

BÁO CÁO
Kết quả kiểm tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm
tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
trên địa bàn thành phố Quy Nhơn

Kính gửi: UBND tỉnh Bình Định

Thực hiện Quyết định số 4446/QĐ-UBND ngày 24 tháng 12 năm 2024 của Chủ tịch UBND tỉnh Bình Định về việc ban hành Kế hoạch triển khai công tác bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Ất Tỵ và mùa Lễ hội Xuân 2025 trên địa bàn tỉnh;

Sở Y tế tổ chức kiểm tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Quy Nhơn và báo cáo kết quả kiểm tra như sau:

I. KẾT QUẢ KIỂM TRA TẠI CƠ SỞ THỰC PHẨM

1. Tổ chức đoàn kiểm tra

Sở Y tế ban hành Quyết định số 38/QĐ-SYT ngày 13/01/2025 về việc kiểm tra chuyên ngành về ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Quy Nhơn với thành phần đoàn kiểm tra gồm: Thanh tra Sở Y tế, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh. Trong quá trình kiểm tra, Đoàn kiểm tra mời đại diện Đài Truyền hình Bình Định, Báo Bình Định tham gia cùng Đoàn kiểm tra để đưa tin.

2. Kết quả kiểm tra

Đoàn kiểm tra tập trung kiểm tra ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống lớn, phục vụ đông người, phục vụ xuyên Tết Nguyên đán Ất Tỵ

Kết quả kiểm tra 28 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Quy Nhơn (20 doanh nghiệp và 08 hộ kinh doanh).

Bảng 1: Kết quả kiểm tra

Loại hình cơ sở thực phẩm	Số cơ sở được kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
Kinh doanh dịch vụ ăn uống	28	24	85,7%

Bảng 2: Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Nội dung	Kinh doanh dịch vụ ăn uống
1	Cơ sở được kiểm tra	28
	- Đạt (<i>số cơ sở/%</i>)	24/85,7%
	- Vi phạm (<i>số cơ sở/%</i>)	4/14,3%
3	Xử lý vi phạm	
3.1	Phạt tiền	
	- Số cơ sở	4
	- Tiền phạt (đồng)	20.000.000 đồng
3.2	Xử phạt bổ sung	
	Tước quyền sử dụng GCN	0
	Tước GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP	0
	Tước giấy tiếp nhận ĐK công bố sản phẩm	0
	Tước giấy xác nhận nội dung Quảng cáo	0
	Đình chỉ hoạt động;	0
	Tịch thu tang vật...	0
3.3	Khắc phục hậu quả (loại, trọng lượng)	
	Buộc thu hồi	0
	Buộc tiêu hủy	0
	Khác (ghi rõ):.....	0
4	Xử lý khác	
	Thu hồi GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP	0
	Chuyển cơ quan điều tra	0

Bảng 3: Kết quả kiểm nghiệm mẫu

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm nhanh	12	0	0
2	Xét nghiệm tại labo	0	0	0
Cộng		12	0	0

II. NHẬN XÉT, ĐÁNH GIÁ

1. Ưu điểm

a) Về điều kiện ATTP

- Các cơ sở đã xây dựng bếp theo nguyên tắc 1 chiều, có đầy đủ các khu vực phục vụ cho công tác chế biến thức ăn như khu vực sơ chế nguyên liệu, khu vực chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn, khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt;

- Có dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; Có dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; Trang bị găng tay sạch khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; Có thiết bị phòng chống ruồi, côn trùng và động vật gây bệnh;

- Khu vực ăn uống thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên vệ sinh sạch sẽ; Trang bị bồn rửa tay cho khách đến ăn;

- Có dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải kín, có nắp đậy; Chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; Có sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; Có dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

b) Về thực hành ATTP trong quá trình chế biến

Tại thời điểm kiểm tra, người lao động thực hiện nghiêm túc thực hành vệ sinh cá nhân trong quá trình tham gia chế biến thức ăn như đeo khẩu trang, đội mũ; không đeo trang sức khi làm việc. Thức ăn thừa và rác phát sinh trong quá trình chế biến thức ăn được thu gom kịp thời, vận chuyển ra khỏi khu vực bếp.

- Đoàn kiểm tra thực hiện xét nghiệm nhanh chất lượng sản phẩm tại cơ sở nhằm sàng lọc các sản phẩm không đảm bảo chất lượng. Thực hiện 12 xét nghiệm nhanh về hàn the/formol, kết quả âm tính.

2. Tồn tại

Bên cạnh những ưu điểm đạt được, vẫn còn một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chưa thực hiện đầy đủ quy định về ATTP. Đoàn kiểm tra đã xử lý vi phạm hành chính 04 cơ sở vi phạm với số tiền phạt là 20.000.000 đồng và yêu cầu các cơ sở khắc phục ngay các tồn tại. Các hành vi vi phạm:

- Cống rãnh thoát nước thải khu vực nhà bếp bị ứ đọng (02 cơ sở vi phạm);
- Thực hiện chưa đúng quy định của pháp luật về lưu mẫu thức ăn (01 cơ sở vi phạm);
- Chưa bảo đảm ngăn ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến trong bố trí bếp ăn (02 cơ sở vi phạm).

IV. KIẾN NGHỊ

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng Y tế các huyện/thị xã/thành phố tiếp tục tăng cường một số nội dung sau:

- Công tác kiểm tra bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các cơ sở trên địa bàn theo phân cấp, kịp thời phát hiện hành vi vi phạm về ATTP, yêu cầu thực hiện ngay các biện pháp khắc phục, xử lý hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý các cơ sở vi phạm trên địa bàn quản lý theo đúng quy định của pháp luật; Chú trọng kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trong các khu du lịch, khu vui chơi, lễ hội.

- Công tác tuyên truyền về ATTP để cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thực hiện đúng theo Luật An toàn thực phẩm; đẩy mạnh công tác tuyên truyền, giáo dục kiến thức ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng.

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra chuyên ngành về ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Quy Nhơn từ ngày 14/01/2025 đến ngày 24/01/2025, Sở Y tế kính báo cáo./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Ông Phạm Anh Tuấn, Chủ tịch UBND tỉnh;
- Ông Lâm Hải Giang, Phó Chủ tịch UBND tỉnh, Trưởng BCD;
- Lãnh đạo Sở;
- Chi cục ATVSTP;
- Trung tâm KSBT;
- Trang TTĐT Sở;
- Lưu: VT, NVY, Ttra Sở.

GIÁM ĐỐC

Lê Quang Hùng