỏi nhà thì phải đeo khẩu trang, giữ khoảng cách theo quy định; thường xuyên rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay; vệ sinh nhà cửa sạch sẽ, thông thoáng; khai báo y tế điện tử.

- Khoảng cách tối thiểu và việc đeo khẩu trang thực hiện theo quy định của Chính phủ hoặc Ban chỉ đạo quốc gia phòng chống dịch COVID-19.

- Rửa tay được hiểu là rửa tay với nước sạch và xà phòng ít nhất trong thời gian 30 giây hoặc làm sạch tay bằng dung dịch sát khuẩn tay.

- Dung dịch sát khuẩn tay: Phải chứa ít nhất 60% cồn hoặc các hoạt chất diệt khuẩn theo quy định của Bộ Y tế.

## **5. Phạm vi và đối tượng áp dụng hướng dẫn**

### **5.1. Phạm vi**

Hướng dẫn này áp dụng cho trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng (bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống) sau đây gọi chung là khu dịch vụ.

### **5.2. Đối tượng áp dụng**

- Tổ chức, cá nhân quản lý/người phụ trách/giám đốc khu dịch vụ (sau đây gọi chung là đơn vị quản lý).

- Người sử dụng lao động, người lao động, người làm việc, người bán hàng tại khu dịch vụ.

- Khách hàng vào khu dịch vụ.

## **PHẦN THỨ HAI HƯỚNG DẪN PHÒNG, CHỐNG LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19 TẠI KHU DỊCH VỤ**

### **I. Hướng dẫn thực hiện đối với người lao động, người làm việc, người bán hàng trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ**

Người lao động, người làm việc, người bán hàng thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19 tại nơi làm việc theo Hướng dẫn về phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá do Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 ban hành.

Ngoài ra, đối với người chế biến thức ăn, đồ uống, phục vụ ăn uống trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ phải thực hiện các nội dung sau:

- Phải đeo khẩu trang, 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.

- Bố trí chỗ ngồi cho khách ăn, uống đảm bảo khoảng cách theo quy định.

- Yêu cầu, hướng dẫn khách hàng rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay trước, sau khi ăn, sau khi đi vệ sinh.

- Tiến hành vệ sinh, khử khuẩn bề mặt bàn, ghế ngồi ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi.

### **II. Hướng dẫn đối với khách hàng**

1. Không đến khu dịch vụ nếu có một trong các biểu hiện mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở hoặc đang trong thời gian cách ly tại nhà theo yêu cầu của cơ quan y tế.

2. Phải luôn đeo khẩu trang đúng cách khi đến chỗ đông người theo hướng dẫn của Bộ Y tế và thải bỏ ngay khẩu trang sau khi sử dụng (nếu là loại khẩu trang dùng 1 lần) vào thùng rác đúng nơi quy định.

3. Giữ khoảng cách tối thiểu với người xung quanh. Đối với khách hàng sử dụng dịch vụ ăn, uống cần giữ gìn vệ sinh, tránh ngồi đối diện, trò chuyện khi ăn, ăn xong rời đi ngay, tránh tiếp xúc không cần thiết. Đảm bảo khoảng cách khi ăn (theo quy định, ngồi so le).

4. Thường xuyên rửa tay với xà phòng và nước sạch (theo quy trình rửa tay của Bộ Y tế) hoặc dung dịch sát khuẩn tay trong thời gian có mặt ở khu dịch vụ vào các thời điểm: trước và sau khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi ho, hắt hơi, khi tay bẩn, sau khi tiếp xúc với các bề mặt có nhiều người tiếp xúc như lan can, nút bấm thang máy...

5. Che mũi, miệng khi ho hoặc hắt hơi, tốt nhất bằng khăn vải, hoặc khăn tay, hoặc khăn giấy, hoặc ống tay áo để làm giảm phát tán dịch tiết đường hô hấp. Vứt bỏ khăn giấy che mũi, miệng vào thùng rác và rửa sạch tay. Bỏ rác đúng nơi quy định tại khu dịch vụ.

6. Tránh đưa tay lên mắt, mũi, miệng để tránh lây nhiễm bệnh.

7. Không khạc nhổ bừa bãi.

8. Khi bản thân thấy có một trong các biểu hiện: mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở ngay lập tức thực hiện những việc sau:

a) Thông báo ngay cho người làm việc tại khu dịch vụ để được hướng dẫn và hỗ trợ.

b) Hạn chế tiếp xúc và giữ khoảng cách tối thiểu với người xung quanh.

c) Thực hiện nghiêm túc hướng dẫn của người có thẩm quyền của khu dịch vụ.

### **III. Trách nhiệm của đơn vị quản lý và người sử dụng lao động**

Đơn vị quản lý, người sử dụng lao động thực hiện các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19 theo Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá do Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 ban hành.

Ngoài ra đơn vị quản lý và người sử dụng lao động phải thực hiện theo các hướng dẫn sau:

1. Xây dựng kế hoạch phòng chống dịch COVID-19 cho khu dịch vụ. Phân công và công khai thông tin liên lạc (tên, số điện thoại) của cán bộ đầu mối phụ trách về công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ để người lao động và khách hàng biết và liên hệ khi cần thiết.

2. Ký cam kết với chính quyền địa phương về việc thực hiện đúng các quy định, khuyến cáo về phòng, chống dịch COVID-19. Yêu cầu các tổ chức, cá nhân có kinh doanh tại Trung tâm thương mại, siêu thị, chợ phải ký cam kết thực hiện đúng các quy định, khuyến cáo về phòng, chống dịch COVID-19 tại khu dịch vụ.

3. Thực hiện khai báo y tế điện tử, theo dõi sức khỏe, đo nhiệt độ của người lao động trước khi quay trở lại làm việc tại khu dịch vụ và 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.

4. Tại cửa/khu vực ra, vào khu dịch vụ: bố trí người đo nhiệt độ cho khách hàng đến khu dịch vụ theo quy định của Chính phủ, Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19; yêu cầu người lao động, khách đến phải sát khuẩn tay, đeo khẩu trang (trừ khi ăn) và giữ khoảng cách theo quy định; 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.

5. Bố trí đủ thùng đựng chất thải có nắp đậy; bố trí đầy đủ khu vực rửa tay, nhà vệ sinh và đảm bảo luôn có đủ nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay cho người lao động, làm việc, bán hàng tại khu dịch vụ và khách hàng. Đối với người lao động, làm việc tại khu dịch vụ không thể rời khỏi vị trí trong ca làm việc, phải cung cấp dung dịch sát khuẩn tay có chứa cồn.

6. Cung cấp đầy đủ khẩu trang và yêu cầu người lao động, người làm việc, người bán hàng phải luôn đeo khẩu trang và giữ khoảng cách khi tiếp xúc với người khác theo quy định.

7. Đối với Trung tâm thương mại và siêu thị phải bố trí phòng cách ly tạm thời và xử trí khi có trường hợp bị một trong các biểu hiện: mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở theo hướng dẫn xử trí khi có trường hợp sốt, ho, khó thở tại Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá do Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 ban hành.

Trường hợp có người lao động được xác định mắc COVID-19 tại nơi làm việc thì thực hiện phân luồng, khử khuẩn và vệ sinh môi trường theo Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá do Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 ban hành.

8. Đối với khu dịch vụ có hoạt động kinh doanh, dịch vụ ăn uống

8.1. Yêu cầu thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 2, Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế. Chỉ những cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định mới được phép hoạt động.

8.2. Một số nội dung cần thực hiện để phòng, chống lây nhiễm dịch COVID-19:

- Khu vực chế biến thức ăn, đồ uống phải có nơi rửa tay, đủ nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay cho người sơ chế, chế biến thực phẩm, đồ uống.

- Khu vực ăn uống phải có nơi rửa tay, có đủ nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay; đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát, đủ bàn ghế và bố trí khoảng cách giữa những người ăn uống theo quy định (có thể xếp khách hàng ngồi so le hoặc đặt vách ngăn giữa các khách hàng); có đủ dụng cụ ăn uống bảo đảm riêng

biệt cho từng khách hàng và được vệ sinh sạch sẽ, khử khuẩn trước và sau khi sử dụng nếu sử dụng lại. Có đủ thùng đựng rác, có nắp đậy và có lót túi. Có biển hướng dẫn, các quy định về phòng, chống dịch.

- 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.

- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định.

- Đảm bảo khách hàng không dùng chung các đồ dùng như cốc, chai nước, khăn tay...

- 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.

9. Tổ chức tập huấn, thông tin, truyền thông cho tất cả người lao động, người làm việc, người bán hàng tại khu dịch vụ về việc thực hiện Hướng dẫn này và các hướng dẫn khác của Ban Chỉ đạo quốc gia phòng, chống dịch COVID-19.

10. Tổ chức thông tin truyền thông về phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ cho khách hàng.

11. Thực hiện đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ theo Phần thứ ba của Hướng dẫn này.

13. Thiết lập bộ phận để kiểm tra, giám sát việc thực hiện Hướng dẫn này.

14. Đảm bảo đủ điều kiện để tổ chức thực hiện đầy đủ các nội dung của Hướng dẫn này.

#### **IV. Hướng dẫn về vệ sinh môi trường, khử khuẩn tại khu dịch vụ**

##### **1. Nguyên tắc chung**

- Khử khuẩn bằng (i) chất tẩy rửa thông thường như chai xịt tẩy rửa đa năng dùng sẵn hoặc (ii) pha dung dịch tẩy rửa bồn cầu gia dụng (chứa khoảng 5% sodium hypochlorite) theo tỷ lệ 10 ml dung dịch tẩy rửa với 1 lít nước để thành dung dịch có khả năng diệt vi rút, hoặc (iii) dung dịch chứa 0,05% clo hoạt tính sau khi pha hoặc (iv) còn 70%. Chỉ pha dung dịch đủ dùng trong ngày. Dùng còn 70% để lau các bề mặt thiết bị điện tử dễ bị ăn mòn bởi hóa chất hoặc có tiết diện nhỏ. Thời gian cách ly sau khi khử khuẩn ít nhất 30 phút.

- Ưu tiên khử khuẩn bằng cách lau rửa. Đối với các bề mặt bản phải được làm sạch bằng xà phòng và nước trước khi khử khuẩn.

- Sử dụng khẩu trang, găng tay cao su, quần áo bảo hộ khi thực hiện vệ sinh, khử khuẩn.

##### **2. Vệ sinh môi trường, khử khuẩn tại nơi làm việc của người lao động, người làm việc, người bán hàng**

###### **2.1. Làm tốt công tác vệ sinh chung tại nơi làm việc**

- Đối với nền nhà, tường, bàn ghế, các đồ vật trong phòng, nơi chế biến thức ăn, gian bán hàng, các bề mặt có tiếp xúc: khử khuẩn ít nhất 01 lần/ngày.

- Đối với các vị trí tiếp xúc thường xuyên như tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, tay vịn lan can, nút bấm thang máy, công tắc điện, bàn phím máy tính, điều khiển từ xa, điện thoại dùng chung, nút bấm tại cây ATM, máy bán hàng tự động...: khử khuẩn ít nhất 02 lần/ngày.



- Tại khu vực công cộng như cây ATM, máy bán hàng tự động, bình nước uống công cộng thì bố trí dung dịch sát khuẩn tay để người lao động, khách hàng sát khuẩn tay trước khi sử dụng.

- Đối với khu vệ sinh chung: vệ sinh khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ca làm việc hoặc 01 ngày.

**2.2. Tăng cường thông khí** tại các khu vực, vị trí làm việc bằng cách tăng thông gió hoặc mở cửa ra vào và cửa sổ, sử dụng quạt hoặc các giải pháp phù hợp khác. Hạn chế sử dụng điều hòa (nếu có thể).

**3. Vệ sinh môi trường, khử khuẩn tại các khu cung cấp dịch vụ cho khách hàng**

**3.1. Tổ chức khử khuẩn khu dịch vụ như sau:**

- Đối với nền nhà, tường, các đồ vật trong phòng, gian bán hàng, khu vui chơi của trẻ em, nhà hàng ăn uống, quầy kinh doanh thức ăn ngay, khu vệ sinh chung: khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ca làm việc hoặc 01 ngày. Đối với nhà hàng tiến hành khử khuẩn mặt bàn ăn, ghế ngồi ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi.

- Đối với vị trí có tiếp xúc thường xuyên như tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, tay vịn lan can, bảng điều khiển thang máy, cabin thang máy, giỏ hàng, xe đẩy hàng: khử khuẩn ít nhất 04 lần/ngày.

**3.2. Tăng cường thông khí** tại các phòng và các khu vực của khu dịch vụ bằng cách mở cửa ra vào và cửa sổ, sử dụng quạt, hạn chế sử dụng điều hòa (nếu có thể).

**4. Xử lý chất thải:** bố trí đủ thùng đựng rác có nắp đậy, đặt ở vị trí thuận tiện tại khu dịch vụ cho người lao động, khách hàng và thực hiện thu gom, xử lý hàng ngày theo quy định.

## **PHẦN THỨ BA**

### **HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19 TẠI KHU DỊCH VỤ**

#### **I. Mục đích đánh giá**

Đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ và chủ động thực hiện các biện pháp khắc phục.

#### **II. Phương pháp đánh giá**

1. Đối với người lao động, người làm việc, người bán hàng trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ: tự đánh giá theo bảng kiểm tại Bảng 1.1

2. Đối với Ban quản lý và người sử dụng lao động:

- Tự đánh giá trách nhiệm thực hiện công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ của Đơn vị quản lý theo bảng kiểm tại Bảng 1.2

- Kiểm tra, đối chiếu, đánh giá việc chấp hành các biện pháp phòng, chống dịch bệnh COVID-19 của người lao động, người làm việc, người bán hàng trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ theo Bảng 1.1.

#### **III. Nội dung và hướng dẫn đánh giá**

##### **1. Nội dung đánh giá**

**1.1. Đối với người lao động, người làm việc, người bán hàng trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ.**

Bảng 1.1. Bảng đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 đối với người lao động, người làm việc, người bán hàng tại khu dịch vụ

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		<i>Có thực hiện (điểm tối đa)</i>	<i>Có nhưng không đầy đủ</i>	<i>Không thực hiện</i>	
<b>1</b>	<b>Trước khi đến khu dịch vụ:</b>				
1.1	<b>Có thực hiện việc:</b> tự đo nhiệt độ hàng ngày (nếu có thể), nếu có một trong các biểu hiện mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở thì báo cho người sử dụng lao động, đơn vị quản lý khu dịch vụ và nghỉ ở nhà để theo dõi sức khỏe	5	2,5	0	
1.2	<b>Có thực hiện việc:</b> không đến khu dịch vụ nếu đang trong thời gian cách ly tại nhà theo yêu cầu của cơ quan y tế	5	2,5	0	
<b>2</b>	<b>Trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ:</b>				
2.1	<b>Có thực hiện việc:</b> luôn đeo khẩu trang đúng cách theo hướng dẫn của Bộ Y tế; đeo găng tay khi chế biến, tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, thực phẩm	15	7,5	0	
2.2	<b>Có thực hiện việc:</b> không bắt tay, hạn chế tiếp xúc với khách hàng (nếu có thể), giữ khoảng cách theo quy định	10	5	0	
2.3	<b>Có thực hiện việc:</b> thường xuyên rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay	10	5	0	
2.4	<b>Có thực hiện việc:</b> yêu cầu, hướng dẫn khách hàng rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay	10	5	0	

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		<i>Có thực hiện (điểm tối đa)</i>	<i>Có nhưng không đầy đủ</i>	<i>Không thực hiện</i>	
2.5	<b>Có thực hiện việc:</b> che kín mũi, miệng khi ho hoặc hắt hơi bằng khuỷu tay áo, khăn vải hoặc khăn tay hoặc khăn giấy	5	2,5	0	
2.6	<b>Có thực hiện việc:</b> tránh đưa tay lên mắt, mũi, miệng để tránh lây nhiễm bệnh	5	2,5	0	
2.7	<b>Có thực hiện việc:</b> bố trí chỗ ngồi cho khách đảm bảo khoảng cách theo quy định	10	5	0	
2.8	<b>Có thực hiện việc:</b> vệ sinh, khử khuẩn bề mặt bàn, ghế ngồi ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi	10	5	0	
2.9	<b>Có thực hiện việc:</b> không dùng chung các đồ dùng cá nhân như cốc, chai nước, khăn tay,...	5	2,5	0	
2.10	<b>Có thực hiện việc:</b> bỏ rác đúng nơi quy định tại khu dịch vụ	5	2,5	0	
2.11	<b>Có thực hiện việc:</b> báo cho cán bộ phụ trách phòng, chống dịch tại khu dịch vụ và người sử dụng lao động nếu phát hiện bản thân hoặc người làm việc, người bán hàng cùng hoặc khách hàng nếu có một trong các biểu hiện mệt mỏi, sốt, ho, đau rát họng, khó thở	5	2,5	0	
	<b>Tổng điểm</b>	<b>100 điểm</b>	<b>50 điểm</b>	<b>0 điểm</b>	

#### **Xếp loại nguy cơ:**

- Từ 80 đến 100 điểm: thực hiện tốt, ít nguy cơ lây nhiễm.
- Từ 50 đến 79 điểm: thực hiện trung bình, có nguy cơ lây nhiễm.
- Từ 0 đến 49 điểm: thực hiện chưa tốt, nguy cơ lây nhiễm cao.

Lưu ý: sau khi đánh giá có nguy cơ lây nhiễm, nguy cơ lây nhiễm cao 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.

### 1.2. Đối với Đơn vị quản lý và người sử dụng lao động

Bảng 1.2. Bảng đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 đối với đơn vị quản lý và người sử dụng lao động

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		<i>Có thực hiện (điểm tối đa)</i>	<i>Có nhưng không đầy đủ</i>	<i>Không thực hiện</i>	
1	<b>Có thực hiện việc:</b> xây dựng kế hoạch phòng, chống dịch COVID-19 tại khu dịch vụ	4	2	0	
2	<b>Có thực hiện việc:</b> phân công và công khai thông tin liên lạc (tên, số điện thoại) của cán bộ đầu mối phụ trách về công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ	4	2	0	
3	<b>Có thực hiện việc:</b> ký cam kết với chính quyền địa phương về việc thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn về phòng, chống dịch COVID-19. Yêu cầu các tổ chức, cá nhân có kinh doanh tại Trung tâm thương mại, siêu thị, chợ phải ký cam kết thực hiện đúng các quy định, hướng dẫn về phòng, chống dịch COVID-19 tại khu dịch vụ	4	2	0	
4	<b>Có thực hiện việc:</b> khai báo y tế điện tử, theo dõi sức khỏe, đo nhiệt độ của người lao động trước khi quay trở lại làm việc tại khu dịch vụ và 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	<b>Có thực hiện việc:</b> cung cấp đầy đủ khẩu trang và yêu cầu người lao động, người làm việc, người bán hàng, khách hàng phải luôn đeo khẩu trang (trừ khi ăn) và giữ khoảng cách với người xung quanh theo quy định	7	3,5	0	
6	<b>Có thực hiện việc:</b> tại cửa/khu vực ra, vào khu dịch vụ bố trí người đo nhiệt độ	7	3,5	0	

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		<i>Có thực hiện (điểm tối đã)</i>	<i>Có nhưng không đầy đủ</i>	<i>Không thực hiện</i>	
	cho khách hàng, giữ khoảng cách theo quy định, 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				
<b>7</b>	<b>Vệ sinh môi trường, khử khuẩn</b>				
7.1	<b>Có thực hiện việc:</b> khử khuẩn đối với nền nhà, tường, bàn ghế, các đồ vật tại nơi làm việc khử khuẩn ít nhất 01 lần/ngày. Khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ca làm việc hoặc 01 ngày tại các khu cung cấp dịch vụ cho khách hàng. Đối với nhà hàng tiến hành khử khuẩn mặt bàn ăn, ghế ngồi ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi	4	2	0	
7.2	<b>Có thực hiện việc:</b> khử khuẩn ít nhất 04 lần/ngày tại khu dịch vụ đối với vị trí có tiếp xúc thường xuyên như tay nắm cửa, tay vịn cầu thang, tay vịn lan can, bảng điều khiển thang máy, cabin thang máy, giỏ hàng, xe đẩy hàng. Khử khuẩn ít nhất 02 lần/ngày đối với nơi làm việc.	4	2	0	
7.3	<b>Có thực hiện việc:</b> bố trí dung dịch sát khuẩn tay để người lao động, khách hàng sát khuẩn tay tại khu vực công cộng như cây ATM, máy bán hàng tự động, bình nước uống công cộng	7	3,5	0	
7.4	<b>Có thực hiện việc:</b> vệ sinh khử khuẩn ít nhất 02 lần/01 ca làm việc hoặc 01 ngày đối với khu vệ sinh chung	5	2,5	0	
7.5	<b>Có thực hiện việc:</b> Thông khí tại các khu vực, vị trí làm việc bằng cách tăng thông gió hoặc mở cửa ra vào và cửa sổ, sử dụng quạt hoặc các giải pháp phù hợp khác. Hạn chế sử dụng điều hòa (nếu có thể)	3	1,5	0	
8	<b>Có thực hiện việc:</b> bố trí đủ thùng đựng rác có nắp đậy, đặt ở vị trí thuận tiện tại khu dịch vụ cho người lao động, khách hàng và thực hiện thu gom, xử lý hàng ngày theo quy định	3	1,5	0	

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		<i>Có thực hiện (điểm tối đã)</i>	<i>Có nhưng không đầy đủ</i>	<i>Không thực hiện</i>	
9	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> luôn có đủ nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay cho người lao động, làm việc, bán hàng tại khu dịch vụ và khách hàng	7	3,5	0	
10	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> thực hiện đầy đủ và nghiêm túc các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định	5	2,5	0	
11	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> đảm bảo khách hàng không dùng chung các đồ dùng như cốc, chai nước, khăn tay...	3	1,5	0	
12	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> 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	3	1,5	0	
13	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> tổ chức tập huấn, thông tin, truyền thông cho tất cả người lao động, người làm việc, người bán hàng tại khu dịch vụ về việc thực hiện Hướng dẫn này và các hướng dẫn khác của Ban Chỉ đạo quốc gia phòng, chống dịch COVID-19	5	2,5	0	
14	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> tổ chức thông tin truyền thông về phòng, chống dịch bệnh COVID-19 cho người lao động, làm việc, bán hàng và khách hàng	5	2,5	0	
15	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> thiết lập bộ phận và tổ chức kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch COVID-19	5	2,5	0	
16	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> tổ chức rà soát sức khỏe cho người lao động trước khi quay trở lại làm việc. Riêng đối với nhân viên nấu ăn, nhân viên phục vụ bàn tại các nhà hàng phải được kiểm tra sức khỏe trước khi quay trở lại làm việc và được theo dõi sức khỏe hàng ngày	5	2,5	0	
17	<b><u>Có thực hiện việc:</u></b> yêu cầu người lao động, người làm việc, người bán hàng phải đánh giá theo Bảng 1.1	5	2,5	0	
		<b>100 điểm</b>	<b>50 điểm</b>	<b>0 điểm</b>	

## **Xếp loại nguy cơ:**

- Từ 80 đến 100 điểm: thực hiện tốt, ít nguy cơ lây nhiễm.
- Từ 50 đến 79 điểm: thực hiện trung bình, có nguy cơ lây nhiễm.
- Từ 0 đến 49 điểm: thực hiện chưa tốt, nguy cơ lây nhiễm cao.

Lưu ý: những khu vực nào sau khi đánh giá có nguy cơ lây nhiễm, nguy cơ lây nhiễm cao 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.

## **PHẦN THỨ TƯ TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Bộ Y tế**

- Chỉ đạo Sở Y tế triển khai các công tác chuyên môn y tế phòng, chống dịch COVID-19 theo Hướng dẫn này tại khu dịch vụ.
- Tổ chức hoặc phối hợp kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch.
- Tổng hợp tình hình thực hiện trên toàn quốc và báo cáo kết quả triển khai về Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch bệnh COVID-19.

### **2. Bộ Công thương**

- Chỉ đạo Sở Công thương và các đơn vị có liên quan nghiêm túc triển khai Hướng dẫn này tại khu dịch vụ.
- Phối hợp kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch tại khu dịch vụ.

### **3. Ủy ban nhân dân cấp tỉnh**

UBND cấp tỉnh chỉ đạo và phân cấp các Sở, ban ngành và UBND các cấp thực hiện theo thẩm quyền những nội dung sau:

- Căn cứ vào Hướng dẫn này xây dựng kế hoạch triển khai công tác phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ và chỉ đạo các đơn vị quản lý khu dịch vụ tiến hành đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 hoặc ban hành hướng dẫn chi tiết cho phù hợp với tình hình thực tiễn của địa phương và các văn bản chỉ đạo khác nếu có.
- Chỉ đạo tổ chức phổ biến, hướng dẫn, tuyên truyền, triển khai Hướng dẫn này trên địa bàn.
- Đảm bảo đủ kinh phí để triển khai tập huấn, tuyên truyền hướng dẫn những việc cần làm để phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tại khu dịch vụ.
- Căn cứ vào tình hình thực tế tại địa phương, Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quy định tần suất kiểm tra, đánh giá; bổ sung, điều chỉnh Hướng dẫn cho phù hợp với từng loại hình và quy mô các trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng.
- Báo cáo kết quả triển khai về Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch bệnh COVID-19 để tổng hợp.

### **4. Ủy ban nhân dân cấp huyện, xã**

- Phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai công tác phòng, chống dịch COVID-19 tại khu dịch vụ và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19

theo Hướng dẫn này. Đối với những khu dịch vụ có nguy cơ lây nhiễm cần yêu cầu đơn vị quản lý và người sử dụng lao động có các biện pháp khắc phục và giám sát việc khắc phục.

- Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch COVID-19 tại khu dịch vụ trên địa bàn.

- Ủy ban nhân dân cấp xã báo cáo kết quả triển khai về Ủy ban nhân dân cấp huyện để tổng hợp; Ủy ban nhân dân cấp huyện báo cáo kết quả triển khai về Ủy ban nhân dân cấp tỉnh để tổng hợp, báo cáo Bộ Y tế theo quy định.