

Số: 146/BC-ATTP

Vị Thanh, ngày 15 tháng 7 năm 2010

**BÁO CÁO**  
**Kết quả hậu kiểm về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm**  
Tháng: 07 năm 2010

Kính gửi: CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM.

**I. Công tác chỉ đạo của địa phương về triển khai hậu kiểm:**

- 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).

- 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.

- 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 các huyện, thị xã:

Thành phần tham gia đoàn kiểm tra/thẩm định, hậu kiểm gồm: Phòng Y tế, Trung tâm Y tế, Phòng Công thương, Công An, QLTT...

- Thành phần tham gia: Thanh tra Sở Y tế, Phòng Y tế, Quản lý thị trường...

**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	14	14	100%
2	Kinh doanh	1911	00	00	100%
3	Dịch vụ ăn uống	2760	10	10	100%
	Tổng số: (1+2+3)	4931	24	24	100%

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		
2	Số cơ sở có vi phạm		
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý:		
Trong đó:			
3.1. Hình thức phạt chính:			
	Số cơ sở bị cảnh cáo		
	Số cơ sở bị phạt tiền		
	Tổng số tiền phạt		
3.2. Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả			
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm		
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy		
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu quảng cáo		
	Số loại tài liệu quảng cáo có bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý		
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)		

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			
2	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ			
3	Điều kiện về con người			
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm			
5	Ghi nhãn thực phẩm			
6	Quy định về quảng cáo thực phẩm			
7	Vi phạm khác: (ghi rõ).....			
	.....			

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	24	24	100%
2	Kết quả kiểm nghiệm vi sinh	24	24	100%
	Tổng số:	24	24	100%

### 3. Nhận xét, đánh giá:

- Kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm đúng theo hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm của cơ sở.

- Tất cả các mẫu kiểm nghiệm đều đạt (tỷ lệ 100%).

### III. Nhận xét, đánh giá về công tác quản lý:

\* 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 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 ô nhiễm thực phẩm là 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.

### IV. Đề xuất, kiến nghị:

Bổ sung thêm kinh phí cho công tác hậu kiểm để việc lấy mẫu thực phẩm kiểm nghiệm đảm bảo đúng số lượng, chủng loại mẫu theo chỉ tiêu được giao.

#### Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VT.

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Võ Hoàng Hân**