

KẾT LUẬN THANH TRA

Về việc thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá, nước uống đóng chai và kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc ngành y tế quản lý.

Thực hiện Quyết định số 2009/QĐ-SYT ngày 30/9/2022 của Giám đốc Sở Y tế về thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá, nước uống đóng chai và kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc ngành y tế quản lý, từ ngày 18/10/2022 đến ngày 23/11/2022, Đoàn thanh tra theo Quyết định số 2009/QĐ-SYT đã tiến hành thanh tra tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá, nước uống đóng chai và kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc ngành y tế quản lý.

Xét báo cáo kết quả thanh tra số 137/BC-ĐTT ngày 01 tháng 12 năm 2022 của Trưởng đoàn thanh tra, Sở Y tế Bình Thuận kết luận thanh tra như sau:

I. Khai quát chung

Tính đến ngày 30/11/2022 trên địa bàn tỉnh Bình Thuận tổng số cơ sở sản xuất, kinh doanh, kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc tuyến tỉnh quản lý là 535 cơ sở (sản xuất thực phẩm: 303 cơ sở; kinh doanh thực phẩm: 12 cơ sở; kinh doanh dịch vụ ăn uống: 220 cơ sở).

Qua thanh tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh, kinh doanh dịch vụ ăn uống nhìn chung đa số đã chấp hành các quy định pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm.

II. Kết quả kiểm tra, xác minh

1. Về hồ sơ pháp lý

Đa số cơ sở có thực hiện khám sức khỏe cho người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm và có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, thực hiện tự công bố sản phẩm và được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong đó có 02 cơ sở không thuộc diện cấp Giấy theo quy định (Công ty Cổ Phần Thiên Thai – Mũi Né. Địa chỉ: 03 Nguyễn Hữu Thọ, phường Mũi Né, TP Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận và Công ty Cổ phần du lịch Vĩnh Đá Nhảy. Địa chỉ: thôn Kê Gà, xã Tân Thành, huyện Hàm Thuận Nam, tỉnh Bình Thuận).

2. Chấp hành các quy định về điều kiện cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, con người

- Điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ

Các cơ sở thực phẩm thực hiện điều kiện vệ sinh cơ sở sạch gọn, quy trình sơ chế, chế biến được sắp xếp theo nguyên tắc 1 chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng; trang bị labo rửa tay cho nhân viên...

- Điều kiện về thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm

Các cơ sở có người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm thực hiện vệ sinh cá nhân theo quy định.

- Điều kiện về nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có đầy đủ hóa đơn, hợp đồng chứng minh nguồn gốc xuất xứ và thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn, thực hiện việc xét nghiệm nguồn nước đầu vào theo quy định.

III. Kết luận

Cơ sở thực phẩm đều chấp hành tốt các quy định về an toàn thực phẩm như điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện về con người như khám sức khỏe, xét nghiệm sản phẩm thực hiện thường xuyên và được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định...

IV. Kiến nghị

Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm tăng cường các hoạt động bảo đảm an toàn vệ sinh thực theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

Trên đây là kết luận thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá, nước uống đóng chai và kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc ngành y tế quản lý./.

Nơi nhận:

- Thanh tra tỉnh (b/c);
- Giám đốc SYT;
- Phòng ATVSTP;
- Thông báo Công thông tin điện tử SYT;
- Các cơ sở được thanh tra;
- Lưu: VT, TTra.

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Quốc Việt