

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho người cách ly tập trung trong phòng, chống dịch COVID-19 trên địa bàn tỉnh

Tính từ ngày 08/02/2021 đến hết ngày 21/02/2021

(tức từ ngày 26/12 năm Canh Tý đến ngày 10/01 năm Tân Sửu)

Thực hiện Công văn số 548/UBND-VP ngày 20/02/2021 của UBND tỉnh Hải Dương về việc kiểm tra, giám sát việc cung cấp suất ăn trong các khu cách ly tập trung phòng chống COVID-19.

Sở Y tế chỉ đạo Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh tiến hành kiểm tra đột xuất, kiểm tra thường xuyên công tác đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm và ngăn chặn sự lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 qua việc cung cấp các suất ăn tại các cơ sở cách ly tập trung; tổng hợp kết quả kiểm tra, giám sát cụ thể như sau:

I. ĐOÀN KIỂM TRA VÀ THỜI GIAN KIỂM TRA, GIÁM SÁT:

Ngày 08/02/2021, thực hiện ý kiến chỉ đạo của Lãnh đạo Sở Y tế và theo đề nghị tại Công văn số 32/BCĐ ngày 07/2/2021 của Ban chỉ đạo phòng chống dịch COVID - 19 thành phố Chí Linh về việc xin hỗ trợ nhân lực kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại các khu vực cách ly y tế tập trung và bếp phục vụ cung cấp suất ăn, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hải Dương đã thành lập đoàn kiểm tra theo Quyết định số 10/QĐ-ATTP ngày 08/02/2021 quyết định kiểm tra, giám sát tại các huyện/TP/TX nơi đang có các khu cách ly tập trung trong phòng chống dịch COVID-19:

- Thành phần: Cán bộ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với Đài Phát thanh - truyền hình tỉnh, Trung tâm Kiểm soát dịch bệnh tạt tỉnh, Trung tâm y tế, phòng Y tế các huyện/TP/TX.

- Nội dung: Kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho người cách ly tập trung trong phòng chống dịch COVID-19 trên địa bàn tỉnh.

- Thời gian: 30 ngày làm việc, kể từ ngày 08/2/2021 đến ngày 26/3/2021.

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, GIÁM SÁT

1. Tính từ ngày 08/02/2021 đến hết ngày 21/02/2021 (tính từ ngày 26/12 năm Canh Tý đến ngày 10/01 năm Tân Sửu), Đoàn kiểm tra của Chi cục ATVSTP đã thực hiện kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn thực

phẩm tại cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho người cách ly tập trung với kết quả cụ thể như sau:

- Số huyện/TP/TX được kiểm tra, giám sát: 11/12
- Số cơ sở kiểm tra, giám sát: 28 cơ sở
- Số lượng suất ăn cung cấp của các cơ sở: Từ 23 đến 3000 suất ăn/bữa;

Có Phụ lục. Tổng hợp kết quả Kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho người cách ly tập trung trong phòng, chống dịch COVID-19 trên địa bàn tỉnh gửi kèm báo cáo này.

2. Qua kiểm tra, giám sát Đoàn đã kết hợp thực hiện một số nội dung sau:

- Chỉ ra những tồn tại, khó khăn và đưa ra các giải pháp khắc phục tức thời và trong thời gian tới;
- Cấp phát các mẫu biểu và hướng dẫn ghi chép giám sát toàn bộ quá trình chế biến (sổ kiểm thực ba bước);
- Tuyên truyền các quy định của pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm;
- Cấp phát các tài liệu tuyên truyền về an toàn thực phẩm;
- Hướng dẫn lưu mẫu thức ăn 24 giờ theo quy định;
- Hướng dẫn thực hiện ”10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm”...

Sau khi thực hiện công tác kiểm tra tại mỗi cơ sở, Đoàn kiểm tra, giám sát đã kiến nghị với Ban chỉ đạo phòng chống dịch COVID-19 và Trung tâm Y tế các huyện/TP/TX và Trạm y tế các xã, phường, thị trấn của địa phương cử cán bộ y tế thường xuyên tham gia việc giám sát các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của các cơ sở theo quy định.

III. ĐÁNH GIÁ ƯU ĐIỂM, NHƯỢC ĐIỂM VÀ KIẾN NGHỊ

1. Ưu điểm:

- Qua đánh giá cảm quan, các suất ăn sẵn đều đảm bảo các yêu cầu vệ sinh; khoảng thời gian từ khi chia suất đến lúc ăn không quá dài, đảm bảo thức ăn vẫn còn ấm nóng;
- Đoàn kiểm tra nhận được sự chỉ đạo sát sao của lãnh đạo Sở Y tế, sự phối hợp tốt giữa Đoàn kiểm tra, các cơ quan có liên quan tại các địa phương với các cơ sở được kiểm tra;
- Đa số các địa điểm được trưng dụng để chế biến suất ăn phục vụ người cách ly và cán bộ, công chức, viên chức đang làm việc tại các chốt kiểm dịch là các nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn và bếp ăn bán trú trường mầm non, do vậy các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ dùng trong chế biến cơ bản đáp ứng các quy định pháp luật.

2. Tồn tại:

- Cơ sở là bếp ăn dã chiến, được xây dựng tại sân, lán xe của UBND các xã/phường, do vậy điều kiện cơ sở vật chất còn thiếu thốn, chưa đáp ứng tốt các điều kiện đảm bảo an toàn;

- Tại một số cơ sở, do số lượng suất ăn phải cung cấp vượt xa công suất thiết kế ban đầu của các cơ sở nên thực tế, các điều kiện đảm bảo an toàn chưa đáp ứng tốt như: Diện tích trở nên chật hẹp; trang thiết bị dụng cụ không đủ; thiếu thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại...;

- Khó kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm, vì phần lớn các nguyên liệu như rau, quả, thịt, cá... chủ yếu được người dân mang đến thiện nguyện, ủng hộ;

- Người lao động chủ yếu là tham gia tự nguyện (các hội viên Hội Phụ nữ, người dân sinh sống tại khu vực xung quanh) nên chưa qua các lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, thiếu trang phục bảo hộ (mũ chụp tóc, găng tay sử dụng một lần...).

3. Đề xuất, kiến nghị

Sở Y tế đề nghị Ban chỉ đạo phòng chống dịch bệnh COVID-19 các huyện/TX/TP:

- Chỉ định cơ sở cung cấp suất ăn sẵn cho người cách ly cần lựa chọn các cơ sở đáp ứng các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định;

- Chính quyền các địa phương: Cần đầu tư, bổ sung thêm trang thiết bị dụng cụ phục vụ chế biến thực phẩm tại các bếp ăn dã chiến;

- Chủ cơ sở/ người quản lý các bếp ăn dã chiến cần lựa chọn nguyên liệu thực phẩm có nguồn xuất xứ (đảm bảo truy xuất được nguồn gốc), chấp hành tốt các điều kiện đảm bảo an toàn trong chế biến thực phẩm./.

Nơi nhận:

- Thường trực Tỉnh ủy;
- Chủ tịch UBND tỉnh;
- Các PCT UBND tỉnh;
- Văn phòng UBND tỉnh Hải Dương;
- BCĐ PC COVID-19 các huyện/TP/TX;
- UBND các huyện/TP/TX;
- Phòng Y tế các huyện/TP/TX;
- Chi cục An toàn VSTP;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh;
- Trung tâm Y tế các huyện/TP/TX;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Phạm Hữu Thanh