

Số: 204 /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
Từ tháng 01 đến 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/BCĐTUVSATTP 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 mối 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.

68

- 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 hậu kiểm thu được như sau:

S T T	Tên mẫu được kiểm nghiệm	Số mẫu kiểm nghiệm	Số mẫu KN của huyện	Số mẫu KN của tỉnh	Chỉ tiêu vi sinh	Chỉ tiêu Lý - hóa	Tổng số mẫu đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Nước	33	00	33	33	33	33	100%
2	Thức ăn đường phố	54	54	00	54	54	54	100%
3	Thức ăn khác	51	00	51	51	51	50	98,03%
Tổng số mẫu được kiểm nghiệm : 138 (mẫu)							137	99,27%

* **Ghi chú:**

- Trong 138 mẫu được kiểm nghiệm có 11 mẫu (bánh in); 06 mẫu (bánh Pía); 05 mẫu (bánh Trung Thu).

- Hiện tại tổng số mẫu thực phẩm hậu kiểm là: 138/360 đạt tỷ lệ 38,33%.

- 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 99,27%.

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:**

69.

- 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 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.



CHI CỤC TRƯỞNG

Võ Hoàng Hận