

Số: 105/BC-BCĐ

Quảng Trị, ngày 22 tháng 10 năm 2020

BÁO CÁO

Công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2020

Thực hiện Công văn số 1359/ATTP-BCĐLNVSATTP ngày 09/9/2020 của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Quảng Trị về việc tăng cường bảo đảm ATTP Tết Trung thu năm 2020.

Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP tỉnh báo cáo kết quả thực hiện như sau:

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN

1.1. Tại tuyến tỉnh

- Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP tỉnh đã ban hành Công văn “Tăng cường bảo đảm ATTP Tết Trung thu năm 2020” làm căn cứ cho các tuyến thực hiện.

- Ngoài Công văn số 1359/ATTP-BCĐLNVSATTP ngày 09/9/2020 của Ban chỉ đạo, các Sở, Ban ngành theo phân công, phân cấp đều có văn bản chỉ đạo tăng cường công tác bảo đảm ATVSTP “trong dịp Tết Trung thu năm 2020”.

- Tuyến tỉnh thành lập 01 đoàn thanh tra liên ngành do Sở Y tế chủ trì, ngoài ra các đơn vị: Cục Quản lý thị trường, Phòng Cảnh sát môi trường (PC05)-Công an tỉnh đã thành lập các đoàn kiểm tra, hậu kiểm về ATTP.

- Tuyến huyện và tuyến xã phường tùy theo tình hình thực tế Phòng Y tế, Trung tâm Y tế và Trạm Y tế xã phường tham mưu cho UBND cùng cấp chỉ đạo các đơn vị thành lập các đoàn đảm bảo tổ chức kiểm tra trên địa bàn quản lý.

1.2. Tại tuyến huyện

9/9 huyện, thị xã và thành phố căn cứ Công văn của Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm chủ động xây dựng kế hoạch, thành lập đoàn tổ chức kiểm tra, giám sát theo đúng tiến độ, đồng thời chỉ đạo các xã, phường trong huyện triển khai đợt kiểm tra, hậu kiểm an toàn thực phẩm với các cơ sở thực phẩm thuộc đối tượng quản lý.

1.3. Tại tuyến xã

Căn cứ Công văn của tuyến trên: tuyến xã phường, thị trấn lập kế hoạch triển khai các hoạt động ATVSTP, phối hợp khi được yêu cầu.

II. CÔNG TÁC THÔNG TIN TRUYỀN THÔNG

Bảng 1: Hoạt động thông tin truyền thông về ATTP

TT	Hoạt động		Tuyến xã		Tuyến huyện		Tuyến tỉnh	
			SL/buổi	TS người tham dự, phạm vi bao phủ	SL/buổi	TS người tham dự, phạm vi bao phủ	SL/buổi	TS người tham dự, phạm vi bao phủ
1	Tổ chức lễ phát động		-	-	-	-	-	-
2	Nói chuyện		18	901	-	-	-	-
3	Tập huấn		-	-	2	120	3	219
4	Xác nhận kiến thức		-	-	-	-	-	-
5	Hội thảo		-	-	-	-	-	-
6	Phát thanh		380		77		3	-
7	Truyền hình		-	-	-	-	6	-
8	Tuyên truyền lưu động		-	-	-	-	-	-
9	Báo viết, báo giấy		-	-	10	-	6	-
10	SP truyền thông	Băng rôn, khẩu hiệu	72	-	39	-	36	-
		Áp – phích	-	-	-	-	-	-
		Tờ gấp	1.022		1.450	-	3.150	-
		Băng đĩa hình			4	-	1	-
		Băng đĩa âm	34		2	-	1	-
		sách, tài liệu	-	-	9	-	3	-
11	Hoạt động khác tuyên truyền xe lưu động		-	-	4	-	1	-
	Tư vấn trực tiếp		-	-	-	-	704	-

Trong Tết trung thu 2020, Ngành Y tế đã xây dựng 01 phóng sự truyền hình, Cục Quản lý thị trường đã xây dựng 01 chuyên mục tuyên truyền.

III. CÔNG TÁC THANH TRA, KIỂM TRA

3.1 Ngành Y tế:

3.1.1. Thành lập các đoàn kiểm tra

Bảng 2: Tổng số đoàn thanh tra, kiểm tra:

TT	Tuyến	Tổng số đoàn	Đoàn liên ngành	Đoàn chuyên ngành
1	Xã	128	114	14
2	Huyện	12	7	5
3	Tỉnh	2	1	1
Cộng		142	122	20

3.1.2. Kết quả thanh tra, kiểm tra

Bảng 3: Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở/địa bàn	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất, chế biến	20.409	54	45	83,33
2	Kinh doanh	1.633	941	781	83,00
3	Dịch vụ ăn uống	2.868	402	314	78,11
4	Bếp ăn tập thể	373	60	48	80,00
5	Thức ăn đường phố	1.142	124	94	75,81
	Tổng số (1+2+3+4+5)	26.425	1.581	1.282	81,09

Bảng 4: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số CS được thanh, kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	1.581	
2	Số cơ sở có vi phạm	299	18,91
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý	4	1,34
Trong đó:			
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo	0	-
	Số cơ sở bị phạt tiền	4	1,34
	Tổng số tiền phạt	5.000.000	
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả	0	
*	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 q/cáo	-	-
	Số loại tài liệu q/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 (<i>chỉ nhắc nhở</i>)	295	98,66

Qua kiểm tra 1.581 lượt cơ sở các đoàn giám sát, hậu kiểm chất lượng đã phát hiện 299 lượt cơ sở có vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm (chiếm tỷ lệ 18,91%). Cụ thể như sau: tiến hành phạt tiền 04 cơ sở với tổng số tiền phạt là 5.000.000 đồng (Chi cục ATVSTP: 2.000.000 đồng, huyện Gio Linh: 3.000.000 đồng). Ngoài việc xử phạt, các đoàn đã tiêu hủy 250kg các sản phẩm không đảm bảo chất lượng VSATTP bao gồm: Bánh kẹo, nước giải khát, sữa các loại, nước mắm, cà phê, sữa chua, hạt hướng dương v.v...

Bảng 5: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở	1.305	118	9,04
2	Điều kiện trang thiết bị dụng cụ	1.214	82	6,75
3	Điều kiện về con người	1.104	201	18,21
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm	1.129	8	0,71
5	Ghi nhãn thực phẩm	1.334	23	1,72
6	Quy định về quảng cáo thực phẩm	849	0	-
7	Chất lượng sản phẩm thực phẩm	665	175	26,32
8	Vi phạm khác (ghi rõ)	661	175	26,48

Những vi phạm chủ yếu là: Điều kiện về con người, điều kiện vệ sinh cơ sở, chất lượng sản phẩm thực phẩm (hàng hết hạn) v.v...

Bảng 6: Kết quả kiểm nghiệm mẫu

TT	Loại thực phẩm/ sản phẩm	Vi sinh			Hóa Lý			Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm
		Số mẫu	Không đạt	%	Tổng số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt (%)	
<i>I</i>	<i>Xét nghiệm tại Labo</i>	5	0	-	0	-	-	
1	Bánh trung thu	5	0	-	0	-	-	<i>Coliforms, Tổng số VSV hiếu khí</i>
<i>II</i>	<i>Xét nghiệm nhanh</i>	-	-		109	0	-	
1	Chả, bún bánh phở, mực	-	-		30	0	-	<i>Hàn the</i>
2	Hải sản, thịt, rau củ quả	-	-		50	0	-	<i>Nitrat</i>
3	Dưa, cà	-	-		5	0	-	<i>Sulfit</i>

TT	Loại thực phẩm/ sản phẩm	Vi sinh			Hóa Lý			Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm
		Số mẫu	Không đạt	%	Tổng số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt (%)	
4	Thịt quay	-	-		12	0	-	Phẩm màu
5	Dầu đã chiên rán	-	-		5	0	-	Độ ôi khét
6	Rượu trắng	-	-		5	0	-	Metanol
7	Mực	-	-		2	0	-	Formol
	Tổng (I+II)	5	0	-	109	0	-	

Qua kiểm tra chất lượng 114 mẫu thực phẩm, trong đó 05 mẫu xét nghiệm tại labo và 109 mẫu xét nghiệm nhanh đều cho kết quả âm tính đạt tỷ lệ 100%

3.2. Cục Quản lý Thị trường

Các Đội QLTT đã thực hiện kiểm tra định kỳ, hậu kiểm ATTP theo kế hoạch và tăng cường kiểm tra đột xuất các cơ sở sản xuất, kinh doanh, phương tiện vận chuyển thực phẩm đi qua địa bàn; đã kiểm tra 59 vụ, xử lý 16 vụ, xử phạt VPHC 11.000.000 đồng về các hành vi vi phạm lĩnh vực giá, hạn sử dụng và nguồn gốc, xuất xứ của hàng hóa, tịch thu hàng hóa vi phạm trị giá 170.306.000 đồng; đặc biệt Đội QLTT số 4 đã xử lý 03 vụ vận chuyển 48 hộp sữa, 970 kg đậu, bắp sấy, 450 kg lạc xường và 4.040 cái bánh các loại không rõ nguồn gốc xuất xứ có tổng trị giá 145.780.000 đồng.

Cử công chức tham gia các Đoàn lấy mẫu giám sát, kiểm tra liên ngành do Chi cục ATVSTP, UBND huyện Hướng Hóa, Đakrông, Hải Lăng, Triệu Phong, thị xã Quảng Trị và TP Đông Hà chủ trì, đã kiểm tra 95 cơ sở, xử lý 14 cơ sở vi phạm, xử phạt 6 triệu đồng, buộc tiêu hủy hàng hóa quá hạn sử dụng, không đảm bảo ATTP.

3.3. Phòng Cảnh sát PCTP về môi trường-PC05:

Trong dịp Tết Trung thu năm 2020, Phòng Cảnh sát phòng chống tội phạm về môi trường (PC05) đã thành lập 01 đoàn kiểm tra và tiến hành kiểm tra 05 cơ sở và đang chờ kết quả kiểm nghiệm chất lượng mẫu.

Ngoài ra Phòng Cảnh sát môi trường còn tham gia phối hợp với 02 đoàn thanh tra kiểm tra do các ngành khác chủ trì.

IV. CÔNG TÁC GIÁM SÁT MÔI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM

4.1. Ngành Y tế:

Bảng 7: Tổng hợp lấy mẫu giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm ngành Y tế

TT	Loại thực phẩm/ sản phẩm	Vi sinh			Hóa Lý			Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm
		Số mẫu	Không đạt	%	Tổng số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt (%)	
*	<i>Xét nghiệm nhanh</i>	-	-	-	442	1	0,22	
1	Chả các loại	-	-	-	113	1	0,88	Hàn the
2	Thịt các loại	-	-	-	52	0	0	Nitrat
3	Bún bánh	-	-	-	12	0	0	Hàn the

TT	Loại thực phẩm/ sản phẩm	Vi sinh			Hóa Lý			Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm
		Số mẫu	Không đạt	%	Tổng số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt (%)	
4	Hải sản	-	-	-	22	0	0	Formol
		-	-	-	56	0	0	Nitrat
		-	-	-	25	0	0	Urê
5	Dầu đang chiên rán	-	-	-	3	0	0	Độ ôi khét
6	Rau củ quả muối	-	-	-	3	0	0	Sunfit
7	Rau quả tươi	-	-	-	149	0	0	Nitrat
8	Rượu trắng	-	-	-	4	0	0	Methanol
9	Các thực phẩm có sử dụng màu	-	-	-	3	0	0	Phẩm màu kiềm

Trong đợt trung thu Ngành Y tế đã triển khai giám sát test nhanh 442 mẫu thực phẩm có 01 dương tính (1/113 mẫu chả không đạt)

4.2. Ngành Nông nghiệp:

Bảng 8: Tổng hợp lấy mẫu giám sát của ngành Nông nghiệp

TT	Loại thực phẩm/ sản phẩm	Vi sinh			Hóa Lý			Tên chỉ tiêu kiểm nghiệm
		Số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt %	Tổng số mẫu	Không đạt	Tỷ lệ không đạt (%)	
1	Xét nghiệm tại Labo	17	0	0	08	0	-	
1.1	Nem chả	17	0	0	-	-	-	Salmonella, E. Coli
1.2	Ruốc, ớt bột, nem chả	-	-	-	08	0	-	Rhodamin B
2	Xét nghiệm nhanh	0	0	-	272	0	-	
2.1	Chả các loại	-	-	-	75	0	-	Hàn the
2.2	Thịt lợn	-	-	-	64	0	-	Chất tạo nạc
2.3	Thủy sản	-	-	-	77	0	-	Chloramphenicol Tetracylin
2.4	Thủy sản	-	-	-	51	0	-	Ure, Hàn the, Focmol, sunfit
2.5	Mẫu rau	-	-	-	05	0	-	Carbamate và Lân hữu cơ
	Tổng (1+2)	17	0	-	280	0	-	
TỔNG CỘNG		297						

Ngành Nông nghiệp đã lấy tổng cộng 297 mẫu thực phẩm các loại để kiểm tra giám sát an toàn thực phẩm, kết quả không phát hiện mẫu vi phạm, trong đó:

- Mẫu gửi phòng kiểm nghiệm: 25 mẫu:
 - + 17 mẫu nem chả kiểm tra ô nhiễm vi sinh vật *Salmonella* và *E. Coli*;
 - + 05 mẫu ruốc, 01 mẫu ớt bột, 02 mẫu chả kiểm tra phẩm màu công nghiệp Rhodamin B;
- Mẫu xét nghiệm nhanh: 272 mẫu;
 - + 75 mẫu chả kiểm tra Hàn the, 64 mẫu thịt kiểm tra tồn dư chất tạo nạc;
 - + 77 mẫu thủy sản kiểm tra tồn dư kháng sinh Chloramphenicol, Tetracylin;
 - + 51 mẫu thủy sản kiểm tra Ure, Hàn the, Focmol, Sunfit;
 - + Lấy 05 mẫu rau tại 02 cơ sở đã được chứng nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn test nhanh dư lượng thuốc bảo vệ thực vật nhóm Carbamate và Lân hữu cơ. Kết quả: 05/05 mẫu không phát hiện.

V. TÌNH HÌNH NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM:

Ngày 26/9/2020, đã xảy ra 01 vụ ngộ độc thực phẩm ở cơ sở phục vụ tiệc cưới Mười Phương tại xã Hải Quế, huyện Hải Lăng làm 36 người mắc (21 đi viện), đang chờ kết quả kiểm nghiệm để xác định nguyên nhân gây ngộ độc.

VI. NHẬN XÉT ĐÁNH GIÁ CHUNG

6.1 Ưu điểm

- Được sự quan tâm và chỉ đạo kịp thời của Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP tỉnh và chính quyền các cấp.
- Sự phối hợp chặt chẽ và có hiệu quả giữa các đơn vị và các tuyến trong công tác kiểm tra, hậu kiểm và giám sát cơ sở thực phẩm.
- Được sự hưởng ứng của các Doanh nghiệp cũng như người tiêu dùng về việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Hoạt động thông tin tuyên truyền đã triển khai một cách có đồng bộ, đúng đối tượng và nhiều hình thức.

6.2. Tồn tại - hạn chế

6.2.1. Đối với cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm tuyến huyện, xã

- Một số trường hợp vi phạm chưa được xử lý nghiêm theo quy định, phần lớn chưa có quyết định xử phạt bằng hình thức phạt tiền mà chủ yếu xử lý bằng hình thức nhắc nhở nên chưa có tính răn đe đối với những chủ cơ sở cố tình vi phạm.
- Nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã hết hạn cấp đủ điều kiện ATTP và một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống mới chưa có giấy đủ điều kiện. Việc cấp đủ điều kiện ATTP cho các cơ sở hiện nay chưa có phân cấp cụ thể, rõ ràng nên các cơ sở chưa được hướng dẫn để làm thủ tục cấp giấy đủ điều kiện.
- Các cơ sở dịch vụ nấu ăn lưu động là loại hình tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm.

6.2.2. Đối với cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm

- Do ảnh hưởng của dịch bệnh Covid-19 nhiều cơ sở sản xuất kinh doanh tạm dừng sản xuất hoặc giảm sản lượng.

- Tỷ lệ các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh nông lâm thủy sản quy mô nhỏ lẻ manh mún, có tính thời vụ nên ảnh hưởng đến công tác quản lý kiểm soát về an toàn thực phẩm.

- Ý thức chấp hành pháp luật về ATTP của một số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm còn hạn chế, nhất là các cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ.

- Kiến thức về đảm bảo an toàn thực phẩm của các chủ cơ sở kinh doanh, sản xuất thực phẩm còn nhiều hạn chế, chưa đáp ứng được các yêu cầu và có nguy cơ gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm là rất cao.

- Một số đối tượng sử dụng hình thức kinh doanh online, không có kho bãi, địa chỉ cụ thể nên gây khó khăn trong quản lý, giám sát của cơ quan chức năng.

- Một số cơ sở kinh doanh thực phẩm còn để hàng hết hạn, sắp xếp hàng hóa chưa theo các mặt hàng, khâu vệ sinh chưa đảm bảo còn để bụi bán nhiều trên thực phẩm.

- Có cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm nhiều lần, tuy nhiên chủ cơ sở có hành vi không hợp tác, gây khó khăn cho đoàn kiểm tra tuyến huyện.

6.3. Kiến nghị:

6.3.1. Đối với Ban đạo liên ngành về VSATTP

Đề nghị BCĐLN VSATTP huyện, thị xã và thành phố chỉ đạo Phòng Y tế, Trung tâm Y tế và các đơn vị liên quan kiểm tra, giám sát chặt chẽ công tác vệ sinh an toàn thực phẩm và có biện pháp xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm, tái vi phạm.

Tăng cường quản lý các cơ sở dịch vụ nấu ăn lưu động trên địa bàn nhằm ngăn chặn, hạn chế đến mức thấp nhất các vụ ngộ độc thực phẩm tập thể xảy ra.

6.3.2. Đối với Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế

Đề xuất các bộ, ngành ban hành văn bản miễn giảm các loại phí thẩm định, chứng nhận về an toàn thực phẩm góp phần hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh thực phẩm gặp khó khăn do ảnh hưởng của dịch bệnh Covid-19.

Nơi nhận:

- Cục ATTP (b/c);
- Viện Pasteur Nha Trang (b/c);
- Đ/c Hoàng Nam-PCT UBND tỉnh-Trưởng BCĐ (b/c);
- VP UBND tỉnh;
- Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy;
- UBMTTQ VN tỉnh;
- Các Sở: Y tế; Nông nghiệp; Công thương;
- Cục QLTT tỉnh;
- Chi cục ATVSTP;
- Chi cục QLCL NLS&TS;
- Phòng CSMT (PC05)-Công an tỉnh;
- UBND huyện, TX, TP;
- Phòng Y tế, TTYT huyện, TX, TP;
- Website Sở Y tế, Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, ATTP.

KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN



GIÁM ĐỐC SỞ Y TẾ
Đỗ Văn Hùng