

BÁO CÁO

Kết quả giám sát về “Quản lý vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm” tại 02 trường Mầm non và Tiểu học Tân Hưng.

Thực hiện chương trình giám sát năm 2023, Thường trực Hội đồng nhân dân xã đã ban hành Quyết định số 02/QĐ-HĐND ngày 18/02/2023 về thành lập Đoàn Giám sát chuyên đề về “Quản lý vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm” tại 02 trường Mầm non và Tiểu học Tân Hưng.

Nhằm chủ động triển khai các hoạt động đảm bảo VSATTP phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm tại các bếp ăn bán trú trong trường học trên địa bàn xã. Thường trực Hội đồng nhân dân xã tiến hành giám sát công tác “Quản lý vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm” tại bếp ăn bán trú trong trường học trên địa bàn xã năm học 2023 - 2024. Kết quả giám sát như sau:

I. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM KIỂM TRA

- Thời gian kiểm tra: Từ ngày 22 - 23/3/2023.
- Địa điểm kiểm tra: Trường Mầm non, Tiểu học Tân Hưng có bếp ăn bán trú tại trường học.

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

1. Công tác quản lý, chỉ đạo, giám sát việc triển khai các biện pháp nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Hồ sơ pháp lý liên quan đến hoạt động của cơ sở:
 - Hợp đồng cung cấp thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm.
 - Công tác kiểm thực 3 bước của Bộ Y tế.
3. Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:
 - Điều kiện cơ sở, điều kiện trang thiết bị dụng cụ
 - Điều kiện về con người: kiến thức ATTP, thực hành, sức khỏe
 - Điều kiện nguồn nước....
 - Các vấn đề có liên quan khác.

III. KẾT QUẢ GIÁM SÁT

1. Công tác quản lý, chỉ đạo, giám sát việc triển khai các biện pháp nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ban giám hiệu 02 trường đã chỉ đạo, giám sát việc triển khai các biện pháp nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho giáo viên và cấp dưỡng tại trường.

2. Về Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Bếp ăn bán trú tại 02 trường Mầm non và Tiểu học có đủ hồ sơ, sổ sách theo quy định (Hợp đồng mua thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu



thức ăn, hóa đơn/sổ giao nhận thực phẩm) cụ thể như: Trường Mầm non có ký hợp đồng thực phẩm với Sữa Nutrikid, zaua Công ty thực phẩm Ánh Hồng, Công ty TNHH Fresco, tạp hóa Hòa Tuyên; Trường Tiểu học ký kết với Công ty TNHH một thành viên thực phẩm Nguyên Thành Đạt.

- 100% người trực tiếp chế biến thực phẩm được tập huấn kiến thức ATTP và đủ điều kiện sức khỏe để tham gia chế biến thực phẩm.

- Các bếp tại 02 trường thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm đúng quy định.

3. Về điều kiện đảm bảo ATTP:

- Điều kiện cơ sở vật chất: Có kết cấu nhà bếp vững chắc.

- Trường học Mầm non đã huy động được nguồn lực để đầu tư làm mái che, mua sắm 1 số trang thiết bị, dụng cụ; bố trí nhân viên phục vụ, vệ sinh cơ sở đảm bảo.

- Điều kiện người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 100% người phục vụ tại các bếp ăn tại 02 trường học có kiến thức về ATTP; thực hành vệ sinh cá nhân đảm bảo.

- Thực phẩm và nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: Hai trường được kiểm tra thực hiện mua thực phẩm theo hợp đồng đã ký, tại thời điểm giám sát đoàn không phát hiện cơ sở sử dụng nguyên liệu ôi thiu, mốc hỏng hoặc quá hạn sử dụng.

- Nguồn nước ăn uống: Hai trường sử dụng nước giếng khoan có hệ thống lọc, được kiểm định theo quy định.

- Hệ thống vệ sinh khuôn viên, nhà vệ sinh sạch sẽ, đảm bảo thoáng mát..

4. Lấy mẫu thực phẩm:

Trong quá trình giám sát đoàn tiến hành lấy 02 mẫu thực phẩm, cụ thể: Test nhanh 02 mẫu (bún, bánh canh test nhanh chỉ tiêu hàn the), kết quả: Đạt.

IV. NHẬN XÉT ĐÁNH GIÁ

1. Ưu điểm:

- Hồ sơ, giấy tờ: Hầu hết bếp ăn 02 trường học được giám sát có đủ hồ sơ, giấy tờ pháp lý về ATTP theo quy định của pháp luật.

- Điều kiện đảm bảo ATTP: Bếp ăn bán trú tại 02 trường học có điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ cơ bản đảm bảo theo quy định.

- Người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 100% nhân viên trong các bếp ăn các trường học có kiến thức và thực hành tốt về ATTP.

- Thực phẩm và nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: Hầu hết các bếp ăn các trường tại thời điểm giám sát đề sử dụng thực phẩm tươi sống. Không phát hiện việc sử dụng thực phẩm ôi thiu, mốc hỏng hoặc hết hạn sử dụng trong bếp ăn ở 02 trường học.

- Nguồn nước dùng trong ăn uống: Cả 02 trường sử dụng nước giếng có kết quả kiểm nghiệm đạt yêu cầu và sử dụng nước lọc đóng thùng có nguồn gốc rõ ràng.



- Trong quá trình giám sát đoàn tiến hành lấy 02 mẫu thực phẩm, dụng cụ dùng trong ăn uống, kết quả test nhanh đều đạt trong giới hạn cho phép.

2. Tồn tại:

+ Đối với trường Mầm non điều kiện cơ sở vật chất xuống cấp, diện tích khu vực bếp chật hẹp; ...

- Về nguồn nước dùng trong ăn uống: Cả 02 trường chưa được lắp đặt hệ thống nước máy; nước sinh hoạt (dùng trong sơ chế, rửa dụng cụ phục vụ bếp ăn ...), chỉ dùng nước giếng khoan tại trường.

- Việc sơ chế, nấu ăn tại bếp: Cần xác định thời gian học sinh ăn để nấu sao cho phù hợp, tránh nấu quá sớm dẫn đến đồ ăn không được ngon như: Trường Tiểu học nấu canh quá sớm.

V. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

- Ban giám hiệu 02 trường học tăng cường công tác tự kiểm tra, giám sát công tác đảm bảo ATTP theo đúng quy định; kiểm soát chặt chẽ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm tươi sống, thực phẩm bao gói sẵn.

- Rà soát, bổ sung ngay cơ sở vật chất, trang thiết bị còn thiếu... đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm và tiến hành tổng vệ sinh bếp ăn, nhà ăn trước khi tổ chức phục vụ học sinh, không để xảy ra sự cố an toàn thực phẩm trong nhà trường.

- Thực hiện nghiêm túc công tác kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thực phẩm theo đúng quy định.

- Khắc phục các tồn tại qua đợt giám sát để đảm bảo sức khỏe và phòng chống ngộ độc thực phẩm xảy ra.

- Cần kiểm tra việc sơ chế, chế biến các món ăn theo thực đơn hàng ngày đảm bảo về thời gian ăn của học sinh, tránh nấu quá sớm dẫn đến các đồ ăn nguội, quá nhừ dẫn đến học sinh ăn không được ngon.

Trên đây là báo cáo kết quả giám sát của Đoàn giám sát chuyên đề của Thường trực HĐND xã về “Quản lý vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm” tại 02 trường Mầm non và Tiểu học Tân Hưng./.

Nơi nhận:

- Thường trực HĐND xã;
- Các Ban HĐND xã;
- Thành viên Đoàn giám sát;
- Lưu: VT, ĐGS.



PHÓ CHỦ TỊCH HĐND
Trần Đình Thanh

