

Số: /BC-BCĐ

Tuần Giáo, ngày tháng 6 năm 2022

## BÁO CÁO

### **Kết quả kiểm tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc phân cấp tuyến huyện quản lý đợt I năm 2022**

Thực hiện Kế hoạch số 21/KH-UBND ngày 26/01/2022 của UBND huyện Tuần Giáo về việc đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện Tuần Giáo năm 2022; Kế hoạch số 88/KH-BCĐ ngày 08/4/2022, Quyết định số 804/QĐ-BCĐ ngày 14/4/2022 của Ban Chỉ đạo Liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Tuần Giáo về việc xây dựng kế hoạch và kiểm tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc phân cấp tuyến huyện quản lý đợt I năm 2022;

Ban Chỉ đạo Liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Tuần Giáo báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc phân cấp tuyến huyện quản lý đợt I năm 2022 cụ thể như sau:

#### **I. NỘI DUNG, ĐỊA ĐIỂM KIỂM TRA, GIÁM SÁT**

##### **1. Nội dung kiểm tra, giám sát**

- Kiểm tra khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm của các đơn vị nhà trường có bếp ăn tập thể.
- Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn tại các đơn vị nhà trường.
- Kiểm tra thủ tục hành chính liên quan đến công tác an toàn thực phẩm tại bếp ăn nhà trường bao gồm: Sổ kiểm thực 03 bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Test nhanh các mẫu thực phẩm tại các đơn vị được kiểm tra, giám sát.
- Lập biên bản kiểm tra, giám sát chỉ rõ các tồn tại của các đơn vị nhà trường, đồng thời tuyên truyền pháp luật về an toàn thực phẩm, hướng dẫn các nhà trường thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

##### **2. Địa điểm kiểm tra, giám sát**

Ban Chỉ đạo vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Tuần Giáo đã tiến hành kiểm tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tại 29 đơn vị trường học có tổ chức bếp ăn tập thể (03 đơn vị trực thuộc Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Điện Biên và 26 đơn vị trực thuộc Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Tuần Giáo có bếp ăn tập thể thuộc phân cấp tuyến huyện quản lý) nằm trên địa bàn các xã Pú xi, Mường Mùn, Mùn Chung, Thị trấn, Rạng Đông, Quài Nưa, Quài Tở, Quài Cang, Chiềng Sinh, Mường Khong, Tênh

Phòng với tổng số cán bộ giáo viên nhân viên: 977 người, tổng số học sinh: 11.892 người, nhân viên phục vụ bếp ăn: 100 người.

## II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, GIÁM SÁT

### 1. Những nội dung các đơn vị thực hiện tốt

- Qua kiểm tra, giám sát đa số Ban giám hiệu các nhà trường đều đã quan tâm, chỉ đạo tích cực đến công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn của đơn vị:

+ 28/29 đơn vị nhà trường có bếp ăn tập thể đã tiến hành ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm.

+ 29/29 đơn vị nhà trường đã ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm với các cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và tiến hành lưu trữ các giấy tờ liên quan về nguồn cung cấp thực phẩm của cơ sở cung cấp cho nhà trường.

+ 29/29 đơn vị nhà trường có sổ theo dõi nguồn gốc thực phẩm được người bán và người mua ký nhận đầy đủ.

+ 29/29 đơn vị nhà trường tiến hành việc lưu và hủy mẫu thức ăn được thực hiện thường xuyên.

+ 29/29 đơn vị nhà trường nhân viên phục vụ tại bếp ăn đã được xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

+ 29/29 đơn vị nhà trường trong và ngoài khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, nhà ăn được vệ sinh sạch sẽ, hệ thống cống rãnh thoát nước tốt, đảm bảo vệ sinh, bố trí thùng rác thải có nắp đậy, dụng cụ chế biến, bảo quản, chứa đựng thực phẩm đảm bảo theo quy định, có đủ dụng cụ riêng biệt dành cho việc chế biến thực phẩm tươi sống và thực phẩm chín.

- Test nhanh các mẫu thực phẩm tại 29/29 đơn vị nhà trường đạt kết quả:

TT	Loại test	Số lượng	Kết quả	
			Âm tính	Dương tính
1	Kiểm tra dư lượng thuốc trừ sâu trong rau, quả	04	04	0
2	Kiểm tra hàn the trong bún, phở, đậu	29	29	0
3	Kiểm tra Formon trong thịt tươi sống	0	0	0
4	Kiểm tra Nitrit trong nước sinh hoạt	0	0	0
5	Kiểm tra dầu mỡ ôi khét	0	0	0
6	Kiểm Nitrat dưa muối, sản phẩm từ thịt.	0	0	0
7	Kiểm tra độ sạch bát đĩa	116	116	0
<b>Tổng cộng:</b>		<b>149</b>	<b>149</b>	<b>0</b>

### 2. Tồn tại, hạn chế

#### 2.1. Đối với các đơn vị nhà trường

- Chưa có trang phục bảo hộ lao động theo quy định trong quá trình phục vụ chế biến thức ăn tại một số đơn vị nhà trường như: Trường PTDTBT TH&THCS Pú Xi,

Trường THCS Rạng Đông, Trường Mầm non Khong Hin, Trường THCS Mường Khong, Trường Tiểu học Mùn Chung, Trường THPT Tuần Giáo.

- Trường THPT Tuần Giáo chưa tiến hành ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm tại đơn vị.

- Thực hiện việc ghi chép sổ kiểm thực 03 bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế còn chưa đầy đủ diễn ra tại 29/29 đơn vị được kiểm tra.

- Việc thực hiện niêm phong mẫu chưa đúng theo quy định tại đơn vị: Trường Mầm non Pú Xi, Trường PTDTBT TH&THCS Pú xi, Trường PTDTBT TH Rạng Đông, Trường Mầm non Quài Cang.

## **2.2. Đối với các đơn vị cung cấp thực phẩm**

- Chưa tiến hành ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm và ký cam kết chưa đúng theo quy định pháp luật đối với các mặt hàng nông nghiệp, công nghệ thực phẩm như: mì chính, súp, bánh kẹo, dầu ăn...

- Cung cấp mặt hàng tươi sống (thịt lợn, thịt gà) chưa có giấy kiểm dịch thú Y.

- Chưa có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện sản xuất, kinh doanh đối với mặt hàng Đậu phụ, giò, chả.

## **III. BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC**

Để thực hiện tốt công tác VSATTP tại các bếp ăn tập thể Ban Chỉ đạo Liên ngành VSATTP huyện có một số ý kiến như sau:

### **1. Đối với tuyến huyện**

- Giao Phòng Y tế (cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo LN VSATTP huyện) chủ trì phối hợp cùng Phòng Giáo dục & Đào tạo tổ chức tập huấn ATTP, đồng thời tuyên truyền pháp luật về an toàn thực phẩm, hướng dẫn nhà trường thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

- Phòng Giáo dục và Đào tạo tiếp tục chỉ đạo hướng dẫn các trường học có tổ chức bếp ăn tập thể thực hiện nghiêm túc đầy đủ các quy định của pháp luật về công tác ATTP tại các đơn vị nhà trường. Đề nghị các đơn vị nhà trường nhập thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp phải đảm bảo các thủ tục hồ sơ liên quan đến mặt hàng thực phẩm đó.

- Giao Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì phối hợp cùng các xã, thị trấn thông báo nhắc nhở các cơ sở sản xuất, kinh doanh đối với mặt hàng đậu phụ, giò, chả tiến hành làm thủ tục cấp phép chứng nhận cơ sở đủ điều kiện sản xuất, kinh doanh.

### **2. Đối với UBND các xã, thị trấn**

Đề nghị kiểm tra chặt chẽ đối với các cá nhân, cơ sở kinh doanh ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm phải đúng phạm vi, ngành nghề, mặt hàng kinh doanh.

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra, giám sát ngộ độc thực phẩm tại các bếp ăn tập thể thuộc phân cấp tuyến huyện quản lý đợt I năm 2022 của Ban Chỉ đạo Liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Tuần Giáo./.

***Nơi nhận:***

- Chi Cục ATVSTP tỉnh;
- TT Huyện ủy;
- TT HĐND huyện;
- UBND huyện;
- BCĐLN VSATTP huyện;
- Phòng GD & ĐT huyện;
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG BAN  
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND HUYỆN  
Mùa Va Hồ**