

Số: 15 /BC-ĐKT

Bắc Ái, ngày 25 tháng 12 năm 2023

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra an toàn thực phẩm tại các trường học có bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện năm 2023

Thực hiện Kế hoạch số 14/KH-BCĐ ngày 02/11/2023 của Ban chỉ đạo liên ngành An toàn thực phẩm huyện về việc kiểm tra an toàn thực phẩm (ATTP) tại các bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú tại các đơn vị trường học đóng trên địa bàn huyện năm 2023.

Từ ngày 06/11/2023-17/11/2023, Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện phối hợp cùng Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện tiến hành kiểm tra đối với 21 bếp ăn tập thể các trường mầm non, tiểu học, THCS, THPTDTBT trên địa bàn 09 xã, kết quả kiểm tra cụ thể như sau:

I. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Cơ sở pháp lý:

- 21/21(100%) cơ sở đều có cấp đầy đủ giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên tham gia chế biến theo quy định tại Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính Phủ;

- 21/21(100%) cơ sở đều có đầy đủ giấy khám sức khỏe cho nhân viên tham gia chế biến và nhân viên y tế trường học theo quy định.

- 21/21(100%) cơ sở đều có quyết định thành lập Tổ quản lý, giám sát công tác đảm bảo an toàn thực phẩm do Hiệu trưởng ban hành, có phân công trách nhiệm cụ thể cho từng thành viên, chịu trách nhiệm chăm sóc về mặt y tế cũng như công tác bảo đảm ATTP tại bếp ăn tập thể của trường.

2. Điều kiện về an toàn thực phẩm tại cơ sở: Trên cơ sở các văn bản chỉ đạo của UBND huyện, Phòng Giáo dục và Đào tạo thông qua công tác tuyên truyền, tập huấn nâng cao kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ làm công tác quản lý, nhân viên y tế và cấp dưỡng tại các trường học. Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở đã được quan tâm nhiều hơn, các đơn vị chấp hành nghiêm việc thực hiện ký kết hợp đồng với các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm, việc giám sát chất lượng nguyên liệu thực phẩm đầu vào và quá trình sơ chế, chế biến được duy trì thực hiện. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm được đầu tư, cải tạo nâng cao phù hợp với yêu cầu thực tế.

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất

- 19/21 (90.5%) cơ sở có địa điểm, môi trường cách biệt với nguồn gây ô nhiễm và bố trí khu vực riêng: khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, khu vực chia đồ ăn và khu vực ăn uống.¹

¹ Trường TH Phước Bình B, Trường TH Phước Tiến B chưa có nhà bếp, đang sử dụng nhà tạm.

- 21/21(100%) cơ sở đều sử dụng nước máy để sơ chế, chế biến thực phẩm, nước dùng cho học sinh đa phần nước đóng bình có đầy đủ thông tin về cơ sở sản xuất, thông tin về sản phẩm.

- 21/21(100%) cơ sở có kho bảo quản nguyên liệu thực phẩm, có trang bị đầy đủ giá, kệ, có biện pháp ngăn chặn côn trùng gây hại xâm nhập theo quy định.

- 19/21(90.5%) có hệ thống xử lý nước thải đảm bảo kín và thông thoát, nước thải từ quá trình sơ chế, chế biến, vệ sinh dụng cụ được dẫn ra hệ thống thoát nước.²

2.2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

- Đa số các cơ sở có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm chất độc hại vào thực phẩm, dễ làm sạch và riêng biệt đối với thực phẩm sống và thức ăn chín; có tủ lạnh để bảo quản thực phẩm và lưu mẫu theo quy định.

- 21/21 (100%) cơ sở có biện pháp phòng, chống, ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại tại khu vực sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm.

- 21/21(100%) cơ sở có dụng cụ lưu mẫu, thực hiện quy trình lưu mẫu đúng theo quy định của Bộ Y tế.

- 21/21(100%) cơ sở có dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy, rác được xử lý hàng ngày.

- 21/21(100%) cơ sở trang bị bát ăn, thìa, cốc nước uống bằng inox dễ làm sạch an toàn trong quá trình sử dụng.

- 19/21 (90.5%) cơ sở sử dụng bếp ga, bếp điện để chế biến thực phẩm³.

2.3 Điều kiện về con người, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm

- 100% cơ sở có nhân viên mang, mặc trang phục riêng, đội mũ, đeo khẩu trang, găng tay, tạp dề khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín.

- 21/21 cơ sở có thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế; 21/21 cơ sở thực hiện ghi chép sổ sách theo dõi đúng theo quy định.

- 21/21 cơ sở có hợp đồng với nhà cung cấp nguyên liệu, phụ gia thực phẩm và lưu giữ đầy đủ các giấy tờ pháp lý về ATTP của nhà cung cấp.

- Phụ gia thực phẩm còn hạn sử dụng, nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế; nguyên liệu thực phẩm đảm bảo tươi sống, được nhập hàng ngày và sử dụng hết trong ngày.

II. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm:

- Trong những năm qua, công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể các trường học đóng trên địa bàn huyện đã có nhiều thay đổi tích cực: cơ sở vật chất,

² Trường PTDTBT TH Phước Thành B, Trường PTDTBT THCS Đình Bộ Lĩnh chưa có hệ thống xử lý nước thải.

³ 02 cơ sở vẫn còn sử dụng bếp củi để nấu ăn cho học: Trường PTDTBT TH Phước Thành B, Trường TH Phước Bình B.

trang bị dụng cụ phục vụ sơ chế, chế biến thực phẩm đã được các cấp, các ngành quan tâm đầu tư nâng cấp, cải tạo để đảm bảo ATTP theo quy định. Chú trọng hơn tới việc ký hợp đồng và lưu giữ đầy đủ giấy tờ pháp lý của nhà cung cấp, kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, giám sát chất lượng trong quá trình chế biến thực phẩm, kiểm thực ba bước và lưu mẫu; người tham chế chế biến chấp hành đúng các quy định; nguyên liệu, phụ gia thực phẩm đều có hóa đơn, chứng từ, hợp đồng sổ sách theo dõi nguồn gốc đầy đủ, rõ ràng.

- Việc chỉ đạo triển khai thực hiện các biện pháp bảo đảm ATTP: Nhìn chung Ban giám hiệu các trường đều có văn bản chỉ đạo, quán triệt và triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm đến tất cả cán bộ, giáo viên, học sinh ngay từ đầu năm học cơ bản đầy đủ và kịp thời; thường xuyên thực hiện công tác kiểm tra, giám sát.

- Thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức, các quy định về đảm bảo ATTP thường xuyên vào buổi chào cờ đầu tuần, họp Hội đồng nhà trường.

2. Tồn tại:

- Một số cơ sở được kiểm tra tại khu vực sơ chế, chế biến chưa đảm bảo; hệ thống xử lý nước thải chưa đảm bảo kín.

- Một số cơ sở vẫn còn sử dụng bếp củi nấu ăn cho học sinh nên điều kiện vệ sinh nơi chế biến chưa đảm bảo.

- Một số cơ sở ký hợp đồng với đơn vị cung cấp suất ăn sáng cho học sinh chưa đúng theo quy định.

(Bảng tổng hợp các tồn tại chi tiết Phụ lục đính kèm báo cáo này).

III. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

1. Đối với Phòng Giáo dục và Đào tạo, Trung tâm y tế huyện:

- Tổ chức tập huấn cho cán bộ quản lý, nhân viên y tế trường học về kiến thức ATTP, quy trình thực hiện lưu mẫu đúng theo quy định của Bộ Y tế nhằm giúp các cơ sở thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật, thực hiện tốt các biện pháp bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

2. Đối với các đơn vị trường học:

- Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, giáo dục kiến thức về bảo đảm ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm trong các trường học, trong đó nhấn mạnh nội dung “5 chìa khóa vàng để có thực phẩm an toàn” theo hướng dẫn của Tổ chức thế giới, thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

- Trường PTDTNT Pinãng Tác có hợp đồng cung cấp suất ăn sáng cho học sinh với người bán căn tin tại trường phải tuân thủ các quy định của pháp luật về Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Các đơn vị trường học khẩn trương khắc phục những tồn tại mà Đoàn kiểm tra đã nêu, báo cáo kết quả thực hiện về Phòng Giáo dục và Đào tạo, Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện (Văn phòng HĐND & UBND huyện).

- Duy trì công tác quản lý đảm bảo ATTP tại bếp ăn, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

- Đối với các đơn vị giấy ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đã hết hạn khẩn trương liên hệ Văn phòng HĐND & UBND huyện để thực hiện ký kết.

Trên đây là kết quả kiểm tra về ATTP tại các trường có bếp ăn tập thể đóng trên địa bàn huyện năm 2023 của Đoàn kiểm tra liên ngành ATTP huyện./.

Nơi nhận:

- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- UBND huyện (b/c);
- Trung tâm y tế;
- Các đơn vị trường học theo danh sách;
- Lưu: VT, TT



TRƯỞNG ĐOÀN

CHÁNH VĂN PHÒNG
Nguyễn Tiến Nghiệp

PHỤ LỤC
Bảng tổng hợp tồn tại, kiến nghị trong quá trình kiểm tra
đối với các trường học có bếp ăn tập thể năm 2023



tt	Tên cơ sở	Những nội dung tồn tại		
		Điều kiện cơ sở vật chất	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	Điều kiện khác
1.	Trường Mẫu giáo Phước Tiên	Đạt	Đạt	
2.	Trường PTDTBT THCS Ngô Quyền	Đạt	Đạt	
3.	Trường TH Phước Tiên B	Chưa có nhà bếp nấu ăn cho học sinh, đang sử dụng nhà tạm	Đạt	
4.	Trường Mẫu giáo Phước Thắng	Đạt	Đạt	
5.	Trường PTDTBT THCS Lê Lợi	Đạt	Đạt	
6.	Trường TH Phước Thắng	Đạt	Đạt	
7.	Trường Mẫu giáo Phước Chính	Đạt	Đạt	
8.	Trường Mầm non Phước Đại	Đạt	Đạt	
9.	Trường PTDTBT TH Phước Đại A	Đạt	Đạt	
10.	Trường PTDTNT Pi Năng Tắc	Đạt	Đạt	Hợp đồng với người bán căn tin tại trường cung cấp suất ăn sáng cho học sinh nhưng cơ sở cung cấp dịch vụ không đủ điều kiện pháp lý quy định về ATTP.
11.	Trường PTDTBT TH-THCS Nguyễn Văn Trỗi	Đạt	Đạt	
12.	Trường Mẫu giáo Phước Trung	Đạt	Đạt	
13.	Trường Mẫu giáo Phước Tân	Đạt	Đạt	

14.	Trường PTDTBT THCS Nguyễn Văn Linh	Đạt	Đạt	
15.	Trường Mẫu giáo Phước Bình	Đạt	Đạt	
16.	Trường PTDTBT Tiểu học Phước Bình B	Chưa có nhà bếp nấu ăn cho học sinh đang sử dụng nhà tạm	Đạt	Sử dụng bếp củi để nấu ăn cho học sinh chưa đảm vệ sinh trong quá trình chế biến
17.	Trường PTDTBT THCS Đinh Bộ Lĩnh	Đạt	Đạt	Hệ thống xử lý nước thải không đảm bảo kín, dễ gây ô nhiễm môi trường.
18.	Trường Mẫu giáo Phước Hòa	Đạt	Đạt	
19.	Trường Mẫu giáo Phước Thành	Đạt	Đạt	
20.	Trường PTDTBT TH Phước Thành B	Đạt	Đạt	-Sử dụng bếp củi để nấu ăn cho học sinh không đảm vệ sinh trong quá trình chế biến. - Hệ thống xử lý nước thải chưa đảm bảo kín dễ gây ô nhiễm môi trường.
21.	Trường PTDTBT THCS Nguyễn Huệ	Đạt	Đạt	