ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG NAI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số:1538/KH-UBND	*Đồng Nai, ngày 28 tháng 9 năm 2020*

KẾ HOẠCH
Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh Đồng Nai

Thực hiện 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", UBND tỉnh ban hành kế hoạch hướng dẫn thực hiện như sau:

PHẦN THỨ NHẤT
I. MỤC TIÊU VÀ YÊU CẦU
1. Mục tiêu

a) Tiếp tục phòng, chống hiệu quả dịch bệnh Covid-19 trên địa bàn tỉnh Đồng Nai trong giai đoạn mới.

b) Hướng dẫn cho các tổ chức, đơn vị quản lý, người sử dụng lao động, người lao động, người làm việc, người bán hàng, khách hàng vào khu dịch vụ thực hiện các biện pháp phòng, chống lây nhiễm dịch Covid-19 tại khu dịch vụ và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại khu dịch vụ.

2. Yêu cầu

Các sở, ban, ngành, đơn vị và UBND các huyện, thành phố Biên Hòa, thành phố Long Khánh căn cứ chức năng, nhiệm vụ được phân công để tổ chức, triển khai 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) gọi chung là khu dịch vụ, khẩn trương xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện đạt kết quả công tác phòng, chống dịch Covid-19 tại địa phương trong thời gian tới.

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-19tại 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-19cho 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 Covid-19 tại khu dịch vụ để người lao động 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, 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, 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

a) 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/NĐCP ngày 12 tháng 11 năm 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.

b) 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, 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 kế hoạch 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 Covid-19 tại khu dịch vụ cho khách hàng.

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

12. Thiết lập bộ phận để kiểm tra, giám sát việc thực hiện kế hoạch này.

13. Đảm bảo đủ điều kiện để tổ chức thực hiện đầy đủ các nội dung của kế hoạch này.

IV. HƯỚNG DẪN VỀ VỆ SINH MÔI TRƯỜNG, KHỬ KHUẨN TẠI KHU DỊCH VỤ

1. Nguyên tắc chung

a) Khử khuẩn bằng (1) chất tẩy rửa thông thường như chai xịt tẩy rửa đa năng dùng sẵn hoặc (2) 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 (3) dung dịch chứa 0,05% clo hoạt

tính sau khi pha hoặc (4) cồn 70%. Chỉ pha dung dịch đủ dùng trong ngày. Dùng cồn 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.

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

c) 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

a) 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.

b) 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

a) 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.

b) 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 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 kèm theo kế hoạch này.

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

a) Tự đánh giá trách nhiệm thực hiện công tác phòng, chống dịch Covid-19 tại khu dịch vụ của đơn vị quản lý theo bảng kiểm tại Bảng 1.2

b) Kiểm tra, đối chiếu, đánh giá việc chấp hành các biện pháp phòng, chống dịch 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 kèm theo kế hoạch này.

III. NỘI DUNG VÀ HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

a) 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 Covid-19 đối với người 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 (Phụ lục hướng dẫn đánh giá nguy cơ lây nhiễm đính kèm).

b) Đối với đơn vị quản lý và người sử dụng lao động.

Bảng 1.2. Bảng đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 đối với đơn vị quản lý và người sử dụng lao động (Phụ lục hướng dẫn đánh giá nguy cơ lây nhiễm đính kèm).

PHẦN THỨ TƯ
PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Công Thương

a) Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế, UBND các huyện, thành phố Long Khánh, thành phố Biên Hoà và các đơn vị có liên quan khẩn trương triển khai kế hoạch này tại các khu dịch vụ trên địa bàn thành phố, khu đô thị có mật độ dân cư cao để thực hiện.

b) Chủ trì, phối hợp với Sở Y tế và các đơn vị liên quan xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch tại khu dịch vụ trên địa bàn tỉnh.

2. Sở Y tế

a) Phối hợp với Sở Công Thương và các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, giám sát việc thực hiện, đánh giá nguy cơ lây nhiễm Covid-19 và kết quả khắc phục theo hướng dẫn này tại các khu dịch vụ trên địa bàn tỉnh.

b) Chỉ đạo các đơn vị ngành y tế triển khai công tác chuyên môn y tế phòng, chống dịch Covid-19 theo kế hoạch này tại các khu dịch vụ trên địa bàn tỉnh.

3. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch

a) Chủ trì, phối hợp với UBND các huyện, thành phố Biên Hòa, thành phố Long Khánh vận động các cơ sở lưu trú du lịch tham gia làm cơ sở cách ly cho các chuyên gia nước ngoài khi nhập cảnh vào Việt Nam và làm việc tại Đồng Nai.

b) Khẩn trương tổ chức triển khai hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại các khu dịch vụ thuộc ngành văn hóa quản lý.

c) Phối hợp với Sở Y tế và các đơn vị liên quan xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch tại các khu dịch vụ thuộc ngành văn hóa quản lý trên địa bàn tỉnh.

4. Sở Thông tin và Truyền thông

a) Phối hợp với Sở Y tế, UBND các huyện, thành phố Biên Hòa, thành phố Long Khánh tuyên truyền, phổ biến Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh.

b) Chỉ đạo các cơ quan truyền thông đăng tải các tin tức, bài viết về nội dung Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh.

5. Sở Tài chính

Phối hợp với Sở Y tế và các sở, ban, ngành đơn vị có liên quan tham mưu UBND tỉnh bố trí kinh phí tập huấn, tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh Đồng Nai.

6. Báo Đồng Nai, Đài Phát thanh - Truyền hình Đồng Nai và các cơ quan thông tin đại chúng trên địa bàn tỉnh

Chủ động phối hợp với Sở Y tế và các địa phương, đơn vị liên quan thực hiện việc tuyên truyền, phổ biến hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng trên địa bàn tỉnh.

7. UBND các huyện , thành phố Biên Hòa và thành phố Long Khánh

a) Khẩn trương tuyên truyền, phổ biến kế hoạch này đến các khu dịch vụ tại địa phương.

b) Căn cứ kế hoạch này xây dựng kế hoạch triển khai phù hợp với tình hình thực tiễn của địa phương.

c) Chỉ đạo các đơn vị quản lý khu dịch vụ tại địa phương tiến hành đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19. Lưu ý, đối với những khu dịch vụ có nguy cơ lây nhiễm cao 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.

d) Tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện công tác phòng, chống dịch Covid-19 tại khu dịch vụ trên địa bàn. Căn cứ vào tình hình thực tế tại địa phương, 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.

đ) Cân đối bố trí kinh phí để triển khai tập huấn, tuyên truyền hướng dẫn những việc cần làm để phòng, chống dịch Covid-19 tại khu dịch vụ trên địa bàn.

e) Định kỳ hàng tháng yêu cầu UBND cấp xã báo cáo kết quả triển khai về UBND cấp huyện để tổng hợp; UBND cấp huyện tổng hợp báo cáo UBND tỉnh (thông qua Sở Công Thương) để báo cáo theo quy định.

Trên đây là kế hoạch hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm Covid-19 tại các khu dịch vụ trên địa bàn tỉnh. Giao Sở Công Thương là cơ quan đầu mối, phối hợp với Sở Y tế theo dõi tình hình triển khai thực hiện kế hoạch này trên địa bàn tỉnh, tổng hợp báo cáo Ban chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch Covid-19 theo quy định. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị Sở Công thương báo cáo UBND tỉnh xem xét, chỉ đạo./.

Nơi nhận:
- Bộ Y tế (báo cáo);
- Bộ Công Thương (báo cáo);
- TT.TU, TT.HĐND tỉnh;
- Chủ tịch, các PCT.UBND tỉnh;
- Các sở, ban, ngành (thực hiện);
- UBND các huyện, thành phố (thực hiện);
- Chánh, các PVP.UBND tỉnh;
- Lưu: VT, KGVX, KTNS, Cổng TTĐT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH

Cao Tiến Dũng

PHỤ LỤC HƯỚNG DẪN
ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19
TẠI KHU DỊCH VỤ

(Kèm theo Kế hoạch số 1538 /KH-UBND ngày 28 tháng 8 năm 2020 của UBND tỉnh).

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
		Có thực hiện (điểm tối đa)	*Có nhưng không đầy đủ*	*Không thực hiện*	
1	**Trước khi đến khu dịch vụ:**				
1.1	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	
2	**Trong thời gian làm việc tại khu dịch vụ:**				
2.1	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** Không bắt tay, hạn chế tiếp xúc với khách hàng (nếu có thể), giữ khoảng cách theo quy định.	10	5	0	

2.3	**Có thực hiện việc:** Thường xuyên rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay.	10	5	0	
2.4	**Có thực hiện việc:** Yêu cầu, hướng dẫn khách hàng rửa tay với xà phòng và nước sạch hoặc dung dịch sát khuẩn tay	10	5	0	
2.5	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** Tránh đưa tay lên mắt, mũi, miệng để tránh lây nhiễm bệnh	5	2,5	0	
2.7	**Có thực hiện việc:** Bố trí chỗ ngồi cho khách đảm bảo khoảng cách theo quy định	10	5	0	
2.8	**Có thực hiện việc:** Vệ sinh, khử khuẩn bề mặt bàn, ghế ngồi ngay sau khi mỗi lượt khách rời đi	10	5	0	
2.9	**Có thực hiện việc:** Không dùng chung các đồ dùng cá nhân như cốc, chai nước, khăn tay,...	5	2,5	0	
2.10	**Có thực hiện việc:** Bỏ rác đúng nơi quy định tại khu dịch vụ.	5	2,5	0	
2.11	**Có thực hiện việc:** 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	
	Tổng điểm	**100 điểm**	**50 điểm**	**0 điểm**	

***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.

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

TT	NỘI DUNG	Thang điểm chấm			Điểm chấm thực tế
		Có thực hiện (điểm tối đa)	*Có nhưng không đầy đủ*	*Không thực hiện*	
1	**Có thực hiện việc:** Xây dựng kế hoach phòng, chống dịch Covid-19 tại khu dịch vụ.	4	2	0	
2	**Có thực hiện việc:** 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 Covid-19 tại khu dịch vụ.	4	2	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. 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** Tại cửa/khu vực ra. vào khu dịch vụ bố trí người đo nhiệt độ 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.	7	3,5	0	
7	**Vệ sinh môi trường, khử khuẩn**				
7.1	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	
9	**Có thực hiện việc:** 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	**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	
11	**Có thực hiện việc:** Đảm bảo khách hàng không dùng chung các đồ dùng như cốc, chai nước, khăn tay...	3	1,5	0	
12	**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.	3	1,5	0	
13	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** Tổ chức thông tin truyền thông về phòng, chống dịch Covid-19 cho người lao động, làm việc, bán hàng và khách hàng.	5	2,5	0	
15	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** 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	**Có thực hiện việc:** Yêu cầu người lao động, người làm việc, người bán hàng phải đánh giá theo Bảng 1.1	5	2,5	0	
		100 điểm	**50 điểm**	**0 điểm**	

***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./.