

Số 205/BC-ATTP

Vị Thanh, ngày 15 tháng 9 năm 2010

**BÁO CÁO**  
**Kết quả hậu kiểm về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm**  
**Tháng: 09 năm 2010**

Kính gửi: CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

**I. Công tác triển khai:**

Căn cứ vào Kế hoạch số 01/BCĐTU'VSATTP ngày 12/01/2010 của Trưởng Ban Chỉ đạo liên ngành VSATTP Trung ương về việc triển khai công tác hậu kiểm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010.

Căn cứ vào Kế hoạch số 210/KH-BYT ngày 17/03/2010 của Bộ Y tế về giám sát môi nguy gây ô nhiễm thực phẩm năm 2010.

Thực hiện theo tinh thần Công văn số 685/ATTP-NĐTP ngày 15/04/2010 của Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm về việc tổ chức thực hiện giám sát và kiểm nghiệm VSATTP năm 2010.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hậu Giang có kế hoạch số 49/KH/ATTP ngày 9/3/2010 về việc triển khai công tác hậu kiểm chất lượng Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2010 hướng dẫn, chỉ đạo đến từng huyện/thị cụ thể như sau:

Kiểm tra toàn diện việc thực hiện các quy định của pháp luật về đảm bảo chất lượng VSATTP của các cơ sở thực phẩm và các cơ quan quản lý về chất lượng VSATTP trong ngành y tế từ tỉnh đến huyện, xã.

Quá trình hậu kiểm có sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan có liên quan từ tỉnh đến huyện, xã, nhằm kịp thời phát hiện, xử lý các trường hợp vi phạm theo quy định của pháp luật.

**II. Kết quả thanh tra, kiểm tra hậu kiểm tại cơ sở thực phẩm:**

**1. Việc tổ chức các đoàn hậu kiểm:**

\* Tổng số có 8 đoàn kiểm tra hậu kiểm (1 đoàn của tỉnh, 7 đoàn của huyện/ thị xã).

\* Tại tuyến tỉnh:

- Chi cục ATVSTP chủ trì phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức các Đoàn kiểm tra/thẩm định, hậu kiểm tại các huyện, thị xã trong tỉnh.

- Các đơn vị tham gia gồm: Thanh tra Sở Y tế, Sở Công thương, Chi cục QLTT, Công an Kinh tế, Chi cục Thú Y,...

\* Tại tuyến các huyện, thị xã:

- Phòng Y tế chủ trì phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức các Đoàn kiểm tra/ thẩm định, hậu kiểm tại các xã, phường, thị trấn trong huyện, thị xã.

- Các đơn vị tham gia gồm: Trung tâm Y tế, Phòng Công thương, Đội QLTT, Công an, ....

## 2. Kết quả thanh tra, kiểm tra:

Bảng 1: Kết quả hậu kiểm:

Stt	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số cơ sở được hậu kiểm	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất, chế biến	260	23	20	86,95%
2	Kinh doanh	1911	00	00	00%
3	Dịch vụ ăn uống	2760	13	11	84,61%
	Tổng số: (1+2+3)	4931	36	31	86,11%

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

Stt	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số cơ sở được hậu kiểm
1	Tổng số cơ sở được hậu kiểm	36	
2	Số cơ sở có vi phạm	05	
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý:	00	
	Trong đó		
	3.1. Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo	05	
	Số cơ sở bị phạt tiền	00	
	Tổng số tiền phạt	00	
	3.2. Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa	Không	
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm	Không	
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành	Không	
	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm	Không	
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy	Không	
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn	02	
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục	02	
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu quảng cáo	Không	
	Số loại tài liệu quảng cáo có bị đình chỉ lưu hành	Không	

*	Các xử lý khác	Không	
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý	Không	
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)	00	

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

Stt	Nội dung vi phạm	Số cơ sở được hậu kiểm	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở	36	00	00%
2	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	36	02	5,56%
3	Điều kiện về con người	36	01	2,78%
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm	36	00	00%
5	Ghi nhãn thực phẩm	36	02	5,56%
6	Quy định về quảng cáo thực phẩm	36	00	00%
7	Vi phạm khác: (ghi rõ).....	36	00	00%

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm

Stt	Nội dung	Số mẫu được kiểm nghiệm	Số mẫu đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Kết quả kiểm nghiệm lý hóa	36	35	97,22%
2	Kết quả kiểm nghiệm vi sinh	36	36	100%
<b>Số mẫu đạt 35/36</b>				<b>97,22%</b>

- Kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm đúng theo hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm của cơ sở.
- Tổng số mẫu thực phẩm kiểm nghiệm đạt 97,22%.

### III. Nhận xét, đánh giá chung:

#### \* Ưu điểm:

- Được sự quan tâm của Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP Trung ương, Đảng ủy, UBND các cấp và sự phối hợp của các ban ngành, đoàn thể có liên quan trong công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sự hợp tác tốt trong công tác thanh, kiểm tra của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống nhằm phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho người tiêu dùng.

#### \* Yếu kém, tồn tại:

- Đa số các cơ sở thực phẩm chưa khám sức khỏe định kỳ, tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, chưa trang bị đầy đủ bảo hộ lao động và thực hiện bảo hộ

73.  
lao động trong khi làm việc cho tất cả công nhân trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

- Một số cơ sở sản xuất nhỏ và vừa, quy mô hộ gia đình do điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị lạc hậu, công nghệ sản xuất thô sơ.... chưa đảm bảo được vệ sinh an toàn thực phẩm nên nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm là còn rất lớn.

- Hiện nay, công tác kiểm nghiệm mẫu được thực hiện nhờ sự hỗ trợ của Phòng Xét nghiệm - Trung tâm Y tế dự phòng Thành phố Cần Thơ nên việc lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu chưa đáp ứng được thời gian, yêu cầu của công tác.

**Nơi nhận:**

- Như kính gửi;
- Lưu VT.

