

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra công tác đảm bảo VSATTP tại bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện

Thực hiện Công văn số 507/UBND-YT ngày 15/3/2018 của UBND huyện về việc triển khai kiểm tra công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện; Đoàn kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện tiến hành kiểm tra và báo cáo kết quả kiểm tra như sau:

I. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Công tác kiểm tra

Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra 24 bếp ăn tập thể (của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện).

Số cơ sở đạt: 24. Tỷ lệ cơ sở đạt: 100%. Cụ thể như sau:

TT	Địa điểm (điểm trung tâm của các trường)	Kết quả		Ghi chú
		Đạt	Không đạt	
1	BATT Trường Mầm non Ngư Thủy Nam	x		
2	BATT Trường Mầm non Sen Thủy	x		
3	BATT Trường Mầm non Ngư Thủy Bắc	x		
4	BATT Trường Mầm non Trường Thủy	x		
5	BATT Trường Mầm non Văn Thủy	x		
6	BATT Trường Mầm non Xuân Thủy	x		
7	BATT Trường Mầm non Dương Thủy	x		
8	BATT Trường Mầm non CTCS Lệ Ninh	x		
9	BATT Trường Mầm non Phong Thủy	x		
10	BATT Trường Mầm non Tân Thủy	x		
11	BATT Trường PTDT nội trú Lệ Thủy	x		
12	BATT Trường Mầm non Thái Thủy	x		

13	BATT Trường PTDT nội trú Lệ Thủy	x		
14	BATT Trường Tiểu học Mai Thủy	x		
15	BATT Trường Mầm non Lộc Thủy	x		
16	BATT Trường Mầm non Ngư Thủy Trung	x		
17	BATT Trường Mầm non Cam Thủy	x		
18	BATT Trường Mầm non Liên Thủy	x		
19	BATT Trường Mầm non Kim Thủy	x		
20	BATT Trung tâm Giáo dục Trẻ khuyết tật Lệ Thủy	x		
21	BATT Trường Mầm non Ngân Thủy	x		
22	BATT Trường TH&THCS Ngân Thủy	x		

2. Kết quả kiểm nghiệm mẫu bằng test nhanh

TT	Loại xét nghiệm (Test nhanh)	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Chén bát (tinh bột)	21	21	100
2	Chén bát (dầu mỡ)	21	21	100
3	Phẩm màu	10	10	100
4	Hypoclorid	1	1	100
5	Dầu mỡ (ôi khét)	2	2	100
6	Nitrit	9	9	100
7	Foocmol	7	7	100
8	Hàn the	5	5	100
9	Nitrat	5	5	100
Cộng		81	81	100

III. NHẬN XÉT

1. Ưu điểm chính

Nhìn chung các bếp ăn tập thể của các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện đều chấp hành tốt các qui định nhà nước về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Các bếp ăn tập thể chấp hành đầy đủ các quy định về hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở như: Giấy xác nhận đủ sức khỏe, Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, Giấy cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm...

- Đảm bảo các điều kiện cơ sở vật chất, điều kiện vệ sinh đối với cơ sở, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện về con người.

- Sử dụng nguyên liệu chế biến thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ. Nhà trường đã có hợp đồng nguyên liệu thực phẩm với các cơ sở cung cấp thực phẩm.

- Các bếp ăn tập thể thực hiện kiểm thực ba bước và tiến hành kiểm thực ba bước theo quy định.

- Các cấp ủy đảng, chính quyền đã quan tâm trong công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các trường học.

2. Mặt tồn tại

- Một số trường nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm chưa được xét nghiệm chất lượng nước ban đầu. Ở bếp ăn tập thể Trường Mầm non Lâm Thủy, Trường PTDTBTTH&THCS Lâm Thủy nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm lấy từ nguồn khe, suối qua xử lý lọc nước chưa được xét nghiệm nguồn nước tiềm ẩn nguy cơ cao.

- Hầu hết các trường thực hiện ghi mẫu số kiểm thực 3 bước không đúng quy định. (Trừ các trường: PTDT nội trú Lệ Thủy, TH&THCS số 1 Kim Thủy, Trường PTDTBTTH&THCS Lâm Thủy, TH&THCS Ngân Thủy, Trung tâm Giáo dục Trẻ khuyết tật Lệ Thủy).

- Khu sơ chế của bếp ăn tập thể tại Trường Mầm non Ngư Thủy Trung đã xuống cấp.

3. Ý kiến, kiến nghị của đoàn

- Đề nghị UBND huyện, Phòng Giáo dục Đào tạo chỉ đạo các trường có bếp ăn tập thể tiến hành xét nghiệm ban đầu đối với nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm sử dụng nguồn nước giếng khoan, giếng khơi, khe suối... đạt tiêu chuẩn cho phép của Bộ Y tế về nước ăn uống QCVN 01: 2009/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống;

- Ở bếp ăn tập thể Trường Mầm non Lâm Thủy, Trường PTDTBTTH&THCS Lâm Thủy nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm lấy từ nguồn khe, suối qua xử lý lọc nước cần thiết phải xét nghiệm nguồn nước dùng trong chế biến thực phẩm để biết được chất lượng nguồn nước sử dụng.

- Khu sơ chế của bếp ăn tập thể tại Trường Mầm non Ngư Thủy Trung đã xuống cấp cần được cải tạo để tránh nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

- Đề nghị Phòng Giáo dục & Đào tạo huyện chỉ đạo các trường có bếp ăn tập thể sử dụng mẫu số kiểm thực ba bước theo đúng quy định của Bộ Y tế (Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”).

- Không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài Danh mục cho phép của Bộ Y tế.

- Sử dụng nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ, đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm.

- Tăng cường công tác vệ sinh chung, vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, vệ sinh cá nhân hằng ngày, thường xuyên.

- Ban giám hiệu nhà trường cần tăng cường kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của nhà trường để kịp thời chấn chỉnh những thiếu sót nhằm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm./.

Nơi nhận:

- Ban Thường vụ Huyện ủy
- Chi cục ATVSTP;
- Đ/c PCT UBND huyện PTLV;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Trung tâm Y tế huyện;
- Lưu: VT.



TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Lê Văn Bôn