

Số: /BC-SYT

Bình Định, ngày tháng 01 năm 2021

BÁO CÁO

Tổng kết công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của ngành Y tế năm 2020, phương hướng nhiệm vụ năm 2021

Kính gửi:

- Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế;
- Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Định.

Phần I KẾT QUẢ CÔNG TÁC BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2020

I. CÔNG TÁC CHỈ ĐẠO

1. Về xây dựng, phát triển tổ chức mạng lưới

- Tuyên tỉnh: Sở Y tế có 01 công chức Phòng Nghiệp vụ Y kiêm nhiệm làm công tác quản lý an toàn thực phẩm (ATTP). Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh có tổng số 15 công chức làm công tác quản lý ATTP.
- Tuyên huyện: Hiện nay, Phòng Y tế có 01 công chức chuyên trách làm công tác ATTP; Trung tâm Y tế có 01 viên chức chuyên trách làm công tác ATTP.
- Tuyên xã: Mỗi Trạm Y tế có 01 viên chức kiêm nhiệm về ATTP.

2. Công tác chỉ đạo, điều hành

a) Tham mưu UBND tỉnh, Ban Chỉ đạo liên ngành tỉnh về ATTP:

- Sở Y tế đã tham mưu UBND tỉnh ban hành Quyết định số 55/2020/QĐ-UBND ngày 12/8/2020 Quy định phân công, phân cấp trách nhiệm quản lý về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế trên địa bàn tỉnh Bình Định; Quyết định số 4492/QĐ-UBND ngày 02/12/2019 về việc ban hành kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Canh Tý và mùa Lễ hội Xuân 2020 trên địa bàn tỉnh Bình Định; Quyết định số 658/QĐ-UBND ngày 02/3/2020 về việc ban hành kế hoạch triển khai công tác thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm về ATTP năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bình Định; Kế hoạch số 82/KH-UBND ngày 14/10/2020 Triển khai thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong tình hình mới trên địa bàn tỉnh Bình Định;

- Thường trực Ban chỉ đạo (Sở Y tế) đã phối hợp với các thành viên Ban chỉ đạo xây dựng và ban hành: Kế hoạch số 89/KH-BCĐ ngày 11/12/2019 về việc thanh tra, kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Canh Tý và mùa Lễ hội Xuân năm 2020; Kế hoạch số 42/KH-BCĐ ngày

22/4/2020 về việc thanh tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong “Tháng hành động vì an toàn thực phẩm” năm 2020.

b) Sở Y tế:

Để triển khai thực hiện nhiệm vụ bảo đảm ATTP thuộc lĩnh vực ngành Y tế, Sở Y tế đã ban hành các văn bản như: Quyết định số 1821/QĐ-SYT ngày 04/12/2019 về việc phê duyệt kế hoạch Thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm chuyên ngành về ATTP năm 2020; Quyết định số 1881/QĐ-SYT ngày 16/12/2019 về việc thanh tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Canh Tý năm 2020; Quyết định số 61/QĐ-SYT ngày 15/01/2020 về việc phê duyệt kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm của ngành Y tế năm 2020; Quyết định số 542/QĐ-SYT ngày 24/4/2020 về việc thanh tra liên ngành về an toàn thực phẩm trong “Tháng hành động vì ATTP” năm 2020; Quyết định số 571/QĐ-SYT ngày 28/4/2020 về việc phê duyệt kế hoạch hoạt động bằng nguồn ngân sách nhà nước của Dự án 8 - Theo dõi, kiểm tra, giám sát, đánh giá thực hiện chương trình và truyền thông y tế (An toàn thực phẩm) thuộc Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số năm 2020; Quyết định 573/QĐ-SYT ngày 28/4/2020 về việc phê duyệt kế hoạch hoạt động bằng nguồn ngân sách nhà nước của Dự án 4 - An toàn thực phẩm thuộc Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số năm 2020; Quyết định số 1004/QĐ-SYT ngày 22/7/2020 về điều chỉnh kế hoạch thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm chuyên ngành về ATTP năm 2020...và nhiều văn bản chỉ đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố và các đơn vị liên quan tổ chức triển khai các hoạt động bảo đảm ATTP và phòng chống dịch bệnh Covid-19 lây truyền qua thực phẩm trong năm 2020.

c) Cấp huyện, xã:

- UBND và Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP các huyện, thị xã, thành phố (gọi chung là huyện) đã xây dựng các văn bản chỉ đạo, triển khai kịp thời các hoạt động bảo đảm ATTP, phù hợp với yêu cầu dân cách xã hội trong phòng chống dịch Covid-19.

- Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP các xã, phường, thị trấn (gọi chung là xã) đã tăng cường công tác kiểm tra, giám sát về ATTP, phù hợp với yêu cầu dân cách xã hội trong phòng chống dịch Covid-19.

- Các huyện, xã của đã kiện toàn Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP nhất là sau kỳ Đại hội Đảng.

II. TÌNH HÌNH THỰC HIỆN CÁC NHIỆM VỤ CHUYÊN MÔN

1. Thống kê quản lý cơ sở

- Các địa phương đều có danh sách thống kê, phân loại, cập nhật thông tin cơ sở thực phẩm trên địa bàn theo phân cấp quản lý.

- Đa số cơ sở thực phẩm trên địa bàn có quy mô nhỏ, hộ gia đình, kinh doanh thức ăn đường phố. Các cơ sở thực phẩm có đăng ký kinh doanh được thống kê, cập nhật kịp thời, quản lý tương đối thuận lợi. Tuy nhiên, bếp ăn tập thể trong các xí nghiệp, nhà máy còn phát triển tự phát, cơ sở thức ăn đường phố và các cơ sở thực phẩm nhỏ lẻ, dịch vụ nấu ăn lưu động không đăng ký kinh doanh thường

xuyên biên động, rất khó thông kê, cập nhật kịp thời nên vấn đề kiểm soát hoạt động của các cơ sở này còn nhiều khó khăn.

Bảng 1. Thông tin chung về cơ sở thực phẩm:

| Loại hình cơ sở | Tuyến xã | Tuyến huyện | Tuyến tỉnh | Tổng cộng |
|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Sản xuất, chế biến | - | - | 251 | 251 |
| Kinh doanh thực phẩm | - | - | 452 | 452 |
| Dịch vụ ăn uống | 4.602 | 1.706 | 373 | 6683 |
| Cộng | 4.602 | 1.706 | 1.076 | 7.384 |

2. Hoạt động cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

Số cơ sở thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP là 1.793 cơ sở (*tuyến tỉnh 524 cơ sở, tuyến huyện 1.269 cơ sở*). Trong năm 2020, đã cấp 303 giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*tuyến tỉnh: 154; tuyến huyện: 149*), lũy cấp: 1.333/1.793, đạt tỷ lệ 74,3% (*tuyến tỉnh: 500/524, tỷ lệ 95,4%; tuyến huyện 833/1.269, tỷ lệ 65,6%*).

Bảng 2. Kết quả cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

| STT | Loại hình | Chứng nhận | Tuyến huyện | Tuyến tỉnh | Tổng cộng |
|-----|-----------------|-----------------|-------------|------------|-------------|
| 1 | Sản xuất | Cấp mới | / | 76 | 76 |
| 2 | | Lũy cấp/Tổng số | / | 239/251 | 239/251 |
| 3 | | Tỷ lệ % | / | 95,2 | 95,2 |
| 4 | Dịch vụ ăn uống | Cấp mới | 149 | 78 | 227 |
| 5 | | Lũy cấp/Tổng số | 833/1.269 | 261/273 | 1.094/1.542 |
| 6 | | Tỷ lệ % | 65,6 | 95,6 | 70,9 |
| 7 | Tổng cộng | Cấp mới | 149 | 154 | 303 |
| 8 | | Lũy cấp | 833/1.269 | 500/524 | 1.333/1.793 |
| 9 | | Tỷ lệ % | 65,6 | 95,4 | 74,3 |

Hoạt động cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP do tuyến tỉnh quản lý được triển khai tốt, tỷ lệ cấp đạt 95,4 %, vượt chỉ tiêu kế hoạch (> 90%). Đa số cơ sở thuộc thẩm quyền cấp giấy chứng nhận tuyến tỉnh đều được hoàn tất các thủ tục liên quan trước khi sản xuất, kinh doanh. Điều kiện vệ sinh ATTP của các cơ sở được duy trì, cải thiện đáng kể; ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP của chủ cơ sở ngày càng nâng cao.

Tuy nhiên, tỷ lệ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở tuyến huyện đạt 65,6% chưa đạt chỉ tiêu so với kế hoạch (>75%).

3. Hoạt động cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm và Giấy xác nhận nội dung quảng cáo

Đã cấp 01 giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm. Ngoài ra đã tiếp nhận 350 hồ sơ tự công bố của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

4. Công tác thanh tra, kiểm tra, xử lý các vi phạm pháp luật về ATTP

Thực hiện Nghị quyết số 84/NQ-CP ngày 29/5/2020 của Chính phủ về các nhiệm vụ, giải pháp tiếp tục tháo gỡ khó khăn cho sản xuất kinh doanh, thúc đẩy giải ngân vốn đầu tư công và đảm bảo an toàn xã hội trong bối cảnh đại dịch Covid-19 và thực hiện chỉ đạo của Ủy ban nhân dân tỉnh, các sở, ngành, địa phương đã rà soát lại kế hoạch thanh, kiểm tra, hậu kiểm cắt giảm các đợt thanh, kiểm tra liên ngành, chuyên ngành trong thời gian dịch bệnh. Công tác thanh tra, kiểm tra liên ngành được vào các dịp cao điểm Tết Nguyên đán Canh Tý ở cả 3 cấp. (Trong Tháng hành động vì ATTP và Tết Trung thu một số huyện, xã tổ chức kiểm tra ATTP theo chỉ đạo của UBND). Công tác kiểm tra, hậu kiểm được tiến hành theo kế hoạch và phù hợp với tình hình phòng chống dịch Covid-19 của địa phương.

Trong năm, Ngành Y tế đã chủ trì tổ chức 475 đoàn thanh tra, kiểm tra về ATTP, gồm 362 đoàn liên ngành (*tuyến tỉnh: 6 đoàn; tuyến huyện: 44 đoàn; tuyến xã: 312 đoàn*), 113 đoàn chuyên ngành (*tuyến tỉnh: 7 đoàn; tuyến huyện: 13 đoàn; tuyến xã: 93 đoàn*). Kết quả thanh tra, kiểm tra được 5.056 cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, trong đó, có 4.793 cơ sở thực hiện tốt các quy định bảo đảm ATTP (*đạt tỷ lệ 94,8%*) và 263 cơ sở vi phạm (*tỷ lệ 5,2%*). Các đoàn kiểm tra đã xử lý vi phạm 37/263 cơ sở với tổng số tiền phạt là 90.714.500 đồng. Các cơ sở vi phạm nhưng không bị xử lý là 226 cơ sở, chủ yếu là các cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ, mang tính thời vụ, kinh doanh thức ăn đường phố thuộc tuyến xã quản lý lần đầu vi phạm, sau khi được kiểm tra, nhắc nhở đã có các biện pháp khắc phục kịp thời.

Bảng 3. Tổ chức đoàn thanh tra, kiểm tra

| TT | Tuyến | Tổng số đoàn | Đoàn liên ngành | Đoàn chuyên ngành |
|-------------|-------|--------------|-----------------|-------------------|
| 1 | Xã | 405 | 312 | 93 |
| 2 | Huyện | 57 | 44 | 13 |
| 3 | Tỉnh | 13 | 6 | 7 |
| Cộng | | 475 | 362 | 113 |

Bảng 4. Kết quả thanh tra, kiểm tra đoàn liên ngành và chuyên ngành

| TT | Cơ sở thực phẩm | Số cơ sở được kiểm tra, thanh tra | Số cơ sở đạt | Tỷ lệ (%) |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------|-------------|
| 1. | Sản xuất chế biến | 305 | 284 | 93,1 |
| 2. | Kinh doanh thực phẩm | 954 | 935 | 98 |
| 3. | Dịch vụ ăn uống | 3.797 | 3.574 | 94,1 |
| Cộng (1+2 +3) | | 5.056 | 4.793 | 94,8 |
| 4. | Cơ sở vi phạm | 263 | | |
| 5. | Xử lý | 37 | | |
| | CS bị cảnh cáo | 0 | | |
| | CS bị phạt tiền | 37 | | |

| | |
|-----------------|-----------------|
| Số tiền | 90.714.500 đồng |
| CS bị hủy SP | 0 |
| CS bị đóng cửa | 0 |
| Khác (Nhắc nhở) | 226 |

Sở Y tế đã chỉ đạo các đơn vị tổ chức kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể triển khai đầy đủ các biện pháp đảm bảo ATTP trong phòng, chống dịch Covid-19 theo hướng dẫn của Bộ Y tế và UBND tỉnh như: Trang bị dụng cụ đo thân nhiệt, dung dịch rửa tay ngay công ra vào đơn vị và trong phòng làm việc; niêm yết các hướng dẫn về phòng chống dịch ngay công ra vào và trong khu vực phục vụ khách; yêu cầu đeo khẩu trang đối với nhân viên phục vụ và khách đến cơ sở, bố trí giờ làm việc, giờ ăn lệch nhau, bố trí chỗ ngồi ăn cho công nhân cách xa nhau theo hướng dẫn giãn cách của Bộ Y tế.

5. Hoạt động tuyên truyền giáo dục

Hoạt động tuyên truyền giáo dục trên các phương tiện thông tin đại chúng đã được đẩy mạnh, đặc biệt tập trung vào dịp Tết Nguyên đán Canh Tý Tết, Tháng hành động vì ATTP, Tết Trung thu, mùa Lễ hội, mùa bão lũ... công tác tuyên truyền diễn ra với nhiều hình thức đa dạng, phong phú, có sự kết hợp công tác bảo đảm ATTP với phòng chống dịch bệnh Covid-19. Đặc biệt Tháng hành động vì ATTP được tổ chức phù hợp với yêu cầu giãn cách xã hội trong thời gian cao điểm phòng chống dịch bệnh Covid-19 trên địa bàn tỉnh.

Kết quả tuyên truyền: Tập huấn kiến thức về ATTP (6 lớp/530 người dự); hội nghị, hội thảo (193 lớp/1.886 người dự); nói chuyện, tư vấn (589 lượt/ 3.592 người nghe); tuyên truyền trên sóng phát thanh, truyền hình từ tuyến tỉnh đến tuyến huyện, xã (420 bài/10.163 lượt phát); treo băng rôn, khẩu hiệu (365 cái), Poster, pano, áp phích (7.390 cái); tờ rơi, tờ gấp (26.384 tờ); báo mạng (45 lượt).

Ngoài ra, đã chỉ đạo các đơn vị thuộc Ngành thường xuyên phối hợp với các ban ngành, hội đoàn thể liên quan trong công tác tuyên truyền, vận động, giáo dục kiến thức về ATTP cho người dân: Phối hợp với Đài Phát thanh và Truyền hình Bình Định tổ chức 01 buổi phỏng vấn chuyên đề về “Công tác bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể trường học” trên sóng truyền hình; phối hợp với Sở Du lịch Bình Định tổ chức lớp “Bồi dưỡng kiến thức về vệ sinh và bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch cộng đồng” cho hơn 100 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và du lịch thuộc xã Nhơn Lý, thành phố Quy Nhơn; phối hợp với Hội Nông dân tỉnh và ngành Nông nghiệp tổ chức 03 lớp tập huấn nâng cao kiến thức về ATTP cho cán bộ, hội viên nông dân ở cơ sở tại các huyện Tây Sơn, Vân Canh và thành phố Quy Nhơn với hơn 300 người tham dự.

6. Giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm (Số liệu tại Phụ lục kèm theo)

a) Công tác giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm:

- Tuyên tỉnh:

+ Thực hiện lấy mẫu giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm thường xuyên với tổng số mẫu giám sát là 600 mẫu (chủ yếu từ các hàng trong chợ, các quán ăn,

hàng ăn nhỏ, thức ăn đường phố trên địa bàn toàn tỉnh) được xét nghiệm nhanh hóa lý và vi sinh, kết quả, có 537 mẫu đạt (*tỷ lệ 89,5%*), phát hiện 63 mẫu không đạt (*tỷ lệ 10,5%*);

+ Thực hiện 04 đợt giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm theo chuyên đề, tổng số mẫu lấy mang đi xét nghiệm tại labo là 127 mẫu (*gồm 22 mẫu nước đá dùng liền, 23 mẫu nước uống đóng chai, 19 mẫu nước khoáng thiên nhiên, 22 mẫu rượu ngâm, 15 mẫu phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và 26 mẫu thuộc nhóm thực phẩm tăng cường vi chất, bổ sung vi chất dinh dưỡng*), kết quả có 03 mẫu không đạt chỉ tiêu vi sinh (*tỷ lệ 2,36%*), đối với mẫu không đạt, ngành đã tiến hành các biện pháp xử lý cơ sở theo quy định, thông báo cho cơ sở biết để kịp thời khắc phục, thu hồi sản phẩm không đạt.

- Tuyên huyện: Trung tâm Y tế các huyện, thị, thành phố đã thực hiện giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm với 550 mẫu: Thịt/cá chế biến sẵn ăn ngay, giò/chả thịt lợn hoặc bò, rau củ, bún ướt/bánh phở/bánh canh, dầu mỡ đã chiên rán, rượu, ... Kết quả không có mẫu dương tính, 100% đạt.

b) Công tác giám sát, hướng dẫn chuyên môn tuyến dưới và giám sát cơ sở thực hiện các điều kiện ATTP:

- Tuyên tỉnh: Thực hiện 01 đợt giám sát công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các huyện, thị xã, thành phố; Tổ chức 03 đợt giám sát công tác bảo đảm ATTP tại 84 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh.

- Tuyên huyện: 11/11 huyện đã lập kế hoạch bảo đảm ATTP năm 2020 và thực hiện theo từng mục tiêu cụ thể, thực hiện ghi chép theo dõi, cập nhật hồ sơ quản lý cơ sở theo phân cấp. Công tác theo dõi NĐTP, báo cáo NĐTP, báo cáo tháng được các địa phương thực hiện đầy đủ và đúng thời gian. Tổng số cơ sở được giám sát là 4.054 cơ sở (*tuyên huyện 2.488 cơ sở, tuyên xã 1.566 cơ sở*), kết quả có 3.264 cơ sở đạt các chỉ tiêu giám sát (*tỷ lệ 80,5%*), 790 cơ sở có vi phạm được nhắc nhở và yêu cầu khắc phục.

c) Công tác bảo đảm ATTP tại các sự kiện, lễ hội lớn của tỉnh:

Đã tổ chức hướng dẫn việc bảo đảm ATTP tại các sự kiện, lễ hội lớn của tỉnh khi có yêu cầu như: Lễ hội các sản phẩm gà tại Bình Định, Lễ khởi công Khu Công nghiệp Đô thị và Dịch vụ Becamex VSIP Bình Định, Đại hội Đảng bộ tỉnh lần thứ XX,... đã thực hiện xét nghiệm nhanh hóa lý 275 mẫu thực phẩm, kết quả dương tính 05 mẫu (*tỷ lệ 2,9%*), với các mẫu dương tính, đoàn giám sát đã yêu cầu cơ sở hủy bỏ tại chỗ, không sử dụng cho các bữa ăn. Tất cả các sự kiện đều bảo đảm an toàn thực phẩm.

d) Tình hình ngộ độc thực phẩm:

Trong năm 2020, công tác phòng chống NĐTP đã được triển khai với nhiều biện pháp như: Giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm ở tuyến tỉnh và huyện để cảnh báo sớm về nguy cơ NĐTP; công tác giám sát hướng dẫn các cơ sở thực hiện các biện pháp bảo đảm ATTP ở cả tuyến tỉnh, huyện và xã; công tác tuyên truyền được triển khai bằng nhiều hình thức ở các cấp; công tác thanh, kiểm tra ATTP cũng được tăng cường.

Trong năm, toàn tỉnh đã xảy ra 01 vụ NĐTP với 03 cas mắc (*03 cas cùng ăn cơm và uống rượu ngâm rễ cây tại huyện Vân Canh*). Không có vụ ngộ độc thực phẩm trên 30 người mắc và không có tử vong do NĐTP.

7. Công tác xây dựng mô hình điểm (Số liệu tại Phụ lục kèm theo)

Toàn tỉnh đã xây dựng 09 mô hình điểm về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, trong đó có 07 mô hình thức ăn đường phố và 02 mô hình dịch vụ nấu ăn lưu động tại 6 huyện, 02 thị xã và thành phố. Trong xây dựng mô hình điểm đảm bảo ATTP, các đơn vị đã chú trọng triển khai công tác tuyên truyền, tư vấn hướng dẫn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP được quan tâm, đẩy mạnh; công tác giám sát, kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật tại các cơ sở đã được tăng cường, nhờ đó đã tạo được sự chuyển biến tích cực về nhận thức và thực hành của phần lớn người trực tiếp kinh doanh; điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện về nguyên liệu chế biến thực phẩm... đã được cải thiện rõ rệt, về cơ bản đạt được trên 85% các tiêu chí đề ra trong quá trình kiểm soát ATTP đối với kinh doanh thức ăn đường phố và dịch vụ nấu ăn lưu động. Không có vụ NĐTP xảy ra trên địa bàn xã, phường, thị trấn trong thời gian triển khai mô hình.

8. Công tác tăng cường năng lực kiểm nghiệm thực phẩm

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật đã triển khai thực hiện đánh giá giám sát định kỳ tiêu chuẩn ISO/IEC 17025: 2017 đã được công nhận; Hiệu chuẩn, kiểm định các loại trang thiết bị phục vụ công tác kiểm nghiệm theo quy định ISO/IEC 17025: 2017 phục vụ cho công tác quản lý nhà nước về ATTP.

9. Kinh phí

Tổng kinh phí được cấp cho các hoạt động bảo đảm ATTP năm 2020 cho ngành Y tế là: 1.478.000.000 đồng. Trong đó:

- Kinh phí từ Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số: 1.233.000.000 đồng
- + Kinh phí từ Dự án 4 - An toàn thực phẩm: 970.000.000 đồng (ngân sách trung ương).
- + Kinh phí từ Dự án 8 - Theo dõi, kiểm tra, giám sát, đánh giá thực hiện chương trình và truyền thông y tế (*An toàn thực phẩm*) thuộc Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số năm 2020: 263.000.000 đồng (ngân sách trung ương: 120.000.000 đồng; ngân sách tỉnh: 78.000.000 đồng).
- Kinh phí hoạt động sự nghiệp, chuyên môn cho Chi cục An vệ sinh thực phẩm: 135.000.000 đồng.
- Kinh phí do UBND các huyện, thị xã, thành phố cấp cho hoạt động ATTP: 120.000.000 đồng.

III. KẾT QUẢ THỰC HIỆN CÁC CHỈ TIÊU

Kết quả, 12/13 chỉ tiêu, nhiệm vụ được thực hiện đúng tiến độ, bảo đảm chất lượng, đạt và vượt so với kế hoạch. Chỉ tiêu về tỉ lệ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở tuyến huyện chưa đạt theo kế hoạch:

Bảng 5. Kết quả thực hiện các chỉ tiêu theo các kế hoạch năm 2020:

| Stt | Nội dung | Chỉ tiêu 2020 | Thực hiện |
|----------|---|----------------|------------------------------------|
| 1 | Hoạt động phòng chống NDTP và các bệnh truyền qua thực phẩm | | |
| 1.1 | Số vụ Ngộ độc thực phẩm > 30 người mắc | 0 vụ | 0 vụ |
| 1.2 | Tỷ lệ ca NDTP/100.000 người dân trong các vụ NDTP được báo cáo | ≤ 7 | 0,2 |
| 1.3 | Tỷ lệ các cơ sở tuyến tỉnh thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP | 90% | 95,4% |
| 1.4 | Tỷ lệ cơ sở tuyến huyện thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP | 75% | 65,6% |
| 1.5 | Tỷ lệ cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm được thanh, kiểm tra đạt yêu cầu về ATTP | 80% | 96,1% |
| 2 | Hoạt động Nâng cao năng lực quản lý và truyền thông ATTP | | |
| 2.1 | Tỷ lệ các huyện, thị, thành phố được kiểm tra, giám sát thực hiện triển khai các hoạt động về ATTP | 100% | 100% |
| 2.2 | Tỷ lệ các xã, phường, thị trấn được kiểm tra, giám sát thực hiện triển khai các hoạt động về ATTP | 80% | 85% |
| 2.3 | Tỷ lệ các huyện, thị xã, thành phố tổ chức hoạt động tuyên truyền ATTP | 100% | 100% |
| 2.4 | Tỷ lệ số xã, phường, thị trấn tổ chức hoạt động tuyên truyền ATTP | 100% | 100% |
| 2.5 | Tỷ lệ người sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có kiến thức về ATTP | 80% | 84% |
| 2.6 | Tỷ lệ người quản lý có kiến thức về ATTP | 90% | 92% |
| 2.7 | Tỷ lệ người tiêu dùng có kiến thức và hiểu biết đúng về ATTP | 80% | 85% |
| 3 | Tăng cường năng lực kiểm nghiệm thực phẩm | | |
| 3.1 | Tăng cường năng lực kiểm nghiệm cho Trung tâm kiểm soát bệnh tật đạt chuẩn và duy trì chuẩn TCVN ISO/IEC 17025:2017 | Được công nhận | Đã được công nhận Mã số VLAT-1.046 |

IV. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Ưu điểm

Trong năm, do tình hình dịch bệnh Covid-19 diễn biến phức tạp và việc thực hiện giãn cách xã hội theo Chỉ thị số 16/CT-TTg ngày 31/3/2020 của Thủ tướng Chính phủ nên công tác triển khai các hoạt động về thông tin, giáo dục truyền thông và thanh tra, kiểm tra đã giảm thiểu tối đa, mặc dù vậy công tác bảo đảm ATTP đã đạt được một số kết quả sau:

- Có sự chủ động các cơ quan đơn vị trong ngành đã chủ động tổ chức thực hiện công tác đảm bảo ATTP đạt các chỉ tiêu, kế hoạch đề ra phù hợp với tình hình trong phòng chống dịch Covid-19.

- Công tác tuyên truyền phổ biến pháp luật về ATTP kết hợp giữa tuyên truyền mang tính chất khuyến khích, hướng dẫn với tuyên truyền mang tính răn đe đã phát huy hiệu quả công tác truyền thông về ATTP. Đặc biệt phát huy vai trò của hệ thống phát thanh thanh, truyền hình từ tuyến tỉnh đến tuyến xã đã góp phần tác động lớn đến nhận thức của chủ cơ sở, người quản lý, người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng trong công tác bảo đảm ATTP và phòng chống dịch bệnh Covid-19.

- Công tác thanh tra, kiểm tra ATTP được triển khai theo hướng tập trung vào những loại hình cơ sở, vụ việc cụ thể hạn chế dàn trải từ cấp tỉnh đến cấp xã đã kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý nghiêm những hành vi vi phạm với nhiều hình thức xử lý khác nhau, đảm bảo đúng pháp luật.

- Tình hình ngộ độc thực phẩm giảm hơn so với năm 2019 (số vụ và số ca mắc). Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm được triển khai quyết liệt và đồng bộ, đảm bảo ATTP trong sự kiện lớn nhất là Đại hội Đảng các cấp.

2. Một số khó khăn, tồn tại

- Điều kiện vệ sinh ATTP tại các cơ sở sản xuất, chế biến, nhất là cơ sở nhỏ lẻ, thức ăn đường phố không bảo đảm theo quy định. Mặt khác ý thức chấp hành các quy định của nhà nước về ATTP của một số cơ sở này chưa tốt, vẫn còn tình trạng né tránh, đối phó với các đoàn kiểm tra và cơ quan quản lý nhà nước về ATTP.

- Hoạt động kiểm tra liên ngành tuyến xã tuy có thực hiện nhưng hiệu quả chưa cao. Việc xử lý các vi phạm về ATTP đối với cơ sở chưa nghiêm, hình thức chủ yếu là nhắc nhở nên chưa tạo được chuyển biến trong tích cực về thực trạng điều kiện ATTP các cơ sở thuộc cấp xã quản lý.

- Hoạt động cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở tuyến huyện chưa cao, không đạt chỉ tiêu đề ra theo kế hoạch.

- Công tác báo cáo định kỳ, đột xuất về việc bảo đảm ATTP của tuyến huyện chưa thực hiện tốt, nhất là báo cáo tháng và báo cáo thực hiện Chỉ thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ.

Phần II

PHƯƠNG HƯỚNG NHIỆM VỤ NĂM 2021

I. MỤC TIÊU CỤ THỂ

1. Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm (NĐTP) tập thể từ 30 người mắc/vụ trong năm; tỷ lệ mắc NĐTP cấp tính trong vụ ngộ độc được ghi nhận dưới 7 người/100.000 dân.

2. Tăng cường năng lực kiểm nghiệm về ATTP tại Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh: Duy trì và mở rộng các chỉ tiêu kiểm nghiệm được chứng nhận đạt

TCVN ISO/IEC 17025:2017, được Cục An toàn thực phẩm chỉ định cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về ATTP.

3. Đến hết năm 2021: Có trên 92% cơ sở tuyến tỉnh, 75% cơ sở tuyến huyện thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; 100% cơ sở thuộc diện không cấp giấy chứng nhận được thống kê danh sách, phân cấp quản lý.

4. 100% hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, đăng ký bản công bố sản phẩm và quảng cáo thực phẩm được tiếp nhận và xử lý theo đúng quy trình, thủ tục, trong đó trên 70% hồ sơ trả trước thời hạn.

5. Có từ trên 92% cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm trên địa bàn tỉnh được thanh tra, kiểm tra đạt yêu cầu về ATTP.

II. CÁC NHIỆM VỤ TRỌNG TÂM

1. Tăng cường công tác đảm bảo ATTP bếp ăn tập thể trường học, khu công nghiệp, khu du lịch, lễ hội. Phòng ngừa ngộ độc do rượu và ngộ độc do hải sản, nấm, thực vật có độc tự nhiên.

2. Tiếp tục chỉ đạo tăng cường công tác tuyên truyền vận động, phổ biến kiến thức về ATTP, các quy trình quản lý chất lượng tiên tiến, an toàn chú trọng đến hộ sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ. Công tác truyền thông giáo dục về ATTP được triển khai thường xuyên, liên tục.

3. Đẩy mạnh công tác thanh, kiểm tra, hậu kiểm về an toàn thực phẩm: Tiếp tục tham mưu UBND tỉnh chỉ đạo duy trì việc triển khai các đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành về ATTP trong các đợt cao điểm; tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra chuyên ngành về ATTP ưu tiên kiểm soát xuất; Tăng cường hậu kiểm các sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý; tăng cường kiểm tra, giám sát ATTP các cơ sở không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện theo phân công, phân cấp quản lý.

4. Tăng cường trách nhiệm của các cấp chính quyền địa phương, nhất là cấp cơ sở trong công tác quản lý ATTP trên địa bàn và theo phân công, phân cấp. Kiện toàn kịp thời Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP tuyến huyện và tuyến xã theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ, phân công nhiệm vụ các thành viên Ban chỉ đạo cụ thể để tổ chức, thực hiện có hiệu quả công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn quản lý.

5. Tiếp tục tăng cường công tác phòng chống NĐTP, thông qua các hoạt động như: Thực hiện kế hoạch giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm; giám sát việc thực hiện các quy định về điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, kinh doanh thức ăn đường phố, dịch vụ nấu ăn lưu động; tổ chức tập huấn nâng cao năng lực về điều tra, giám sát, xử lý vụ NĐTP cho cán bộ, chuyên trách ATTP tuyến huyện, xã; xây dựng cơ sở dữ liệu NĐTP, phối hợp triển khai nối mạng thông tin về NĐTP và nguy cơ mất ATTP trên địa bàn...

6. Đẩy mạnh hoạt động cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo đúng chức năng và thẩm quyền, nhất là cơ sở thuộc thẩm quyền quản lý cấp huyện.

7. Tiếp tục áp dụng một số mô hình điểm về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với loại hình dịch vụ nấu ăn lưu động tại một số địa phương; tiếp tục hỗ trợ các địa phương đã triển khai mô hình điểm thức ăn đường phố, dịch vụ nấu ăn lưu động tăng cường giám sát ATTP nhằm duy trì việc bảo đảm ATTP.

8. Tăng cường năng lực kiểm nghiệm thực phẩm: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh tiếp tục duy trì và mở rộng các chỉ tiêu kiểm nghiệm được chứng nhận đạt TCVN ISO/IEC 17025:2017; hoàn tất hồ sơ để được Cục An toàn thực phẩm chỉ định cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về ATTP.

9. Nâng cao năng lực chuyên môn, nghiệp vụ cho công chức, viên chức làm công tác ATTP ở cả 3 cấp tỉnh, huyện, xã.

III. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

1. Đối với Trung ương

- Cục An toàn thực phẩm tổ chức các lớp tập huấn, đào tạo về chuyên môn, nghiệp vụ cho các đơn vị chuyên môn của tỉnh để phục vụ công tác quản lý nhà nước về ATTP; các biện pháp bảo đảm ATTP và phòng chống dịch bệnh Covid-19.

- Tăng đầu tư kinh phí, trang thiết bị đo kiểm lưu động, tài liệu truyền thông để hỗ trợ cho công tác bảo đảm ATTP.

- Hướng dẫn các hoạt động và định mức chi về công tác bảo đảm ATTP trong năm 2021 và giai đoạn 2021-2025 để địa phương thực hiện.

2. Đối với UBND các huyện, thị xã, thành phố

- Bố trí đủ kinh phí cho công tác quản lý ATTP ở địa phương, nhất là công tác kiểm tra ATTP.

- Kiện toàn kịp thời Ban chỉ đạo liên ngành về ATTP tuyến huyện và tuyến xã, phân công nhiệm vụ các thành viên Ban chỉ đạo cụ thể để nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn quản lý.

- Chỉ đạo Phòng Y tế phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về ATTP./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Viện Pasteur Nha Trang;
- UBND các huyện, thị xã, thành phố;
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Phòng Y tế các huyện, thị xã, thành phố;
- TTYT các huyện, thị xã, thành phố;
- Lãnh đạo Sở;
- Thanh tra Sở;
- Trang TTĐT Sở Y tế;
- Lưu: VT, NVY.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Trung

Phụ lục
KẾT QUẢ CÁC HOẠT ĐỘNG GIÁM SÁT VÀ
ĐÁNH GIÁ TỔNG HỢP CÁC MÔ HÌNH ĐIỂM ĐẢM BẢO AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Bảng 1. Kết quả giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm:

a) Giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm thường xuyên tuyến tỉnh:

| T T | Tên TP giám sát | Số lượng mẫu | SL mẫu không đạt | Địa điểm lấy mẫu | | | | Kết quả giám sát | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|------------------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|----------------------|-----------|--------|-----------|------------------|-----------|------------------------------|-----------|---------------------|-----------|-------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|---------------|-----------|------------------|-----------|-------------|-----------|---------|-----------|-------------|-----------|-----------------|-----------|----|-----------|
| | | | | SP của địa phương | Sp của địa phương khác | Cơ sở SX | Cơ sở KD | Vi khuẩn hiếu khí | | E.coli | | Coliform tổng | | Staphylo coccus aureus | | Nấm men, nấm mốc | | Phẩm màu | | Nitrat | | Nitrit | | Độ ôi khét | | Thuốc trừ sâu | | Metan ol | | Hàn the | | Fooc mon | | Hypo chlorid | | | |
| | | | | | | | | Tổng số | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt | TS | Ko đạt |
| 1 | Thịt chế biến sẵn | 50 | 2 | x | | x | x | 30 | 2 | 30 | 1 | 30 | 0 | | | | | 50 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Nước đá dùng liền | 50 | 4 | x | | x | x | | | 30 | 0 | 30 | 4 | | | | | 50 | 0 | 50 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Dầu mỡ đã chiên | 100 | 11 | x | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 11 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Rau sống ăn ngay | 50 | 12 | x | | | x | | | 30 | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | | | 50 | 12 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Rượu | 50 | 9 | x | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 9 | | | | | | | | | | |
| 6 | Bún tươi/ Phở tươi/ Bánh bèo | 50 | 7 | x | | | x | | | | | | | 30 | 6 | | | | | | | | | | | | | | 50 | 1 | 50 | 0 | 50 | 0 | | | |
| 7 | Bánh ngọt | 100 | 4 | x | x | | x | 50 | 2 | | | | | 50 | 3 | 50 | 3 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Suất ăn sẵn | 50 | 9 | x | | | x | | | 50 | 1 | 50 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Giò/chả thịt lợn, thịt bò | 100 | 5 | x | | | x | | | 30 | 1 | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 4 | 100 | 0 | | | | | | |

b) Giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm theo chuyên đề tuyển tỉnh:

| TT | Tên thực phẩm giám sát | SL mẫu | SL mẫu KD | Loại hình giám sát | | Nguồn thực phẩm | | Địa điểm lấy mẫu | | Đơn vị kiểm nghiệm | | Kết quả giám sát | | | |
|----|---|--------|-----------|--------------------|------------|-----------------|-----------|----------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|--|--|--|
| | | | | Độ xuất | Trong nước | Nhập khẩu | Số SX, KD | TTPT& ĐLCL Bình Định | Chỉ tiêu kiểm nghiệm | | | | | | |
| | | | | | | | | | Tên chỉ tiêu | Số lượng chỉ tiêu | Số chỉ tiêu mẫu Đ | Số chỉ tiêu mẫu KD | | | |
| 1 | Nước uống đóng chai | 23 | 0 | 23 | 23 | | x | x | E.coli | 23 | 23 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Coliform tổng | 23 | 22 | 01 | | | |
| | | | | | | | | | Streptococci faecal | 23 | 23 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Pseudomonas Aeruginosa | 23 | 23 | 0 | | | |
| 2 | Nước khoáng thiên nhiên | 19 | 0 | 19 | 16 | 03 | x | x | E.coli | 19 | 19 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Coliform tổng | 19 | 19 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Streptococci faecal | 19 | 19 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Pseudomonas Aeruginosa | 19 | 19 | 0 | | | |
| 3 | Nước đá dùng liền | 22 | 02 | 22 | 22 | | x | x | Coliform tổng | 22 | 20 | 02 | | | |
| | | | | | | | | | Pseudomonas Aeruginosa | 22 | 21 | 01 | | | |
| 4 | Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm | 15 | 0 | 15 | 12 | 03 | x | x | Clorid | 04 | 04 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Natri Nitrit | 01 | 01 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Độ ẩm | 05 | 05 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | As | 07 | 07 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Cd | 04 | 04 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Pb | 12 | 12 | 0 | | | |
| | | | | | | | | | Hg | 04 | 04 | 0 | | | |
| 5 | Nhóm thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng | 26 | 0 | 26 | 13 | 13 | x | x | Enterobacteriaceae | 09 | | | | | |
| | | | | | | | | | L.Monocytogens | 09 | | | | | |
| | | | | | | | | | Salmonella | 09 | | | | | |
| | | | | | | | | | Tổng số bào tử nấm men-nấm mốc | 04 | | | | | |
| | | | | | | | | | E.coli | 02 | | | | | |
| | | | | | | | | | As | 04 | | | | | |
| | | | | | | | | | Cd | 18 | | | | | |
| | | | | | | | | | Pb | 20 | | | | | |
| Hg | 19 | | | | | | | | | | | | | | |
| Sn | 03 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Rượu | 22 | | | | | | | Methanol | 22 | | | | | |

c) Kết quả giám sát môi trường thực phẩm thường xuyên tuyến huyện:

| TT | Tên mẫu giám sát | Chỉ tiêu | Quy Nhơn | | Tuy Phước | | Vân Canh | | An Nhơn | | Phù Cát | | Phù Mỹ | | Hoài Nhơn | | Hoài Ân | | Vĩnh Thạnh | | Cộng | Không đạt |
|------------------|---------------------------------------|---------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|----------|-----------|----------|------------|----------|------------|-----------|
| | | | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | SL | Ko đạt | | |
| 1 | Thịt chế biến sẵn | Phẩm màu | | | 4 | 0 | 8 | 0 | 20 | 0 | 5 | 0 | | | | | | | | | 37 | 0 |
| 2 | Bún, bánh phở, bánh canh, mì quảng... | Hàn the | 5 | 0 | 15 | 0 | 6 | 0 | | | 5 | 0 | | | | | 14 | 0 | 10 | 0 | 55 | 0 |
| | | Foocmol | 2 | 0 | 12 | 0 | 3 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | 5 | 0 | | | 42 | 0 |
| 3 | Chả lụa, chả bò, chả cá... | Hàn the | 7 | 0 | 5 | 0 | 16 | 0 | 29 | 0 | 10 | 0 | | | 200 | 0 | 35 | 0 | 20 | 0 | 253 | 0 |
| | | Foocmol | 3 | 0 | 8 | 0 | | | | | 10 | 0 | | | | | 4 | 0 | 10 | 0 | 35 | 0 |
| 4 | Dầu mỡ đã chiên | Độ ôi khét | 5 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | 0 |
| 5 | Rượu | Methanol | 2 | 0 | | | 10 | 0 | 5 | 0 | | | | | | | | | 10 | 0 | 27 | 0 |
| 6 | Rau, củ | Thuốc trừ sâu | | | | | | | 10 | 0 | 5 | 0 | | | 10 | 0 | 9 | 0 | | | 50 | 0 |
| 7 | Khác: Tương ớt, Nước ngọt | Phẩm màu | | | 3 | 0 | 5 | 0 | | | | | 10 | 0 | | | | | 10 | 0 | 28 | 0 |
| Tổng cộng | | | 24 | 0 | 47 | 0 | 48 | 0 | 84 | 0 | 35 | 0 | 10 | 0 | 210 | 0 | 67 | 0 | 60 | 0 | 550 | 0 |

Bảng 2. Kết quả giám sát, hướng dẫn chuyên môn tuyển xã và giám sát cơ sở thực phẩm của tuyển huyện

| TT | Nội dung | Quy Nhơn | | Tuy Phước | | Vân Canh | | An Nhơn | | Phù Cát | | Phù Mỹ | | Hoài Nhơn | | Hoài Ân | | An Lão | | Tây Sơn | | Vĩnh Thạnh | | | |
|----------|---|----------|-------------|-----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|------------|-------------|----------------|-------------------|
| | | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | | |
| 1 | Giám sát hướng dẫn chuyên môn tuyển xã | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | Có | Không | | |
| 1.1 | VB chỉ đạo, thực hiện | 21/21 | | 13/13 | | 7/7 | | 15/15 | | 18/18 | | 19/19 | | 17/17 | | 15/15 | | 10/10 | | 15/15 | | 9/9 | | | |
| 1.2 | KH triển khai THĐ | 21/21 | | 13/13 | | 7/7 | | 15/15 | | 18/18 | | 17/19 | | 17/17 | | 15/15 | | 10/10 | | 15/15 | | 9/9 | | | |
| 1.3 | Công tác truyền thông | 21/21 | | 13/13 | | 7/7 | | 15/15 | | 18/18 | | 19/19 | | 17/17 | | 15/15 | | 10/10 | | 15/15 | | 9/9 | | | |
| 1.4 | Kiểm tra, giám sát cơ sở | 21/21 | | 13/13 | | 7/7 | | 15/15 | | 18/18 | | 19/19 | | 17/17 | | 15/15 | | 10/10 | | 15/15 | | 9/9 | | | |
| 1.5 | Có thành lập BCD | 21/21 | | 13/13 | | 7/7 | | 15/15 | | 18/18 | | 19/19 | | 17/17 | | 15/15 | | 10/10 | | 15/15 | | 9/9 | | | |
| 2 | Kết quả giám sát CS | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tuyển xã | Tuyển huyện | Tổng xã | Tổng huyện |
| 2.1 | Số CS kiểm tra | 272 | 171 | 235 | 145 | 112 | 28 | 134 | 117 | 56 | 36 | 310 | 183 | 678 | 372 | 60 | 60 | 95 | 189 | 450 | 234 | 86 | 31 | 2.488 | 1.566 |
| 2.2 | Số CS đạt | 127 | 101 | 192 | 106 | 95 | 12 | 122 | 108 | 35 | 24 | 245 | 144 | 588 | 281 | 60 | 60 | 70 | 135 | 432 | 210 | 86 | 31 | 2.052 | 1.212 |
| 2.3 | Tỷ lệ đạt (%) | 46,7 | 59,1 | 81,7 | 73,1 | 84,8 | 42,9 | 91 | 92,3 | 62,5 | 66,7 | 79 | 78,7 | 86,7 | 75,5 | 100 | 100 | 73,7 | 71,4 | 96 | 89,7 | 100 | 100 | 82,5 | 77,4 |
| 2.4 | Số CS vi phạm trong đó: | 145 | 70 | 43 | 39 | 17 | 16 | 12 | 9 | 21 | 12 | 65 | 39 | 90 | 91 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 24 | 0 | 0 | 436 | 354 |
| 2.5 | Số CS chỉ nhắc nhở và yêu cầu khắc phục theo thời gian ghi trong biên bản | 145 | 70 | 43 | 29 | 17 | 16 | 12 | 9 | 21 | 12 | 65 | 39 | 90 | 91 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 1 | 0 | 399 | 266 |
| 2.6 | Số CS không khắc phục và đã đề xuất kiểm tra, xử lý | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 2.7 | Số cơ sở không yêu cầu khắc phục, xử lý | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 48 | 0 |

Bảng 3. Kết quả đánh giá mô hình điểm đảm bảo An toàn vệ sinh thực phẩm đối với loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống của tuyến huyện (7 mô hình thức ăn đường phố và 02 mô hình dịch vụ nấu ăn lưu động)

| TT | Hoạt động | Đơn vị thực hiện | | | | | | | | | Tổng cộng | |
|----------|--|----------------------------|---------|-----------|----------|--------|---------|---------|-----------|--------|-------------|--------------|
| | | Quy Nhơn | An Nhơn | Tuy Phước | Vân Canh | Phù Mỹ | Phù Cát | Tây Sơn | Hoài Nhơn | An Lão | | |
| 1 | Thông tin tuyên truyền | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Tổ chức các hoạt động thông tin, tuyên truyền | Băng ron | 0 | 2 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 21 |
| | | Cấp tờ rơi, áp phích | 250 | 220 | 3 | 100 | 100 | 250 | 50 | 0 | 150 | 1.123 |
| | | Xe loa cổ động/ Phát thanh | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 50 | 5 | 0 | 127 |
| | | Pano | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 1.2 | Tổ chức Hội nghị triển khai đề phổ biến kế hoạch | Lớp | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 11 |
| | | Người | 48 | 59 | 96 | 35 | 50 | 26 | 25 | 56 | 79 | 474 |
| 1.3 | Tập huấn chuyên môn cho cán bộ quản lý tuyến xã | Lớp | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| | | Học viên | 40 | 59 | 44 | 35 | 50 | 22 | 36 | 51 | 34 | 371 |
| 1.4 | Tập huấn kiến thức về ATTP và xác nhận kiến thức ATTP cho chủ CS và người trực tiếp KD | Lớp | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | | Người | 80 | 75 | 75 | 50 | 45 | 72 | 62 | 100 | 80 | 639 |
| 1.5 | Tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người trực tiếp KD | Người | 80 | 75 | 75 | 47 | 45 | 72 | 53 | 100 | 77 | 624 |
| 1.6 | Tư vấn cho các cơ sở KD | Cơ sở | 50 | 83 | 41 | 50 | 45 | 36 | 50 | 100 | 78 | 533 |
| 1.7 | Tổ chức ký CK đảm bảo ATTP | Cơ sở | 50 | 75 | 41 | 50 | 45 | 36 | 48 | | 79 | 424 |
| 2 | Giám sát, hướng dẫn; kiểm tra cơ sở: | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Số cơ sở TẮĐP, NẮLĐ | 50 | 83 | 41 | 50 | 45 | 36 | 50 | 100 | 77 | 532 | |
| 2.2 | Số cơ sở được GS, KT | 50 | 75 | 41 | 21 | 45 | 36 | 50 | 100 | 77 | 495 | |
| 2.3 | Số CS đạt | 46 | 73 | 13 | 18 | 38 | 32 | 50 | 100 | 77 | 447 | |
| | Tỷ lệ CS đạt (%) | 92,0 | 97,3 | 31,7 | 85,7 | 84,4 | 88,9 | 100 | 100 | 100 | 90,3 | |
| 2.4 | Số CS vi phạm, trong đó: | | 0 | | 3 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | |
| | Số cơ bị xử phạt | | 0 | | 0 | 0 | | | | | 0 | |
| | Số cơ sở chỉ nhắc nhở và yêu cầu khắc phục theo thời gian ghi trong biên bản. | 4 | 2 | 0 | 3 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|--------|---------|------|-----|----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----------|----------------------|----------------------|
| | Số cơ sở không khắc phục và đã đề xuất kiểm tra, xử lý | | | 0 | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| | Số cơ sở không yêu cầu khắc phục, xử lý | | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | 0 | |
| 3 | Kết quả, điều tra, đánh giá 10 tiêu chí (Tỷ lệ %) | Đầu kỳ | Cuối kỳ | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | ĐK | CK | Trung bình ĐK | Trung bình CK |
| 3.1 | 1. Nơi KD phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (công rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm...). | 88 | 92 | 78 | 100 | 61 | 88 | 78 | 96 | 100 | 100 | 78 | 89 | 82 | 96 | 86 | 86 | 100 | 100 | | | 83 | 94 |
| 3.2 | 2. Bày bán thức ăn trên bàn/giá cao cách mặt đất ít nhất 60 cm. | 38 | 86 | 84 | 100 | 68 | 85 | 86 | 100 | 100 | 100 | 78 | 94 | 96 | 100 | 85 | 91 | 90 | 100 | | | 81 | 95 |
| 3.3 | 3. Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi bẩn, mưa, nắng và các loài côn trùng, động vật khác. | 72 | 94 | 66 | 95 | 63 | 80 | 54 | 94 | 78 | 100 | 67 | 91 | 86 | 92 | 87 | 91 | 94 | 95 | | | 74 | 92 |
| 3.4 | 4. Không để lẫn giữa thực phẩm sống và thức ăn chín. | 60 | 90 | 84 | 100 | 63 | 80 | 88 | 96 | 89 | 100 | 67 | 89 | 100 | 100 | 89 | 90 | 100 | 100 | | | 82 | 94 |
| 3.5 | 5. Có dụng cụ xúc, gắp thực phẩm sạch sẽ/găng tay sử dụng 1 lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín. | 64 | 88 | 76 | 93 | 83 | 90 | 62 | 94 | 71 | 87 | 58 | 91 | 94 | 98 | 90 | 100 | 92 | 100 | | | 77 | 93 |
| 3.6 | 6. Bảo đảm có đủ nước và nước đá sạch phù hợp với quy định. | 82 | 96 | 76 | 100 | 61 | 90 | 74 | 98 | 98 | 98 | 100 | 100 | 100 | 100 | 85 | 90 | 100 | 100 | | | 86 | 97 |
| 3.7 | 7. Người kinh doanh thức ăn đường phố phải được khám sức khỏe. | 0 | 100 | 32 | 97 | 48 | 80 | 30 | 100 | 0 | 100 | 22 | 100 | 20 | 96 | 92 | 97 | 100 | 100 | | | 38 | 97 |
| 3.8 | 8. Người kinh doanh được xác nhận kiến thức về ATTP | 1 | 100 | 46 | 88 | 23 | 100 | 34 | 100 | 0 | 100 | 22 | 100 | 20 | 96 | 100 | 100 | 100 | 100 | | | 38 | 98 |
| 3.9 | 9. Có sổ sách ghi chép nguồn gốc TP | 74 | 96 | 22 | 92 | 0 | 100 | 22 | 88 | 0 | 89 | 8 | 86 | 2 | 90 | 25 | 53 | 87 | 88 | | | 27 | 87 |
| 3.10 | 10. Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác thải kín và hợp vệ sinh. | 34 | 88 | 53 | 98 | 40 | 85 | 98 | 98 | 73 | 93 | 44 | 94 | 66 | 98 | 85 | 90 | 100 | 100 | | | 66 | 94 |
| 4 | Kết quả điều tra kiến thức, thực hành của Chủ cơ sở | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Số người | 50 | | 75 | 41 | 50 | 45 | 36 | 50 | 100 | 77 | | | | | | | | | | | 524 | |
| 4.2 | Số đạt kiến thức | 46 | | 75 | 41 | 26 | 39 | 33 | 45 | 86 | 77 | | | | | | | | | | | 468 | |
| | Tỷ lệ đạt (%) | 92 | | 100 | 100 | 52 | 87 | 93 | 90 | 86 | 100 | | | | | | | | | | | 72,7 | |
| 4.3 | Số đạt thực hành | 46 | | 73 | 33 | 25 | 41 | 33 | 31 | 53 | 77 | | | | | | | | | | | 412 | |
| | Tỷ lệ đạt (%) | 92 | | 97,3 | 80 | 50 | 91,1 | 91,7 | 62 | 53 | 100 | | | | | | | | | | | 65,2 | |