

Số: /BC-SCT

Bắc Giang, ngày tháng 10 năm 2020

BÁO CÁO
Kết quả giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm năm 2020

Thực hiện Kế hoạch số 261/KH-BCĐLN ngày 21/01/2020 của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm (ATTP) tỉnh Bắc Giang về việc triển khai công tác quản lý nhà nước về ATTP năm 2020, Sở Công Thương Bắc Giang đã xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm năm 2020. Kết quả giám sát môi nguy ô nhiễm thực phẩm dịp tháng hè và Tết Trung thu năm 2020 được tổng hợp như sau:

1. Công tác tổ chức triển khai

- Sở Công Thương đã giao cho Phòng Kỹ thuật an toàn- Môi trường chủ trì thực hiện lấy mẫu đánh giá chất lượng thực phẩm lưu thông trên thị trường nhân dịp tháng hè và Tết Trung Thu năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bắc Giang, cụ thể:

- Xây dựng các biểu mẫu đánh giá các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của loại thực phẩm được 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 .

2. Kết quả triển khai

2.1. Thời gian địa điểm lấy mẫu

- Sở Công Thương đã tiến hành lấy mẫu thực phẩm tại 09 huyện, thành phố từ tháng 6 đến tháng 9 năm 2020 tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Lấy mẫu thực phẩm nhân dịp tháng hè tại huyện: Hiệp Hòa; thành phố Bắc Giang, Lục Ngạn, Tân Yên, Việt Yên.

- Lấy mẫu thực phẩm nhân dịp Tết Trung Thu tại huyện: Yên Thế, Tân Yên, Việt Yên, Lạng Giang, Lục Nam, thành phố Bắc Giang.

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

a) Đối tượng giám sát:

- Nhóm đối tượng giám sát nhân dịp Tháng hè: Cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu, tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột, nước giải khát.

- Nhóm đối tượng giám sát nhân dịp Tết Trung thu: Cơ sở sản xuất, kinh

doanh dầu thực vật, bánh mứt kẹo các loại, sữa và các sản phẩm từ sữa.

b) Số lượng mẫu và chỉ tiêu kiểm nghiệm:

- Tổng số cơ sở được lấy mẫu trong các đợt giám sát: 40 cơ sở
- Tổng số mẫu thực phẩm lấy là 84 mẫu, số chỉ tiêu kiểm nghiệm cụ thể:
 - + 14 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;
 - + 10 mẫu nước giải khát, kiểm nghiệm 05 chỉ tiêu bao gồm: Hàm lượng acid, tổng số vi sinh vật hiếu khí, định lượng *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, định lượng *Staphylococcus.aureus**;
 - + 20 mẫu tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột, kiểm nghiệm 09 chỉ tiêu, bao gồm: *Escherichia coli*, Coliforms, Định lượng *Clostridium perfingens*, định lượng *Staphylococcus.aureus**, định lượng *Bacilluss cereus**, tổng số vi sinh vật hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Aflatoxin tổng số, chì (Pb);
 - + 12 mẫu dầu thực vật, kiểm nghiệm 04 chỉ tiêu, bao gồm: Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, hàm lượng Asen, aflatoxin, Cypermethrin ;
 - + 14 mẫu bánh, mứt kẹo các loại, kiểm nghiệm 09 chỉ tiêu, bao gồm: *Escherichia coli*, Coliforms, định lượng *Clostridium perfingens*, định lượng *Staphylococcus.aureus**, định lượng *Bacilluss cereus**, tổng số vi sinh vật hiếu khí, tổng số nấm men, nấm mốc, Aflatoxin tổng số, chì (Pb);
 - + 14 mẫu sữa và các sản phẩm từ sữa, kiểm nghiệm 05 chỉ tiêu, bao gồm: *Enterobacteriaceae*, Benzylpenicilin, Melamin, chì (Pb), Aflatoxin M1.

2.3. Kết quả kiểm nghiệm mẫu

a) Đối với nhóm sản phẩm bánh, mứt, kẹo các loại:

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 perfingens phương pháp kiểm nghiệm TCVN 4991:2005, Aflatoxin tổng số phương pháp kiểm nghiệm TCCS 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 6/40 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 15% tổng số sản phẩm kiểm nghiệm, cụ thể: Bánh dẻo Thanh Phúc (địa chỉ sản xuất: Hộ kinh doanh Thanh Phúc, số 20 ngách 46/42 phố Phạm Ngọc Thạch, phường Phương Liên, Quận Đống Đa, Hà Nội), bánh nướng dẻo nhân đậu xanh Gia Thịnh (địa chỉ sản xuất: bánh mứt kẹo Gia Thịnh, Khu Tái Định Cư, Phường Đông Hương, thành phố Thanh Hóa), bánh nướng Vinh Thanh (địa chỉ: xưởng sản xuất bánh ngọt Vinh Thanh, tổ 14b, thị trấn Bằng Lũng, huyện Chợ Đồn, tỉnh Bắc Kạn), bánh dẻo nhân đậu xanh, bánh dẻo nhân thập cẩm, bánh nướng nhân đậu xanh sữa dừa (địa chỉ sản xuất: Hộ kinh doanh Trần Thị Yên, thị trấn Đồi Ngô, huyện Lục Nam, tỉnh Bắc Giang) (có phiếu kết quả kiểm nghiệm kèm theo).

b) Đối với nhóm sản phẩm dầu thực vật:

Các chỉ tiêu được kiểm nghiệm là: Tổng bào tử nấm men- nấm mốc phương pháp kiểm nghiệm TCVN 8275-2:2010; hàm lượng As phương pháp kiểm nghiệm là TCVN 8427: 2010; Aflatoxin tổng số phương pháp kiểm nghiệm là TCVN 22:2015/VNC; Cypermethrin phương pháp kiểm nghiệm AOAC 2007.01. 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; Chỉ tiêu cypermethrin được so sánh với ngưỡng cho phép của sản phẩm dầu tại Thông tư số 50/2016/TT-BYT.

100 % mẫu kiểm nghiệm đều đạt trong ngưỡng quy định.

c) Đối với nhóm sản phẩm sữa và các sản phẩm từ sữa:

Các chỉ tiêu được kiểm nghiệm là: Enterobacteriaceae phương pháp kiểm nghiệm TCVN 5518-2:2007; **Benzylpenicilin** phương pháp kiểm nghiệm TCVN 8106:2009; **Melamin** phương pháp kiểm nghiệm TCCS 34:2015/VNC; **Chì (Pb)** phương pháp kiểm nghiệm TCVN 8126: 2009; **Aflatoxin M1** phương pháp kiểm nghiệm TCCS 48:2017/VNC.

100 % mẫu kiểm nghiệm đều đạt trong ngưỡng quy định.

d) Đối với nhóm sản phẩm tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột:

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 TCCS 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:

100 % mẫu kiểm nghiệm đều đạt trong ngưỡng quy định.

3. Nhận xét

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

- Không phát hiện có S.aureus, E.coli, Bacillus cereus trên các mẫu giám sát.

- Có 06/40 mẫu giám sát không đạt tiêu chuẩn vệ sinh do phát hiện có tổng bào tử nấm men nấm mốc, tổng vi sinh vật hiếu khí vượt quá giới hạn cho phép, qua đó nhận thấy đối với các sản phẩm thực phẩm sản xuất thủ công truyền thống, với điều kiện cơ sở vật chất không đáp ứng yêu cầu về quy định đảm bảo an toàn thực phẩm sẽ có những ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm thực phẩm.

4. Kiến Nghị

- Đề nghị UBND các huyện, thành phố tăng cường quản lý ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm của ngành quản lý, đặc biệt các sản phẩm được làm thủ công, sản phẩm handmade được bày bán tại nhà, các cửa hàng 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, phòng Kinh tế thành phố thường xuyên 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./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh (b/c);
- Sở Y tế;
- UBND các huyện/thành phố;
- LĐ Sở: GD, PGD Phương;
- Lưu: VT, Phòng KTAT-MT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Phương

