

Số: _____ Hậu Giang, ngày _____ tháng _____ năm _____

BÁO CÁO

Kết quả triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021

I. Công tác chỉ đạo:

- Được sự quan tâm chỉ đạo của Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm Trung ương và địa phương. Đặc biệt là sự phối hợp của các Sở, Ban ngành đoàn thể; Sự cộng tác tích cực của các đơn vị tuyến huyện, xã.

- Thực hiện Công văn số 1632/ATTP-NĐTP ngày 26 tháng 8 năm 2021 của Cục An toàn thực phẩm về việc bảo đảm an toàn thực phẩm Tết Trung thu năm 2021 và Công văn số 2021/SYT-NVY ngày 04 tháng 9 năm 2021 của Sở Y tế tỉnh Hậu Giang về việc tăng cường công tác tuyên truyền bảo đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã xây dựng kế hoạch số 59/KH-ATTP ngày 06 tháng 9 năm 2021 về đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021 triển khai trên địa bàn tỉnh.

- Trung tâm Y tế các huyện, thị xã, thành phố đã tham mưu cho Ban chỉ đạo liên ngành về VSATTP huyện chỉ đạo xây dựng Kế hoạch và có Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra về an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021 từ huyện đến xã.

- Phối hợp với các cơ quan báo đài, các ban ngành, đoàn thể, địa phương phổ biến Luật An toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP, tuyên truyền vận động về đảm bảo ATTP, phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong dịp Tết Trung thu 2021.

II. Kết quả triển khai thực hiện:

1. Công tác thông tin, truyền thông

TT	Tên hoạt động/hình thức	Tuyến tỉnh	
		Số lượng	Ghi chú
1	Nói chuyện/Hội thảo (buổi/tổng số người dự)	-	
2	Tập huấn (lớp/tổng số người dự)	-	
3	Phát thanh loa, đài (tin/bài/phóng sự)	379	

4	Truyền hình (<i>buổi/tọa đàm/phóng sự</i>)	-	
5	Báo viết (<i>tin/bài/phóng sự</i>)	-	
6	Băng rôn, khẩu hiệu	100	
7	Tranh áp – phích/Posters	-	
8	Tờ gấp/tờ rơi	14.000	
9	Tài liệu khác (<i>ghi rõ</i>):.....	-	

2. Công tác kiểm tra:

Bảng 1: Kết quả kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số cơ sở được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % Cơ sở đạt
1	Sản xuất, chế biến TP	1.585	3	0	0
2	Kinh doanh TP	3.392	31	31	100
3	Kinh doanh DVẤU, TẮĐP	4.186	17	17	100
	Tổng số (1 + 2 + 3)	9.163	51	48	94.12

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

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	51	
2	Số cơ sở có vi phạm	03	5.88
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý	00	
Trong đó:			
3.1 Hình thức phạt chính:			
	Số cơ sở bị cảnh cáo	00	
	Số cơ sở bị phạt tiền	00	
	Tổng số tiền phạt	00	

3.2 Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả			
*	Số cơ sở bị đóng cửa	00	
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm	00	
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành	00	
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm	00	
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy	00	
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn	00	
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục	00	
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo	00	
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành	00	
*	Các xử lý khác	00	
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác	00	
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)	03	5.88

Bảng 3: Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm	03	-	-
2	Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm	-	-	-
3	Vi phạm quy định về sử dụng hoá chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm	-	-	-

4	Vi phạm quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng	-	-	-
5	Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm	03	-	-
6	Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khoẻ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	51	03	-
7	Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	51	-	-
8	Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	51	-	-
9	Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	51	-	-
10	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	03	-	-
11	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển	-	-	-

	thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm			
12	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thủy sản	-	-	-
13	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tươi sống sử dụng làm thực phẩm	-	-	-
14	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ thực vật	-	-	-
15	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến	31	-	-
16	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín	17	0	-
17	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn ; căng tin kinh doanh ăn uống ; bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng ; nhà hàng ăn uống	-	-	-
18	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố	-	-	-

19	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm chiếu xạ	-	-	-
20	Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (giấy cam kết)	-	-	-
21	Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu	-	-	-
22	Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm	-	-	-
23	Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm	-	-	-
24	Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm	03	-	-
25	Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm	-	-	-
26	Vi phạm quy định về truy suất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn	-	-	-

III. Nhận xét, đánh giá chung:

Trong thời gian triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021, tình hình dịch bệnh Covid – 19 trên địa bàn tỉnh diễn biến phức tạp, các địa phương trên địa bàn tỉnh thực hiện giãn xã hội theo các Chỉ thị số 16, 15, 19 của Chính phủ nên công tác thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm còn hạn chế, nhiều địa phương không thể triển khai được mà chủ yếu tập trung vào công tác thông tin, tuyên truyền đảm an toàn thực phẩm trong dịp Tết Trung thu năm 2021 lồng ghép với tuyên truyền phòng chống dịch COVID-19 theo các nội dung mà Cục An toàn thực phẩm đã hướng dẫn.

IV. Thuận lợi, khó khăn:

1. Thuận lợi

- Được sự quan tâm, chỉ đạo của Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương, Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Hậu Giang, Sở Y tế cùng sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan chức năng liên quan trên địa bàn tỉnh.

- Việc phân công, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn của ngành Công Thương, Y tế và Nông nghiệp cụ thể thông qua quy chế phối hợp.

- Sự hỗ trợ nhiệt tình của các cơ quan, các tổ chức chính trị, đoàn thể; các cơ quan Báo, Đài trong công tác tuyên truyền, phổ biến kiến thức pháp luật về an toàn thực phẩm.

2. Khó khăn

- Trong thời gian qua tình hình dịch bệnh Covid – 19 trên địa bàn tỉnh diễn biến phức tạp nên công tác triển khai thanh, kiểm tra an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh gặp rất nhiều khó khăn, hạn chế, thậm chí một số địa phương không thể triển khai trong khoảng thời gian thực hiện giãn cách xã hội.

- Trên địa bàn tỉnh đa số các cơ sở sản xuất, kinh doanh là nhỏ lẻ, nhất là các cơ sở sản xuất làm theo thời vụ nên công tác đảm bảo ATTP còn rất nhiều hạn chế và công tác xử lý vi phạm hành chính gặp nhiều khó khăn.

V. Đề xuất, kiến nghị:

- Sớm đầu tư xây dựng trụ sở Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hậu Giang.

- Trang bị xe chuyên dùng thực hiện công tác kiểm tra, lấy mẫu.

- Tăng cường biên chế công chức đảm bảo nhiệm vụ đảm bảo ATTP trên địa bàn tỉnh Hậu Giang./.

Nơi nhận:

- Cục An toàn thực phẩm;
- Sở Y tế;
- Phòng Y tế huyện, thị xã, thành phố;
- Trung tâm Y tế huyện, thị xã, thành phố;
- Lưu: VT.

CHI CỤC TRƯỞNG

Phan Thị Diễm Thúy