

An Lão, ngày 28 tháng 10 năm 2024

Số: 02/BC-BCĐ

BÁO CÁO
Kết quả giám sát an toàn thực phẩm
các bếp ăn tập thể trường học năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 03/KH-BCĐ ngày 19/09/2024 của Ban chỉ đạo an toàn thực phẩm huyện An Lão về việc giám sát an toàn thực phẩm (ATTP) các bếp ăn tập thể trường tiểu học, mầm non trên địa bàn huyện năm 2024;

Từ ngày 08/10/2024 đến ngày 18/10/2024, Đoàn giám sát an toàn thực phẩm huyện gồm có: Phòng Y tế; Phòng Giáo dục và Đào tạo; Trung tâm Y tế; BCĐ các xã, thị trấn đã tiến hành giám sát đối với bếp ăn tập thể các trường trong và ngoài công lập trên địa bàn 17 xã, thị trấn, kết quả giám sát cụ thể như sau:

I. KẾT QUẢ GIÁM SÁT

1. Số cơ sở được giám sát

- Đoàn đã giám sát đối với 52 cơ sở giáo dục có bếp ăn tập thể các trường trong và ngoài công lập có bếp ăn (sau đây gọi tắt là cơ sở) trên địa bàn huyện cụ thể như sau:

TT	Địa bàn	Tiểu học	Mầm non công lập	Mầm non tư thực	Cộng
1	Xã Chiến Thắng	01	01	01	03
2	Xã Mỹ Đức	01	01	02	04
3	Xã An Thái	01	01		02
4	Xã An Thọ		01		01
5	Xã Tân Viên		01	01	02
6	Xã Quốc Tuấn	01	01	03	05
7	Xã Quang Trung	01	01	01	03
8	Xã Quang Hưng		01		01
9	Thị Trấn An Lão	01	01	01	03

10	Xã An Thắng	01	01	01	03
11	Xã Tân Dân	01	01	03	05
12	Xã Thái Sơn	01	01	02	04
13	Thị trấn Trường Sơn	01	01	03	05
14	Xã An Tiến	01	01	04	06
15	Xã Trường Thọ	01	01		02
16	Xã Trường Thành		01		01
17	Xã Bát Trang	01	01		02
Tổng cộng		13	17	22	52

- Trong số 52 cơ sở được kiểm tra giám sát, có 13 trường tiểu học, 17 trường mầm non công lập, 22 lớp mầm non độc lập tư thục. (một số trường đang trong quá trình sửa chữa khắc phục sau bão Yagi nên tạm ngừng nấu ăn)

- Bếp ăn tập thể tại các trường tiểu học phục vụ ăn bán trú cho trung bình từ 100 đến 410 học sinh/ngày/ trường, ăn 01 bữa trưa.

- Bếp ăn tập thể tại các trường mầm non công lập phục vụ ăn cho trung bình 310 đến 500 học sinh/ngày/trường, ăn 02-03 bữa/ngày.

- Các cơ sở mầm non tư thục phục vụ ăn cho trung bình 40 đến 70 trẻ/ngày/nhóm lớp, ăn từ 02-03 bữa/ ngày.

Đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho trẻ tăng trưởng và phát triển.

2. Thủ tục pháp lý

- 13/13 trường tiểu học đã có quyết định thành lập Ban chỉ đạo bán trú (quản lý nghỉ buổi trưa của học sinh và giám sát thực phẩm, quá trình chế biến, lưu mẫu thức ăn, tổ chức ăn trưa cho HS), có phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên trong Ban chỉ đạo. Các trường hợp đồng với doanh nghiệp cung cấp bữa ăn trưa theo suất và tổ chức nấu ăn tại trường, bếp ăn được Chi cục ATVSTP cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện.

- 22/22 lớp mầm non tư thục có Quyết định của UBND cấp xã, thị trấn về việc thành lập cơ sở, trường mầm non tư thục và các thủ tục pháp lý về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- 17/17 trường mầm non công lập có Quyết định thành lập Ban chăm sóc sức khỏe học sinh năm học 2024-2025 do Hiệu trưởng ban hành. Trong quyết định, phân công rõ trách nhiệm cho từng thành viên, chịu trách nhiệm chăm sóc về mặt y tế cũng như bảo đảm ATTP tại bếp ăn của trường.

- 52/52 cơ sở có đầy đủ Giấy tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; Giấy khám sức khỏe của người quản lý và nhân viên tham gia chế biến thực phẩm; Giấy chứng nhận đủ điều kiện hoặc cam kết về an toàn thực phẩm của các đơn vị cung cấp thực phẩm.

3. Điều kiện ATTP tại cơ sở

Các cơ sở chú trọng hơn trong việc ký kết hợp đồng với các đơn vị cung cấp nguyên liệu thực phẩm, việc giám sát chất lượng nguyên liệu thực phẩm đầu vào và quá trình sơ chế, chế biến được duy trì thực hiện. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến thực phẩm được đầu tư cải tạo, nâng cấp cho phù hợp với các điều kiện đảm bảo ATTP.

3.1. Điều kiện cơ sở vật chất

- 13/13 trường tiểu học có cơ sở có địa điểm, môi trường cách biệt với nguồn gây ô nhiễm và bố trí các khu vực riêng. 8/13 Cơ sở trang bị đầy đủ giá, kệ, có kho riêng để bảo quản nguyên liệu thực phẩm, có biện pháp ngăn chặn côn trùng và động vật gây hại xâm nhập, sử dụng nguồn nước máy để sơ chế, chế biến thực phẩm. Nước dùng cho trẻ uống hầu hết đun sôi, có hệ thống xử lý nước thải đảm bảo kín và thông thoát, nước thải từ quá trình sơ chế, chế biến, vệ sinh dụng cụ được dẫn ra hệ thống thoát nước của địa phương.

- 17/17 trường mầm non có cơ sở có địa điểm, môi trường cách biệt với nguồn gây ô nhiễm và bố trí các khu vực riêng. Cơ sở trang bị đầy đủ giá, kệ, có kho riêng để bảo quản nguyên liệu thực phẩm, có biện pháp ngăn chặn côn trùng và động vật gây hại xâm nhập, sử dụng nguồn nước máy để sơ chế, chế biến thực phẩm. Nước dùng cho trẻ uống hầu hết đun sôi, có hệ thống xử lý nước thải đảm bảo kín và thông thoát, nước thải từ quá trình sơ chế, chế biến, vệ sinh dụng cụ được dẫn ra hệ thống thoát nước của địa phương.

- 22 lớp mầm non tư thục có địa điểm, môi trường cách biệt với nguồn gây ô nhiễm và bố trí các khu vực riêng. Hầu hết các nhóm mầm non tư thục sử dụng địa điểm là nhà thuê của các cá nhân. Do vậy việc bố trí bếp đủ điều kiện còn gặp khó khăn.

3.2. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ

- 17 trường mầm non, 13 trường tiểu học đa số các cơ sở có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm chất độc hại vào thực phẩm, dễ dàng làm sạch và riêng biệt đối với thực phẩm sống và thức ăn chín, có tủ lạnh bảo quản lưu mẫu, có đầy đủ dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy, rác được xử lý hàng ngày. Ngoài ra các trường đã có sự quan tâm đầu tư các trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, phục vụ ăn uống như: bát ăn, thìa, cốc uống nước bằng inox, bếp ga, bếp điện để nấu cơm, tủ sấy bát...

- 22 cơ sở tư thực hầu như là bếp ăn hộ gia đình nên trang thiết bị phục vụ cho sơ chế, chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống chưa được bài bản và đầu tư như các trường công.

3.3. Điều kiện con người, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm

- 100% cơ sở có nhân viên mang, mặc trang phục riêng, đội mũ, đeo khẩu trang, tạp dề, sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín, có kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép sổ sách cơ bản theo đúng quy định

- Các đơn vị cung cấp suất ăn tại các trường Tiểu học, các trường mầm non công lập có hợp đồng với nhà cung cấp nguyên liệu, phụ gia thực phẩm và lưu giữ đầy đủ giấy tờ pháp lý về ATTP của các nhà cung cấp.

- Phụ gia thực phẩm còn hạn sử dụng, nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế; nguyên liệu thực phẩm đảm bảo tươi sống, được nhập hàng ngày và sử dụng hết trong ngày.

4. Kết quả xét nghiệm nhanh

Trong quá trình giám sát tại cơ sở, Đoàn giám sát tiến hành làm tổng số 156 xét nghiệm nhanh các loại như xét nghiệm nhanh phản ứng hồ tinh bột đối với bát, đĩa và dụng cụ ăn uống; kết quả cụ thể như sau:

TT	Loại test nhanh	Loại mẫu xét nghiệm	Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ %
1	Xét nghiệm nhanh phản ứng hồ tinh bột	Bát, đĩa, dụng cụ ăn uống	156	0	100%
Tổng cộng			156	0	100%

II. NHẬN XÉT, ĐÁNH GIÁ

1.1. Thuận lợi

- Những năm gần đây, cùng với chú trọng nâng cao chất lượng dạy và học, ngành giáo dục còn đặc biệt quan tâm đến công tác bảo đảm ATTP tại các bếp ăn tập thể các trường mầm non và trường tiểu học có tổ chức ăn bán trú.

- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện có sự chỉ đạo sát sao trong công tác thực hiện vệ sinh ATTP trong nuôi bán trú tại các trường tiểu học, mầm non; hàng năm tổ chức các cuộc kiểm tra chuyên ngành theo kế hoạch, đột xuất với nội dung công tác chăm sóc bán trú cho học sinh từ đó đánh giá và xếp loại về chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng.

- Cùng với đó là sự quan tâm của chính quyền địa phương, Hội cha mẹ học sinh và đặc biệt là trách nhiệm của Ban chăm sóc sức khỏe học sinh và nhân viên trực tiếp tham gia chế biến và phục vụ bán trú.

1.2. Khó khăn

- Tại các bậc tiểu học, việc tổ chức ăn bán trú không nằm trong chương trình giáo dục mà được thực hiện theo nhu cầu của phụ huynh học sinh, kinh phí để triển khai hoạt động chủ yếu dựa vào nguồn đóng góp của phụ huynh học sinh và các nguồn xã hội hóa.

- Các trường Mầm non, Tiểu học không có nhân viên y tế chuyên trách; Trạm y tế các xã, thị trấn phân công nhân viên phụ trách y tế học đường còn kiêm nhiệm nhiều công việc, chủ yếu tổ chức khám bệnh định kỳ theo quy định cho học sinh. Việc giám sát công tác bán trú đặc biệt là vệ sinh ATTP chủ yếu bằng thị giác tính an toàn chưa cao.

2. Nhận xét, đánh giá về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

2.1. Ưu điểm

So với những năm trước, công tác ATTP tại các bếp ăn tập thể các trường tiểu học, mầm non trên địa bàn huyện đã có nhiều thay đổi và chuyển biến tích cực: Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ phục vụ sơ chế, chế biến thực phẩm đã được các cấp, các ngành và xã hội quan tâm đầu tư và có nâng cấp cải tạo để đảm bảo ATTP theo quy định; chú trọng hơn tới việc ký kết hợp đồng và lưu giữ đầy đủ giấy tờ pháp lý của nhà cung cấp, kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, giám sát chất lượng trong quá trình chế biến thực phẩm, kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

- Về thủ tục hành chính: Tương đối đầy đủ thủ tục hành chính về ATTP.

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ cơ bản đáp ứng để phục vụ ăn uống:

+ Điều kiện cơ sở vật chất: Các cơ sở có diện tích cơ bản phù hợp với quy mô phục vụ; các khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm và phục vụ ăn uống được bố trí riêng và cách biệt với nguồn gây ô nhiễm; các phòng ăn (thường được bố trí tại phòng học) rộng rãi, thoáng mát được trang bị điều hòa nhiệt độ, quạt làm mát và được vệ sinh thường xuyên, sạch sẽ; tường, trần, nền nhà phẳng, nhẵn dễ vệ sinh, không thấm nước và có trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm theo quy định, bếp ăn bố trí đảm bảo một chiều.

- Điều kiện trang thiết bị dụng cụ: Đa số các cơ sở có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ để phục vụ quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và phục vụ ăn uống; các trang thiết bị, dụng cụ được làm bằng vật liệu bảo đảm ATTP, không thôi nhiễm vào thực phẩm; dụng cụ chứa đựng/dùng chế biến riêng biệt đối với thực phẩm sống và thức ăn chín; có đầy đủ dụng cụ và tủ lưu mẫu theo quy định; có thiết bị và biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập; dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy.

- Điều kiện con người: Người tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm có trang phục riêng, thực hành tốt vệ sinh cá nhân; đa số chủ cơ sở và người tham gia chế biến thực phẩm được khám sức khỏe trong 1 năm trở lại và cơ bản có kiến thức về ATTP.

- Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: Các cơ sở có hóa đơn/ chứng từ/ hợp đồng/ sổ sách theo dõi nguồn gốc đối với các nguyên liệu; thực phẩm được kiểm soát chặt chẽ trước khi nhập, nguyên liệu thực phẩm bảo đảm tươi sống được nhập và sử dụng trong ngày, thực phẩm bao gói sẵn và phụ gia thực phẩm có tem nhãn đầy đủ, còn hạn sử dụng, được bảo quản theo quy định nhà sản xuất.

- Hầu hết các trường thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn, theo dõi, ghi chép sổ sách đúng quy định.

- Nguồn nước dùng chế biến thực phẩm: 100% các cơ sở dùng nguồn nước máy của các nhà máy trên địa bàn huyện.

2.2. Tồn tại

- Một số cơ sở giấy tập huấn kiến thức ATTP cho nhân viên tham gia chế biến đã hết thời gian quy định.

- Tại một số cơ sở được giám sát do xây dựng lâu năm đã xuống cấp; tường, nền khu sơ chế còn thấm nước, bong chóc, chưa được ốp lát, hệ thống xử lý nước thải chưa đảm bảo kín.

- Một số cơ sở dụng cụ chứa đựng rác thải không có nắp đậy, chưa đủ trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Các lớp mầm non tư thục; Phần lớn bếp ăn gia đình nên cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chế biến còn thiếu, thủ tục hành chính một số cơ sở chưa đầy đủ, hồ sơ nguồn gốc thực phẩm chưa đầy đủ, chặt chẽ đảm bảo tính pháp lý (hầu hết các cơ sở hợp đồng cung cấp nguyên liệu thực phẩm với người dân hoặc ra chợ mua).

III. ĐỀ XUẤT KIẾN NGHỊ

1. Đối với UBND các xã, thị trấn

Ủy ban nhân dân các xã, thị trấn quan tâm hơn nữa trong việc bố trí nguồn kinh phí xây dựng/ nâng cấp cơ sở vật chất và sửa chữa thiệt hại sau bão và đầu tư mua sắm các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động chăm sóc, nuôi dưỡng trẻ em tại các trường tiểu học, mầm non trên địa bàn, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm xảy ra tại trường học. Đặc biệt sớm hoàn thành bếp ăn của Trường Mầm non Mỹ Đức để đảm bảo ATTP (*Hiện tại đang sử dụng bếp tạm*).

Đối với các lớp mầm non độc lập, theo phân cấp UBND các xã/ thị trấn quản lý, xác nhận bản cam kết đúng mẫu và thường xuyên theo dõi, giám sát ATTP.

2. Đối với phòng Giáo dục và Đào tạo, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế

- Phòng Y tế, Trung tâm Y tế duy trì công tác quản lý đối với bếp ăn tập thể các trường tiểu học, mầm non trên địa bàn. Phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo tiến hành kiểm tra, giám sát về ATTP nhằm giúp các cơ sở thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về ATTP, thực hành tốt các biện pháp bảo đảm ATTP, phòng tránh ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

- Phòng Y tế, Trung tâm Y tế phối hợp với phòng Giáo dục và Đào tạo hàng năm tổ chức tập huấn kiến thức về ATTP cho người quản lý và nhân viên nấu ăn tại các trường có tổ chức bếp ăn bán trú cho học sinh và các lớp tự thực trên địa bàn huyện.

- Đề nghị phòng Giáo dục và Đào tạo huyện thường xuyên quản lý, đôn đốc, giám sát các trường tiểu học, mầm non, đặc biệt các lớp mầm non công lập trên địa bàn huyện.

3. Đối với các trường tiểu học, cơ sở giáo dục mầm non trên địa bàn

- Khẩn trương khắc phục những tồn tại mà đoàn giám sát đã nêu trong Biên bản kiểm tra và báo cáo kết quả thực hiện về Phòng Y tế huyện.

- Duy trì công tác quản lý và bảo đảm ATTP tại bếp ăn, phấn đấu không để xảy ra ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.

Trên đây là kết quả giám sát về ATTP đối với bếp ăn tập thể các trường tiểu học, mầm non, các lớp mầm non tự thực trên địa bàn huyện năm 2024./.

Nơi nhận:

- PCT UBND huyện Ng.M.Thắng (BC);
- Phòng Y tế;
- Phòng Giáo dục và đào tạo;
- Trung tâm Y tế;
- UBND các xã, thị trấn;
- Các CSGD được kiểm tra;
- Lưu: PYT.

**TM. BAN CHỈ ĐẠO
ỦY VIÊN THƯỜNG TRỰC**

**TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ
Đặng Hữu Rạng**