

Số: 527/BC-CCATVSTP

Bến Tre, ngày 25 tháng 12 năm 2024

## BÁO CÁO

### Kết quả kiểm tra chuyên đề đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học năm 2024

Thực hiện theo Kế hoạch số 410/KH-CCATVSTP ngày 07/10/2024 và Quyết định kiểm tra số 46/QĐ-CCATVSTP ngày 07/10/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Bến Tre về việc kiểm tra chuyên đề đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học năm 2024; Đoàn kiểm tra tiến hành kiểm tra tại các cơ sở, kết quả như sau:

#### I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG

Tổng số bếp ăn tập thể tại các trường học phục vụ trên 200 suất ăn/ ngày: 105 cơ sở.

Tổng số căn tin tại các trường tiểu học phục vụ trên 200 suất ăn/ ngày: 04 cơ sở.

Tổng số cơ sở hợp đồng nấu ăn tại bếp của trường: 01 cơ sở.

Đoàn kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học trên địa bàn tỉnh Bến Tre năm 2024 được thành lập gồm:

- Cơ quan chủ trì: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Trong đó:
  - + Lãnh đạo Chi cục: Trưởng đoàn, Phó trưởng đoàn.
  - + Chuyên viên Phòng Hành chính - Thanh tra (04 người): Thành viên.
- Cơ quan, đơn vị phối hợp: Các phòng chuyên môn - Sở Giáo dục và Đào tạo; Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện/thành phố: Thành viên.

#### II. KẾT QUẢ KIỂM TRA

##### 1. Tổng số cơ sở được kiểm tra, địa bàn kiểm tra

Tổng số cơ sở được kiểm tra theo kế hoạch: 110 cơ sở (105 trường, 04 căn tin, 01 cơ sở hợp đồng nấu ăn tại bếp của trường), trong đó:

- Số cơ sở được kiểm tra thực tế: 109 cơ sở (104 trường, 04 căn tin, 01 cơ sở hợp đồng nấu ăn tại bếp của trường).

- Số cơ sở không được kiểm tra: 01 cơ sở, cụ thể như sau:

+ 01 trường thông báo chưa tổ chức bếp ăn bán trú

##### 2. Đánh giá việc chấp hành quy định về an toàn thực phẩm:

- Số cơ sở kiểm tra đạt: 109 cơ sở (104 trường, 04 căn tin, 01 cơ sở hợp đồng nấu ăn tại bếp của trường).

- Số cơ sở vi phạm: 00 cơ sở.

\* Các mặt thực hiện tốt:



- **Về hồ sơ pháp lý:** Tất cả các trường, căn tin đều có giấy thành lập trường (đối với trường), giấy phép kinh doanh (đối với căn tin, cơ sở nấu ăn tại bếp trường) và giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với căn tin, cơ sở nấu ăn tại bếp trường); có đầy đủ giấy xác nhận đủ sức khỏe và xác nhận kiến thức đã tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của tất cả những người tiếp xúc với thực phẩm, hồ sơ kiểm thực, hồ sơ lưu mẫu, các hợp đồng về nguồn gốc nguyên liệu.

- **Về điều kiện thực tế:** Hầu hết các trường, căn tin có thực hiện tốt các nội dung quy định về an toàn thực phẩm đối với cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm.

**\* Các mặt hạn chế:**

Bên cạnh những mặt thực hiện tốt, Đa số trường, căn tin vẫn còn tồn tại một số hạn chế như sau:

- Đối với các giấy tờ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm an toàn đi kèm với các hợp đồng mua thực phẩm: Một số giấy tờ chứng minh năng lực của cơ sở cung cấp chưa đầy đủ, hết hiệu lực và không có giá trị pháp lý (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương, Bản cam kết an toàn thực phẩm). Đặc biệt là đối với sản phẩm sữa dành cho trẻ, một số trường chỉ xuất trình được hợp đồng với nhà phân phối nhưng thiếu hợp đồng trung gian giữa nhà phân phối và đơn vị trực tiếp sản xuất sữa. Điều này sẽ dẫn đến khó khăn trong việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Một số giấy tờ chứng minh nguồn gốc thực phẩm (Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc bản cam kết ATTP, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm,...) đi kèm trong hợp đồng mua thực phẩm là bản photo nhưng không được công chứng, chứng thực theo quy định hoặc đóng mộc đỏ của bên cung cấp thực phẩm là không đủ cơ sở pháp lý. Đối với trường hợp thiếu các giấy tờ nêu trên, đoàn kiểm tra đã mời đại diện của trường đến tại Chi cục để xuất trình lại. Sau buổi làm việc tại Chi cục, các trường đã xuất trình đầy đủ các giấy tờ nêu trên theo yêu cầu của đoàn kiểm tra. Đối với trường hợp các giấy tờ nêu trên không được công chứng theo quy định, đoàn kiểm tra đã tiến hành nhắc nhở công chứng bổ sung ngay.

- Đối với điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị: Một số trường có trang bị đèn bắt côn trùng nhưng vị trí đặt trên nóc của các tủ trong khu bếp là chưa phù hợp, có trường trang bị đèn bắt côn trùng nhưng không đủ công suất hoặc đèn đã cũ, yếu; đoàn kiểm tra đã nhắc nhở các trường này đặt lại đèn bắt côn trùng ở vị trí phù hợp (Nơi có nhiều côn trùng như: cửa ra vào, khu sơ chế), cũng như trang bị thêm đèn bắt côn trùng đối với trường hợp đèn không đủ công suất và thay mới nếu đèn bắt côn trùng đã cũ, yếu.

\* Qua kiểm tra chuyên đề đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học năm 2024, đoàn kiểm tra ghi nhận có nhiều trường tự làm sữa chua để cho trẻ sử dụng, cụ thể như sau:

- Thành phố Bến Tre: Trường Mầm non Hoa Mai, Trường Mầm non Sen Hồng, Trường Mầm non Họa Mĩ.

- Thạnh Phú: Trường Mầm non Tân Phong, Trường Mầm non Quới Điền, Trường Mầm non Đại Điền.

- Bình Đại: Trường Mầm non Vành Khuyên, Trường Mẫu giáo Bình Đông, Trường Mầm non Hướng Dương, Trường Mầm non Hoa Mai, Trường Mầm non Hoa Dừa, Trường Mầm non Họa Mi, Trường Mầm non Vàng Anh.

- Ba Tri: Trường Mầm non Vĩnh An, Trường Mẫu giáo thị trấn Ba Tri, Trường Mầm non Mỹ Thạnh, Trường Mầm non Mỹ Chánh, Trường Mầm non Tân Xuân, Trường Mầm non An Phú Trung.

- Châu Thành: Trường Mẫu giáo Tam Phước.

- Và một số trường khác.

Đối với các trường có tự làm sữa chua, đoàn kiểm tra có lưu ý các trường phải đảm bảo vệ sinh trong tất cả các khâu chế biến vì sản phẩm sữa chua rất dễ bị ô nhiễm bởi vi sinh vật do quy trình chế biến không trải qua đun nấu ở nhiệt độ cao.

\* Ngoài ra, đoàn kiểm tra cũng ghi nhận trường hợp sử dụng thịt, cá đông lạnh và các sản phẩm đông lạnh khác của Trường Mầm non Tuổi Ngọc trên địa bàn huyện Mỏ Cày Nam. Đoàn kiểm tra đã nhắc nhở trường phải bảo quản các sản phẩm thịt cá đông lạnh và các sản phẩm đông lạnh khác đúng theo hướng dẫn bảo quản của nhà sản xuất để đảm bảo chất lượng của các loại thực phẩm nói trên và tuyệt đối không được mua các sản phẩm thịt cá tươi sống về làm sẵn rồi cấp đông để sử dụng lâu dài.

**3. Xử lý, kiến nghị xử lý vi phạm:** Không có.

### **III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

#### **1. Nhận xét**

- Hầu hết các trường có duy trì các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định đối với loại hình bếp ăn tập thể. Tuy nhiên, vẫn còn một số trường chưa đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

- Hầu hết các căn tin, cơ sở nấu ăn tại bếp trường có duy trì các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định đối với loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Một số hồ sơ, giấy tờ liên quan đến năng lực của nhà cung cấp nguyên liệu cho các trường, căn tin trong trường chưa đạt yêu cầu.

#### **2. Thuận lợi**

- Được sự phối hợp chặt chẽ của Sở Giáo dục và Đào tạo, Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện/ thành phố trong quá trình kiểm tra tại các bếp ăn, căn tin trong trường học trên địa bàn tỉnh Bến Tre.

- Đa số các trường có chấp hành các qui định về an toàn thực phẩm.

- Các trường đã có các biện pháp khắc phục những vi phạm trong đợt kiểm tra trước, khắc phục ngay những hạn chế trong lần kiểm tra này.

#### **3. Khó khăn**



Người đứng đầu tại trường chưa nắm rõ các quy định trách nhiệm về an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể dẫn đến việc ký kết hợp đồng mua thực phẩm nhưng không quan tâm kỹ đến các giấy tờ liên quan đến an toàn thực phẩm của bên cung cấp thực phẩm.

#### **IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT**

##### **1. Đối với các trường**

- Đối với sản phẩm thực phẩm đông lạnh, các trường chỉ được sử dụng các sản phẩm có nhãn mác rõ ràng và tuân thủ bảo quản theo đúng khuyến cáo của nhà sản xuất; tuyệt đối không được mua các sản phẩm thịt cá tươi sống về làm sẵn rồi cấp đông để sử dụng lâu dài.

- Các trường cần quan tâm hơn đối với các hồ sơ liên quan đến nguồn gốc thực phẩm để thực hiện đúng theo quy định của pháp luật.

- Các trường đã thực hiện tốt các nội dung đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định thì tiếp tục duy trì.

- Qua phân tích mối nguy từ sản phẩm sữa chua tự làm có nguy cơ ô nhiễm cao, khuyến cáo các trường nên hợp đồng mua các sản phẩm sữa chua đã được tự công bố theo quy định, có nhãn mác rõ ràng sẽ đảm bảo hạn chế tối đa các nguy cơ mất an toàn thực phẩm liên quan đến sản phẩm này.

##### **2. Đối với Phòng Giáo dục và Đào tạo các huyện/thành phố**

- Cần có biện pháp đôn đốc, nhắc nhở Ban Giám hiệu các trường thực hiện nghiêm các nội dung nhắc nhở của đoàn kiểm tra. Hỗ trợ giám sát việc khắc phục các nội dung còn thiếu sót tại các trường do Phòng quản lý.

- Cần đề ra phương pháp để nâng cao hơn nữa trách nhiệm của người đứng đầu các trường khi để xảy ra các vi phạm liên quan đến an toàn thực phẩm tại trường mình đang quản lý.

##### **3. Đối với Sở Giáo dục và Đào tạo**

Tiếp tục phối hợp tốt với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học trong thời gian tới.

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra chuyên đề đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể, căn tin trong trường học năm 2024./.

##### **Nơi nhận:**

- Cục ATTP (phòng công tác thanh tra);
- Sở Y tế (b/cáo);
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện/thành phố;
- Các Trường trong danh sách kiểm tra;
- Lưu: VT, HC-TTr.

**CHI CỤC TRƯỞNG**



**Cao Thanh Diễm Thúy**