

Số:01/BC-ĐKTLNATTP

Quảng Điền, ngày 03 tháng 6 năm 2024

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra công tác bảo đảm ATTP trong “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 01/KH-BCĐLNATTP ngày 05/4/2024 của Ban chỉ đạo Liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm huyện Quảng Điền về việc triển khai “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024; Quyết định số 1534/QĐ-UBND ngày 10/5/2024 của UBND huyện về việc kiện toàn Đoàn kiểm tra liên ngành An toàn thực phẩm năm 2024; Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm huyện báo cáo tình hình kết quả triển khai kiểm tra, cụ thể như sau:

I. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Phạm vi kiểm tra: Toàn huyện.

2. Đối tượng kiểm tra

- Các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống giải khát trên địa bàn.

- Các hộ gia đình và cá nhân tham gia hoạt động dịch vụ nấu ăn, nhà hàng tiệc cưới trên địa bàn huyện

- Thời gian kiểm tra: từ ngày 16/5 đến ngày 21/5/2024.

3. Nội dung kiểm tra

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với những cơ sở thuộc diện phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm).

- Giấy chứng nhận sức khỏe, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm.

- Việc thực hiện các quy định của pháp luật về đăng ký kinh doanh, vệ sinh an toàn thực phẩm, công tác kê khai nộp thuế đối với các hộ gia đình và cá nhân tham gia hoạt động dịch vụ nấu ăn, nhà hàng tiệc cưới trên địa bàn huyện

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, thực phẩm; điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ, con người được quy định tại Luật an toàn thực phẩm và Thông tư của các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương.

- Lấy mẫu xét nghiệm nhanh (mẫu test) các chỉ tiêu an toàn thực phẩm khi cần thiết.

4. Kết quả kiểm tra

- Đoàn kiểm tra liên ngành đã tiến hành kiểm tra 32 cơ sở (Kinh doanh dịch vụ ăn uống: 16 cơ sở; Sản xuất kinh doanh: 09 cơ sở, dịch vụ nấu ăn lưu động: 05 cơ sở; thức ăn đường phố: 02 cơ sở).

* Đối với dịch vụ ăn uống, giải khát: Qua kiểm tra, các cơ sở đảm bảo các quy định về bếp nấu; sử dụng nước máy trong quá trình sơ chế, chế biến; có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh; thùng rác có nắp đậy, được thu gom hằng ngày; cống rãnh ở khu vực nhà bếp thông thoát, không gây ú đọng; có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

* Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm (bún, bánh ướt, bánh mì, bánh kem...): Qua kiểm tra, các cơ sở đảm bảo điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, cách ly nguồn ô nhiễm xung quanh; có trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo vệ sinh đáp ứng nhu cầu sản xuất. Đoàn kiểm tra đã tiến hành test nhanh 06 mẫu test hàn the trong chả; 06 mẫu formon trong bún, bánh ướt; hết quả các mẫu test đều âm tính.

* Đối với các quầy hàng kinh doanh thức ăn đường phố, đã thử test nhanh phẩm màu trong tương ớt, tương cà; kết quả 03 mẫu test kết quả đều âm tính.

* Đối với hộ gia đình và cá nhân tham gia dịch vụ nấu ăn lưu động: các hộ nấu ăn lưu động đã được tập huấn về kiến thức an toàn thực phẩm, các cơ sở lớn đã làm thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy đăng ký kinh doanh; các cơ sở đã thực hiện việc kê khai và đóng thuế.

5. Tồn tại, khó khăn

- Qua kiểm tra vẫn còn một số cơ sở chưa nghiêm túc thực hiện việc bổ sung các thủ tục để được cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định. Đoàn kiểm tra đã yêu cầu chủ cơ sở hoàn tất các thủ tục để cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm; giấy phép đăng ký kinh doanh.

- Vẫn còn một số cơ sở sản xuất bún chưa đảm bảo việc xử lý nước thải, xả thải trực tiếp ra ngoài, dụng cụ làm bún chưa đảm bảo vệ sinh, ... các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố (cơ sở xung quanh các trường học) không gian còn chật hẹp, việc xử lý vệ sinh, rác thải còn nhếch nhác, bày trí hàng hóa không ngăn nắp...

- Đối với các hộ gia đình và cá nhân tham gia dịch vụ nấu ăn lưu động, trước đại dịch COVID-19 đã tham gia việc kê khai và đóng thuế theo đúng quy định. Tuy nhiên, sau đại dịch COVID-19, tình hình kinh tế khó khăn, dịch vụ nấu ăn lưu động đã có nhiều cá nhân, hộ gia đình tham gia hơn nên số lượng khách hàng bị chia nhỏ, việc kinh doanh càng trở nên khó khăn. Vì vậy, việc đóng thuế của dịch vụ nấu ăn lưu động tạm ngưng hoặc không tham gia đóng nữa. Đoàn kiểm tra đã tuyên truyền, nhắc nhở các hộ gia đình và cá nhân ngoài việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, phải chấp hành về nghĩa vụ kê khai và đóng thuế theo quy định.

II. ĐỀ XUẤT VÀ KIẾN NGHỊ

1. Trung tâm Y tế huyện

- Tiếp tục phối hợp với UBND các xã, thị trấn tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện.

- Phối hợp với Văn phòng HĐND và UBND huyện thực hiện kiểm tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm theo chức năng quản lý phân cấp.

- Tăng cường công tác giám sát bữa ăn đông người nhằm hạn chế tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra.

2. Các cơ quan: Văn phòng HĐND và UBND huyện, Phòng Kinh tế và Hạ tầng, Phòng Nông nghiệp và PTNT, Công an huyện

Theo chức năng nhiệm vụ được phân cấp, thực hiện tốt công tác thông tin, phối hợp liên ngành giữa các đơn vị quản lý nhà nước chuyên ngành về an toàn thực phẩm với Đội quản lý thị trường nhằm tránh chồng chéo trong công tác kiểm tra về ATTP theo quy định.

3. UBND các xã, thị trấn

- Tăng cường công tác chỉ đạo, theo dõi, giám sát những cơ sở đã cam kết hoàn tất các thủ tục theo quy định để được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền qua hệ thống đài truyền thanh và bằng nhiều hình thức dễ tiếp cận, dễ hiểu; tuyên truyền cho người dân biết các nguy cơ và biện pháp phòng, chống ngộ độc thực phẩm, nhằm nâng cao nhận thức, thay đổi hành vi ngay tại cộng đồng. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo phạm vi quản lý đã phân công phân cấp, đặc biệt chú trọng đến các dịch vụ ăn uống trong chợ dân sinh, thức ăn đường phố, làng nghề, trước các trường học... Giám sát chặt chẽ và có biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm đối với lễ hội, tiệc cưới, tiệc cỗ, bữa ăn có đông người tham dự. Kiên quyết đình chỉ các bữa ăn đông người nếu không đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm có nguy cơ gây ra ngộ độc thực phẩm cao.

Trên đây là Báo cáo kết quả công tác kiểm tra của Đoàn kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm trong “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2024./.

Nơi nhận:

- UBND huyện;
- Các cơ quan, ban ngành liên quan;
- Thành viên Đoàn kiểm tra;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu: ĐKT.

**KT. TRƯỞNG ĐOÀN
PHÓ TRƯỞNG ĐOÀN TT**

**PHÓ CHÁNH VĂN PHÒNG
Đoàn Thị Ngọc Thảo**