

Số: 1337/BC-TTYT

Điện Biên, ngày 23 tháng 10 năm 2023

BÁO CÁO

Kết quả giám sát an toàn thực phẩm, hướng dẫn phòng, tránh ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố và hoạt động chăm sóc sức khỏe học sinh, điều kiện vệ sinh trường học tại các trường trên địa bàn huyện Điện Biên đợt I năm 2023

Căn cứ quyết định số 1243/QĐ-SYT ngày 28 tháng 12 năm 2022 của Giám đốc sở Y tế tỉnh Điện Biên về việc giao chỉ tiêu kế hoạch phát triển sự nghiệp Y tế và vốn đầu tư phát triển Y tế tỉnh Điện Biên năm 2023.

Thực hiện Kế hoạch số 2276/KH-UBND ngày 14/9/2023 của Ủy ban nhân dân huyện Điện Biên về việc Triển khai công tác y tế trường học năm học 2023 - 2024 trên địa bàn huyện Điện Biên;

Thực hiện Kế hoạch số 1120/KH-TTYT ngày 18/9/2023 của Trung tâm Y tế huyện Điện Biên về việc Triển khai công tác y tế trường học năm học 2023 - 2024 trên địa bàn huyện Điện Biên;

Thực hiện Kế hoạch số 1179/KH-TTYT ngày 29/9/2023 của Trung tâm Y tế huyện Điện Biên về việc Giám sát an toàn thực phẩm, hướng dẫn phòng, tránh ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố và hoạt động chăm sóc sức khỏe học sinh, điều kiện vệ sinh trường học tại các trường trên địa bàn huyện Điện Biên năm 2023;

Trung tâm Y tế huyện Điện Biên báo cáo kết quả Giám sát an toàn thực phẩm, hướng dẫn phòng, tránh ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố và hoạt động chăm sóc sức khỏe học sinh, điều kiện vệ sinh trường học tại các trường trên địa bàn huyện Điện Biên đợt I năm 2023, cụ thể như sau:

I. THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN

1. Thuận lợi

- 100% các trường học trong diện giám sát được hỗ trợ, tư vấn về công tác chuyên môn, nghiệp vụ, đưa ra những giải pháp để điều chỉnh, xây dựng kế hoạch và triển khai công tác y tế trường học trong năm.

- Công tác chăm sóc sức khỏe cho học sinh ngày càng được quan tâm, các trường học đã chú ý đến việc lồng ghép các nội dung truyền thông chăm sóc sức khỏe vào các hoạt động học tập của nhà trường.

- Ngành Y tế phối hợp với Ngành Giáo dục và Đào tạo tổ chức các lớp tập huấn công tác đảm bảo ATTP cho đội ngũ cán bộ quản lý, y tế học đường, kế toán và người sơ chế, chế biến thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trường học.

2. Khó khăn

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị phòng y tế của một số trường chưa đầy đủ, đặc biệt là các dụng cụ sơ cấp cứu ban đầu; một số trường thiếu phòng và diện tích phòng học cũng như nội dung chiếu sáng phòng học chưa đảm bảo.

- Một số trường không có cán bộ y tế trường học, Ban Giám hiệu nhà trường phải kiêm nhiệm lên không thể đáp ứng đủ chuyên môn theo quy định trong việc khám và kê đơn cho học sinh.

- Nguồn kinh phí cho hoạt động y tế trường học còn hạn chế, bàn, ghế chưa đáp ứng được theo tiêu chuẩn.

II. KẾT QUẢ

1. Công tác tuyên truyền phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm

- Tại bếp ăn các trường thực hiện lưu mẫu thức ăn 24h theo quy định.

- Tổ chức tuyên truyền, tập huấn kiến thức về ATTP nhằm cung cấp các kiến thức và hướng dẫn cán bộ quản lý, người phục vụ nâng cao vai trò, trách nhiệm, tầm quan trọng trong việc thực hiện các quy định vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, tuyên truyền phổ biến việc thực hiện kiến thức và sức khỏe của người trực tiếp chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn trong chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm và phụ gia thực phẩm.

- Qua đó góp phần nâng cao nhận thức và hành động của nhà quản lý, người trực tiếp chế biến thực phẩm, điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị tại các bếp ăn tập thể trường học dần được cải thiện; Không có vụ ngộ độc thực phẩm nào xảy ra trong trường học trên địa bàn.

2. Kết quả giám sát

- Đã tổ chức thực hiện giám sát tại 10/10 trường, gồm: Trường Mầm non xã Núa Ngam; trường Tiểu học xã Núa Ngam; Trường Mầm non xã Sam Mứn; trường Tiểu học xã Sam Mứn; Trường Mầm non xã Pom Lót; trường Tiểu học xã Pom Lót; Trường Mầm non xã Thanh Chăn; trường Tiểu học xã Thanh Chăn; Trường Mầm non xã Thanh Hưng; trường Tiểu học xã Thanh Hưng.

- Kết quả: 10/10 trường, xếp loại tốt, chiếm 100% số trường kiểm tra.

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bếp ăn tập thể

- Các nhà trường sử dụng nguồn nước do nhà máy nước sạch địa phương

cung cấp đáp ứng đủ nước cho việc chế biến thực phẩm, có kho riêng chứa đựng thực phẩm nguyên liệu đảm bảo theo quy định.

- Khu vực sơ chế, chế biến đảm bảo theo nguyên tắc một chiều (*Nhập đầu vào nguyên liệu thực phẩm tươi sống → Khu vực làm sạch thực phẩm → Khu vực tẩm ướp sơ chế chế biến thực phẩm sống → Khu vực chế biến làm chín thực phẩm → Khu vực chứa đựng và phân chia thức ăn chín*). Phòng ăn vệ sinh sạch sẽ, thoáng mát đảm bảo ánh sáng, có diện tích đảm bảo, đáp ứng yêu cầu.

- Dụng cụ chế biến, bảo quản, chứa đựng thực phẩm đảm bảo theo quy định. Có đủ dụng cụ riêng biệt dành cho việc chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín. Khu vực nhà vệ sinh tách biệt, khu vực rửa tay với xà phòng phục vụ cho học sinh trước và sau khi ăn. Hệ thống cống rãnh kín thoát nước tốt, đảm bảo vệ sinh, bố trí thùng đựng rác thải có nắp đậy.

2.2. Đối với nhân lực trực tiếp phục vụ và chế biến thực phẩm

Ban giám hiệu các nhà trường hàng năm tổ chức khám sức khỏe, đăng ký tập huấn kiến thức ATTP đối với cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tại các bếp ăn tập thể theo quy định. Nhân viên có đủ trang phục bảo hộ lao động trong quá trình phục vụ chế biến thức ăn.

2.3. Đối với nguyên liệu, phụ gia, nguồn gốc thực phẩm

- Các trường thực hiện nghiêm túc việc ký kết hợp đồng mua bán thực phẩm thuộc chuỗi thực phẩm tươi sống tại địa phương có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo ATTP và theo danh mục cung cấp các cơ sở đảm bảo điều kiện ATTP đã được đăng trên Website của các cơ quan quản lý về ATTP. Ban Giám hiệu nhà trường thường xuyên kiểm tra theo dõi việc tiếp nhận thực phẩm và ký nhận thực phẩm theo quy định.

- Thực hiện tốt chế độ kiểm thực ba bước, không sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm ghi ngờ. Thực hiện chế độ lưu mẫu thức ăn 24h theo quy định.

2.4. Một số khó khăn, bất cập tại các bếp ăn tập thể trường học:

- Tại một số bếp ăn tập thể khu vực sơ chế, chế biến vẫn còn ứ đọng nước, hệ thống cống rãnh, hệ thống xử lý rác thải chưa đảm bảo.

- Tại một số bếp ăn tập thể và nhà ăn trường học đã xuống cấp chưa được đầu tư nâng cấp.

- Số lượng học sinh tổ chức ăn bán trú, nội trú ngày càng đông do vậy việc kiểm soát an toàn thực phẩm phòng chống ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm gặp khó khăn.

III. KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN GIÁM SÁT

1. Đề Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện

- Sớm có kế hoạch tuyển dụng y tế học đường cho các trường còn thiếu.
- Chỉ đạo các trường trong diện giám sát khắc phục những tồn tại về công tác y tế trường học đã được đánh giá trong đợt giám sát. Chủ động xây dựng kế hoạch theo năm học.
- Tiếp tục quan tâm, chỉ đạo công tác đảm bảo ATTP tại các bếp ăn trường học. Quan tâm hỗ trợ đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất cho các bếp ăn tập thể trường học đã xuống cấp.
- Chỉ đạo các nhà trường nâng cao trách nhiệm trong việc lựa chọn cơ sở cung ứng thực phẩm để hợp đồng mua thực phẩm nguyên liệu phục vụ bữa ăn tập thể cho học sinh có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo quy định an toàn thực phẩm.

2. Các trường, đơn vị có bếp ăn tập thể nhà trường

- Xây dựng kế hoạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bếp ăn tập thể, kế hoạch giám sát kiểm tra an toàn thực phẩm trong năm học 2023-2024.
- Phối hợp với các đơn vị y tế trên địa bàn trong công tác thanh, kiểm tra, giám sát, tập huấn quản lý, chuyên môn và phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm và thực hiện ký xác nhận kiến thức về ATTP cho cán bộ quản lý và nhân viên phục vụ tại các bếp ăn tập thể đúng quy định.
- Ban Giám hiệu nhà trường, cán bộ y tế học đường giám sát chặt chẽ quá trình xuất nhập nguyên liệu thực phẩm, kho lương thực, thực phẩm trong quá trình tổ chức chế biến phân chia thực phẩm, kiểm soát thực đơn bữa ăn, tổ chức lưu mẫu thực ăn 24h. Tăng cường kiểm tra, giám sát chặt chẽ công tác đảm bảo ATTP và hạn chế tối đa tình trạng ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.

3. Các trường được giám sát

- Bổ sung, hoàn thiện và khắc phục những tồn tại đã được đánh giá trong đợt giám sát.
- Cán bộ y tế tại các trường học cần tiếp tục chủ động xây dựng kế hoạch hoạt động, tham mưu với Ban giám hiệu nhà trường xây dựng quy chế phối hợp với cơ sở y tế địa phương trong công tác y tế trường học đối với các năm học tiếp theo. Nghiêm túc thực hiện việc tổ chức khám sức khỏe định kỳ, quản lý hồ sơ sức khỏe học sinh theo đúng mẫu đã quy định. Phối hợp chặt chẽ với Trạm Y tế xã xây dựng các bài truyền thông để đẩy mạnh công tác truyền thông giáo dục sức khỏe tại trường học.
- Quản lý, sử dụng nhà vệ sinh hợp vệ sinh, bố trí điểm rửa tay, nước sạch thuận tiện, có xà phòng hoặc dung dịch diệt khuẩn.
- Điều chỉnh hoạt động y tế phù hợp với điều kiện của từng trường, phải

đảm bảo đúng theo quy định về hoạt động y tế trường học giữa Bộ Y tế - Bộ Giáo dục và đào tạo quy định.

4. Trạm Y tế xã

Trạm Y tế phối hợp với các trường học trên địa bàn mình quản lý xây dựng kế hoạch tham mưu UBND xã phê duyệt. Đồng thời chủ động hướng dẫn trường phối hợp với các trường triển khai các hoạt động y tế trường học và an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Trên đây là Báo cáo kết quả Giám sát an toàn thực phẩm, hướng dẫn phòng, tránh ngộ độc thực phẩm đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố và hoạt động chăm sóc sức khỏe học sinh, điều kiện vệ sinh trường học tại các trường trên địa bàn huyện Điện Biên đợt I năm 2023.

Nơi nhận:

- Phòng Y tế;
- Phòng GD&ĐT huyện;
- Lưu VT, Khoa YTCC-ATTP&DD.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

BSCKI. Vũ Thị Kim Ngân

