

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục

Thực hiện Công văn số 2236/SYT-ATTP ngày 08/6/2020 của Sở Y tế tỉnh Khánh Hòa về việc tăng cường công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục.

UBND huyện Vạn Ninh báo cáo kết quả kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục như sau:

I. Công tác chỉ đạo:

UBND huyện Vạn Ninh đã ban hành Công văn số 1587/UBND-YT ngày 12/6/2020 về việc tăng cường công tác kiểm tra an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục đường phố; Quyết định số 1561/QĐ-UBND ngày 18/6/2020 về việc thành lập Đoàn liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục.

II. Công tác kiểm tra

1. Tổng số đoàn kiểm tra: 07 Đoàn. Trong đó:

- Tuyến huyện: 01 đoàn, số cơ sở bếp ăn tập thể được kiểm tra: 18
- Tuyến xã: 06 đoàn, số nhóm trẻ được kiểm tra: 03

2. Kết quả kiểm tra

STT	Loại hình	Tổng số cơ sở hiện có	Số cơ sở được kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ đạt (%)
01	Nhà trẻ, trường mẫu giáo	17	17	17	100
02	Trường tiểu học	01	01	01	100
03	Nhóm trẻ gia đình	28	08	08	100
Tổng cộng		46	26	26	100

3. Kết quả xét nghiệm

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
I	Xét nghiệm tại Labo	00		
II	Xét nghiệm nhanh thực phẩm	00		
III	Xét nghiệm nhanh dụng cụ (chén, tô, muống...) tìm tinh bột	101	52	51,49
Tổng cộng		101	52	51,49

III. Đánh giá, kiến nghị:

1. Những kết quả đạt được:

Đa số các cơ sở giáo dục đều nâng cao được ý thức chấp hành tốt các quy định về vệ sinh đối với cơ sở như cải tạo, nâng cấp cơ sở được khang trang, sạch đẹp; khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm; thiết kế, bố trí khu vực chế biến theo nguyên tắc một chiều; tường xung quanh khu vực chế biến đảm bảo sạch sẽ, dễ vệ sinh; sàn nhà sạch; khu vực ăn uống cho các bé và hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh.

Các trường đều có trang bị các thiết bị phòng chống côn trùng, động vật; dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín; thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến; có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định; dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy.

Các trường đều thực hiện ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm, có tổ chức xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người lao động; có hồ sơ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn; có hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm; có xét nghiệm nguồn nước định kỳ; Phụ trách bộ phận và nhân viên nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc, nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật, nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc.

2. Tồn tại, hạn chế: không.

Qua đợt kiểm tra, đoàn kiểm tra cũng đã đề xuất, kiến nghị đối với Ban giám hiệu các trường cần chủ động hơn nữa trong công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, tiếp tục duy trì, phát huy những nội dung đã thực hiện tốt, thường xuyên chủ động tuyên truyền, tập huấn kiến thức về an thực phẩm cho tập thể giáo viên, nhân viên của nhà trường...

3. Đề xuất, kiến nghị: Không.

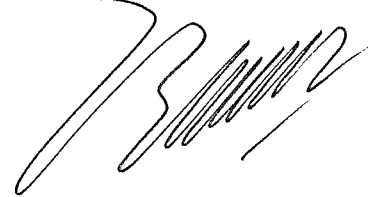
Trên đây là kết quả kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các bếp ăn bán trú của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Vạn Ninh./. *huu*

Nơi nhận:

- Sở Y tế Khánh Hòa;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh;
- Phòng Y tế;
- Phòng Giáo dục & Đào tạo;
- Phòng Kinh tế;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Công an huyện;
- Đội QLTT số 4;
- Trạm Chăn nuôi và Thú y huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: VT, NgV, LD *huu*

(VBĐT)

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Trần Ngọc Khiêm

