

Số: /BC-SCT

Bắc Giang, ngày tháng 11 năm 2020

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra, hậu kiểm công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh

Thực hiện Kế hoạch số 657KH-BCT ngày 03/2/2020 của Bộ Công Thương về triển khai công tác kiểm tra, hậu kiểm về an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương năm 2020.

Sở Công Thương đã xây dựng kế hoạch và triển khai thực hiện kiểm tra, hậu kiểm tình hình thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý ngành công thương, kết quả cụ thể như sau:

I. Công tác tổ chức triển khai

Sở Công Thương đã giao cho Phòng Kỹ thuật an toàn- Môi trường đã chủ trì phối hợp với các cơ quan có liên quan thực hiện kiểm tra, hậu kiểm và mua mẫu đánh giá chất lượng thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cụ thể:

- Sở đã ban hành Quyết định số 141/QĐ-SCT ngày 10/7/2020 và Quyết định số 175/QĐ-SCT ngày 21/8/2020 của Giám đốc Sở Công Thương về việc thành lập đoàn kiểm tra, hậu kiểm các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Xây dựng các biểu mẫu đánh giá các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở thực phẩm được kiểm tra, giám sát.

- Ký hợp đồng phân tích chất lượng mẫu với Công ty cổ phần tập đoàn Vinacontrol để thực hiện kiểm nghiệm mẫu thực phẩm .

II. Kết quả triển khai

1. Công tác kiểm tra

- Từ ngày 28/7/2020 đến ngày 21/10/2020, Sở Công Thương đã tiến hành kiểm tra tại 50 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành công thương quản lý trên địa bàn tỉnh, kết quả như sau:

Bảng 1: Kết quả kiểm tra

STT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Số cơ sở được kiểm tra	Số cơ sở đạt xếp loại		
			A	B	C
1	Cơ sở sản xuất, chế biến	36	9	11	16
2	Cơ sở kinh doanh	14	4	7	3
	Tổng số	50	13	18	19

Căn cứ tiêu chí đánh giá xếp loại cơ sở thực phẩm, Sở đã kiểm tra và đánh giá xếp loại:

- Số cơ sở xếp loại A: 13 (cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm).

- Số cơ sở xếp loại B: 18 (cơ sở cơ bản đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm; tuy nhiên vẫn còn một số lỗi trong quá trình hoạt động).

- Số cơ sở xếp loại C: 19 (cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm).

Kết quả kiểm tra các nội dung cụ thể như sau:

- Về hồ sơ pháp lý và điều kiện vệ sinh chung: 13/50 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có đầy đủ hồ sơ pháp lý như: Giấy chứng nhận sức khỏe và giấy xác nhận kiến thức cho chủ cơ sở và người lao động, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, ghi nhãn hàng hóa đúng quy định của pháp luật, chứng từ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu đầu vào cơ bản đầy đủ rõ ràng, điều kiện vệ sinh khu vực sản xuất, kho bảo quản, trang thiết bị dụng cụ sạch sẽ, cơ bản đảm bảo theo quy định tại Nghị định số 77/2016/NĐ-CP của Chính phủ.

- Có 37/50 cơ sở chưa thực hiện tốt các quy định pháp luật về ATTP như: Một số cơ sở chưa có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; công tác xác nhận kiến thức ATTP và khám sức khỏe định kỳ cho các cán bộ, công nhân tham gia trực tiếp sản xuất, kinh doanh chưa đầy đủ; cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; chưa có hợp đồng mua bán nguyên liệu trong quá trình sản xuất, chưa có bản tự công bố sản phẩm... Đoàn kiểm tra đã nhắc nhở, kiến nghị các cơ sở thực phẩm khác phục tồn tại và các cơ sở cam kết không tái phạm.

2. Đối tượng, số lượng mẫu và các chỉ tiêu giám sát

2.1. Đối tượng giám sát

- Nhóm sản phẩm: Rượu

- Nhóm sản phẩm: Tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột

2.2. Số lượng mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm

- Tổng số cơ sở được lấy mẫu trong đợt giám sát: 41 cơ sở

- Tổng số mẫu thực phẩm lấy là 43 mẫu, số chỉ tiêu kiểm nghiệm cụ thể:

+ 22 mẫu rượu: Kiểm nghiệm 06 chỉ tiêu bao gồm (Ethanol, Hàm lượng Methanol, Hàm lượng Aldehyd, Hàm lượng Fufurol, Rượu bậc cao, Hàm lượng Este).

+ 21 mẫu tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột: Kiểm nghiệm 09 chỉ tiêu, bao gồm (Escherichia coli, Coliforms, Định lượng *Clostridium perfringens*, Định lượng *Staphylococcus.aureus**, Định lượng *Bacillus cereus**, Tổng số VSV hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Aflatoxin tổng số, Chì (Pb)).

3. Kết quả kiểm nghiệm mẫu

3.1. Kết quả kiểm nghiệm mẫu

- Tổng số mẫu thực phẩm: 43 mẫu đối với mẫu thực phẩm là rượu, tinh bột (mỳ gạo), bánh kẹo và các sản phẩm từ tinh bột.

- Tổng số chỉ tiêu kiểm nghiệm tại Labo là 15 chỉ tiêu.

3.2. Kết quả kiểm nghiệm tại Labo cụ thể như sau

* Đối với nhóm sản phẩm Rượu:

- Kiểm nghiệm 22 mẫu sản phẩm, các chỉ tiêu được kiểm nghiệm là: Hàm lượng Ethanol theo TCVN 8008:2009, hàm lượng Methanol theo TCVN 8010:2009, hàm lượng Aldehyd theo GC-FID, hàm lượng Fufurol theo TCVN 7886:2009, hàm lượng rượu bậc cao (tính theo iso butanol) theo TCVN 8011:2009, hàm lượng este theo TCVN 9637-9:2013.

+ 100% mẫu có hàm lượng Methanol đạt ngưỡng cho phép so với TCVN 7043:2013, tuy nhiên kết quả một số mẫu rượu đạt ngưỡng cho phép nhưng chỉ số vẫn tương đối cao khoảng 644mg/l còn 100.

+ Qua kết quả phân tích hàm lượng acetaldehyde trong đa số các mẫu rượu đều cao ở mức từ 34 mg/l đến 181mg/l ethanol 100⁰. Nhưng theo TCVN 7043:2013, đối với chỉ tiêu aldehyd do cơ sở tự công bố nên không có cơ sở để đánh giá. Tuy nhiên aldehyd là một độc tố có trong rượu, được hình thành do quá trình oxi hóa rượu etanol, là nguyên nhân gây sốc, gây choáng khi uống rượu, làm cho hệ tuần hoàn, hệ tiêu hóa hoạt động mạnh, huyết áp cao và gây nhức đầu. Nếu áp theo chỉ tiêu về hàm lượng aldehyde tính theo của rượu trắng pha chế (< 5 mg/l) thì riêng hàm lượng acetaldehyde đã vượt quá tiêu chuẩn quy định đối với rượu trắng pha chế từ gần 6 đến 30 lần. (có phiếu kết quả kiểm nghiệm kèm theo)

* Đối với nhóm sản phẩm từ tinh bột:

- Kiểm nghiệm 21 mẫu sản phẩm, các chỉ tiêu được kiểm nghiệm là: Các chỉ tiêu được kiểm nghiệm là: Ecoli phương pháp kiểm nghiệm TCVN 7924-2:2008, S.aureus phương pháp kiểm nghiệm TCVN 4830-1:2005, hàm lượng Pb phương pháp kiểm nghiệm TCVN 8126:2009, hàm lượng Hg phương pháp kiểm nghiệm TCVN 7993:2009, B.cereus phương pháp kiểm nghiệm TCVN 4992:2005, TSBT nấm men- mốc phương pháp kiểm nghiệm TCVN 8275-1:2010, clostridium perfringens phương pháp kiểm nghiệm TCVN 4991:2005, Aflatoxin tổng số phương pháp kiểm nghiệm TCVN 22:2015/VNC, coliforms phương pháp kiểm nghiệm TCVN 6848:2007. Các chỉ tiêu vi sinh, độc tố vi nấm aflatoxin được so sánh với ngưỡng cho phép của thực phẩm theo Quyết định số 46/2007/BYT Quy định giới hạn ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; chỉ tiêu kim loại nặng được so sánh với ngưỡng cho phép tại QCVN 8-2:2011/BYT, kết quả cụ thể như sau:

Có 02/21 mẫu không đạt về chỉ tiêu vi sinh vật (tổng bào tử nấm men nấm mốc, tổng vi sinh vật hiếu khí), chiếm tỷ lệ 9,5% tổng số sản phẩm kiểm nghiệm, cụ thể: sản phẩm Bánh đa nem Thổ Hà (cơ sở sản xuất Hộ kinh doanh

Tạ Thị Hồng- thôn Thổ Hà, xã Vân Hà, huyện Việt Yên), sản phẩm bánh quế tròn vị trà xanh Ông Phú (cơ sở sản xuất hợp tác xã Hưng Phú- thôn Lục Hạ, xã Tân Trung, huyện Tân Yên) (có phiếu kết quả kiểm nghiệm kèm theo).

3.3. Nhận xét

- Tỷ lệ các mẫu thực phẩm được giám sát cơ bản đạt đủ điều kiện các yêu cầu điều kiện ATTP.

- Có 02/21 mẫu giám sát (chiếm 9,5 %) không đạt tiêu chuẩn theo quy định, do có một số chỉ tiêu kiểm nghiệm vượt quá giới hạn cho phép,

- Rượu được nấu theo phương pháp thủ công truyền thống, không có hệ thống lọc, khử aldehyde và methanol, kết quả vẫn tương đối cao.

- 100% mẫu sản phẩm tinh bột và từ tinh bột kiểm nghiệm không phát hiện có S.aureus, E.coli, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Coliforms, Aflatoxin tổng số trên các mẫu giám sát.

III. Nhận xét, đánh giá về công tác quản lý

1. Ưu điểm

- Được sự chỉ đạo của Bộ Công Thương, Ban chỉ đạo an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh và sự phối hợp đồng bộ của các cơ quan có liên quan nên công tác chỉ đạo, tổ chức triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm được triển khai thuận lợi.

- Qua kết quả kiểm tra ATTP cho thấy đa số các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm chấp hành tốt các quy định về ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm như: Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; có giấy chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm; nội dung thông tin ghi trên nhãn của các sản phẩm đúng quy định, hạn sử dụng và nguồn gốc thực phẩm rõ ràng; người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm có trang phục chuyên dụng, có giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về ATTP, có khám sức khỏe định kỳ; dụng cụ dùng để sản xuất, chế biến thực phẩm đảm bảo vệ sinh.

2. Tồn tại

Một số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, hộ gia đình chưa thực hiện tốt các quy định về ATTP như: Chưa có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và giấy chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm (tự công bố sản phẩm); xác nhận kiến thức ATTP, khám sức khỏe cho người lao động không đầy đủ; kinh doanh một số loại thực phẩm hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.

IV. Kiến Nghị

1. Đối với UBND các huyện, thành phố

- Tăng cường chỉ đạo các cơ quan, ban, ngành, đoàn thể; UBND các xã, phường, thị trấn triển khai có hiệu quả các nội dung theo Kế hoạch của tỉnh, của địa phương đã ban hành.

- Tiếp tục đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền, phổ biến về ATTP trên các phương tiện thông tin đại chúng của địa phương, đặc biệt là công tác truyền thông thay đổi hành vi sử dụng thực phẩm sạch, an toàn, rõ nguồn gốc, xuất xứ.

- Xây dựng Kế hoạch, tổ chức thực hiện kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm của địa phương quản lý, tập trung kiểm tra, hậu kiểm các cơ sở sản xuất thực phẩm đặc biệt các sản phẩm bún, bánh phở tại các chợ, rượu thủ công trên địa bàn.

- Trên cơ sở kết quả giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm trong năm 2020, Phòng Kinh tế- Hạ tầng các huyện, thành phố phối hợp với các đơn vị chức năng triển khai các hoạt động quản lý mối nguy và báo cáo kết quả triển khai theo quy định.

- Tăng cường phối hợp với các đơn vị chức năng để kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ, thực phẩm lưu thông trên thị trường, kiểm soát chặt chẽ từ khâu sản xuất đến khâu tiêu thụ, phát hiện và xử lý nghiêm các cơ sở có vi phạm theo các quy định hiện hành.

2. Đối với các sở, ngành liên quan

Đề nghị tiếp tục phối hợp chặt chẽ với Sở Công Thương tăng cường công tác quản lý nhà nước về ATTP, nhất là công tác kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh; kịp thời ngăn chặn và xử lý nghiêm theo pháp luật đối với các hành vi vi phạm về ATTP.

3. Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh

Nâng cao ý thức, trách nhiệm, chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về công tác ATTP; cam kết không sản xuất, kinh doanh thực phẩm không đảm bảo ATTP, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ.

Trên đây là kết quả thực hiện theo Kế hoạch số 657KH-BCT ngày 03/2/2020 của Bộ Công Thương về triển khai công tác kiểm tra, hậu kiểm về an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương năm 2020./.

Nơi nhận:

- Bộ Công Thương (b/c);
- Sở Y tế;
- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Lãnh đạo Sở: GD, PGD Phương;
- Phòng KTAT-MT;
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Phương

