

Số: 31 /BC - CC

Vị Thanh, ngày 09 tháng 02 năm 2010

BÁO CÁO

Kết quả thanh tra, kiểm tra về chất lượng Vệ sinh an toàn thực phẩm Tết nguyên đán Canh Dần 2010

Căn cứ công văn số 149/UBND-NCTH ngày 19/01/2010 của UBND tỉnh Hậu Giang cũng đã có về việc “Tăng cường các biện pháp bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong dịp tết nguyên đán Canh Dần năm 2010”.

Căn cứ vào Kế hoạch số 118/KH-TTra ngày 15/12/2009 của Thanh tra Sở Y tế Hậu Giang về việc thanh tra, kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm dịp Tết Canh dần năm 2010.

Căn cứ kế hoạch số 31/KH-ATVSTP ngày 18/12/2009 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Canh dần năm 2010.

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO:

Được sự chỉ đạo Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, UBND tỉnh Hậu Giang, sự quan tâm đặc biệt của Ban Giám đốc Sở Y tế, Thanh tra Sở Y tế Hậu Giang. Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm có kế hoạch chỉ đạo cho các huyện, thị xã thực hiện công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Canh dần năm 2010, tăng cường công tác truyền thông tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng. Tham gia phối hợp với Thanh tra Sở Y tế Hậu Giang tiến hành kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong địa bàn nhân dịp Tết.

Phối hợp với Trung tâm truyền thông giáo dục sức khỏe tỉnh, các cơ quan thông tin đại chúng (Đài phát thanh - Truyền hình, Báo Hậu Giang) đưa tin, phóng sự về tình hình kiểm tra VSATTP tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn, đưa các bản tin, thông điệp An toàn vệ sinh an toàn thực phẩm trên Đài Truyền thanh các huyện, thị xã nhằm tuyên truyền về đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong dịp Tết Canh dần năm 2010.

Thực hiện các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm. Hạn chế đến mức thấp nhất ngộ độc thực phẩm xảy ra trong dịp Tết Canh dần năm 2010 trên địa bàn.

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA VSATTP TẠI CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM:

1. Việc tổ chức các đoàn thanh tra, kiểm tra:

- Từ tỉnh đến các huyện, thị xã đều có kế hoạch triển khai công tác kiểm tra VSATTP Tết Canh dần năm 2010.

- Tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra: 81

Trong đó :

1.1 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến Tỉnh: 01

1.2 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến Huyện: 07

1.3 Số đoàn thanh tra, kiểm tra tuyến Xã: 73

Thành phần Đoàn kiểm tra liên ngành gồm: Thanh tra Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Quản lý thị trường, Công an kinh tế, Đài Phát thanh - Truyền hình, Thú Y, Báo Hậu Giang... tùy theo tình hình điều kiện của từng địa phương mà Đoàn kiểm tra liên ngành được cơ cấu cho phù hợp với việc thanh kiểm tra được tốt nhất.

2 Kết quả thanh tra, kiểm tra :

Bảng 1: Kết quả thanh, kiểm tra:

Stt	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số cơ sở được thanh kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ đạt (%)
1	Sản xuất chế biến	690	180	155	86,1
2	Kinh doanh	4125	450	390	86,7
3	Dịch vụ ăn uống	1.824	720	590	81,9
4	Tổng số: (1+2+3)	6.639	1.350	1.135	84,1

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

Stt	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng (cơ sở)	Tỷ lệ % so với số cơ sở được thanh, kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh, kiểm tra	1.350	
2	Số cơ sở vi phạm	215	15,9
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý	215	15,9
	Trong đó :		
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo	80	5,9
	Số cơ sở bị phạt tiền	11	0,8
	Tổng số tiền phạt	15.500.000đ	
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa	0	

*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm	0	
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành	02	0,14
	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm	20	1,48
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy	02	0,14
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn	42	3,1
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục	20	1,48
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu quảng cáo	0	
	Số loại tài liệu quảng cáo có bị đình chỉ lưu hành	0	
*	Các xử lý khác	0	
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý	0	
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở).	124	9,2

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu:

Stt	Nội dung vi phạm	Số cơ sở được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở	1.350	40	2,96
2	Điều kiện trang thiết bị dụng cụ	180	25	13,9
3	Điều kiện về con người	1.350	215	15,9
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm	380	0	0
5	Ghi nhãn thực phẩm	630	25	13,9
6	Quy định về quảng cáo thực phẩm	180	0	0
7	Vi phạm khác (ghi rõ)	0	0	0

Bảng 4: Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

Stt	Nội dung	Số mẫu được KN	Số mẫu đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Kết quả kiểm nghiệm hóa lý	04	Đang chờ kết quả	
2	Kết quả kiểm nghiệm vi sinh	04	Đang chờ kết quả	
3	Tổng số	08	Đang chờ kết quả	

III. NHẬN XÉT, ĐÁNH GIÁ CHUNG:

- Được sự quan tâm chỉ đạo của UBND các cấp và sự hỗ trợ của các Ban, ngành, đoàn thể có liên quan trong công tác quản lý bảo đảm chất lượng Vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Công tác truyền thông tuyên truyền phổ biến kiến thức VSATTP được tăng cường nên ý thức trách nhiệm của các cơ sở và nhận thức của người dân ngày càng được nâng cao.

- Nhìn chung đa số các cơ sở có sai phạm nhỏ đã khắc phục được.

- Số cơ sở vi phạm chủ yếu là trang bị bảo hộ lao động chưa đầy đủ cho công nhân khi làm việc. Hàng hóa sắp xếp không được gọn gàng ngăn nắp theo từng khu vực riêng.

- Một số cơ sở sai phạm về điều kiện vệ sinh, hàng hóa hết hạn sử dụng, và hàng hóa nhập không rõ nguồn gốc, không có phiếu kiểm nghiệm theo quy định.

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm chỉ đạo các huyện, thị xã tiếp tục giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong dịp Tết Canh dần năm 2010./.

Nơi nhận:

- Cục ATVSTP - Bộ Y tế;
- Viện VS YTCC - TP HCM;
- Phòng Nghiệp vụ Y- Sở Y tế;
- Lưu VT.



BSCKL. Võ Hoàng Hân