UBND TỈNH HÀ NAM
SỞ Y TẾ

Số: 1559/TB-SYT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nam, ngày 27 tháng 7 năm 2022

THÔNG BÁO KẾT QUẢ

Kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH Eidai Việt Nam

Thực hiện Quyết định số 202/QĐ-SYT ngày 28/4/2022 của Sở Y tế tỉnh Hà Nam về Kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm tại một số doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh Hà Nam. Đoàn kiểm tra theo Quyết định số 202/QĐ-SYT của Sở Y tế tỉnh Hà Nam đã tiến hành kiểm tra tại Công ty TNHH Eidai Việt Nam (sau đây gọi tắt là Công ty).

Căn cứ kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm tại Công ty TNHH Eidai Việt Nam.

Sở Y tế thông báo kết quả kiểm tra như sau:

I. Khái quát chung

Công ty TNHH Eidai Việt Nam: Ngành nghề sản xuất: Sản xuất các sản phẩm về đồ gỗ nội thất như ván sàn các loại, sản phẩm nối hình, chi tiết cầu thang, chấn song tay vịn.

- Tổng số lao động: Năm 2022: 288 người (nam: 119; nữ: 169).
- Số lao động làm công việc nặng nhọc độc hại: 7 người.
- Nghề công việc nặng nhọc độc hại: Vận hành nồi hơi.
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên: Mã số doanh nghiệp: 0700534455 đăng ký lần đầu ngày 08/6/2021, đăng ký thay đổi lần thứ 5 ngày 30/11/2018 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp.
- Công ty có 01 bếp ăn tập thể cho công nhân và ký hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp với Công ty TNHH dịch vụ và thương mại ADB Hà Nam (nấu ăn tại bếp ăn tập thể của Công ty). Công ty TNHH dịch vụ và thương mại ADB Hà Nam thực hiện chế biến và cung cấp khoảng 280 suất ăn/ngày chia 03 ca ăn (ca sáng: 45 suất, ca trưa: 180 suất, ca chiều: 55); định mức suất ăn là 24.500đ/suất; theo đó, Công ty TNHH Eidai Việt Nam cung cấp cơ sở hạ tầng, lắp đặt các hạ tầng tiện ích, bàn ghế sử dụng trong khu vực nhà ăn; Công ty TNHH dịch vụ và thương mại ADB Hà Nam chịu trách nhiệm về nguyên liệu thực phẩm, người lao động chế biến tại bếp. Số lao động: 3 người, trong đó trực tiếp: 3 người; gián tiếp: 0 người.

II. Kết quả kiểm tra về công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh

1. Việc chấp hành pháp luật về vệ sinh lao động

1.1. Tổ chức bộ máy an toàn, vệ sinh lao động: Đã có Quyết định số 01/QĐ-TLHĐ ATVSLĐ ngày 05/01/2021 về việc thành lập Hội đồng An toàn, vệ sinh lao động Công ty TNHH Eidai Việt Nam; quyết định số 011 ngày 05/01/2021 về phân công trách nhiệm trong công tác an toàn-Vệ sinh lao động; quyết định số 050121/EVC-QA ngày 05/01/2021 về việc tổ chức bộ máy và phân định trách nhiệm quản lý công tác An toàn, vệ sinh lao động Công ty TNHH Eidai Việt Nam.

1.2. Lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động

* *Năm 2020*: Đã lập hồ sơ.

* *Năm 2021*: Đã lập hồ sơ.

* *Năm 2022:* Đã lập hồ sơ.

1.3. Quan trắc môi trường lao động

* *Năm 2020:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam - địa chỉ: Đường Trường Chinh, phường Minh Khai, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; tổng số mẫu quan trắc: 187 mẫu; kết quả: 182 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 05 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

* *Năm 2021:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam, địa chỉ: Đường Trường Chinh, phường Minh Khai, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng số 747/HĐ-KSBT về việc quan trắc môi trường lao động giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; tổng số mẫu quan trắc: 187 mẫu; Kết quả: 187 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 0 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

* Năm 2022: Dự kiến vào tháng 11/2022.

1.4. Báo cáo về vệ sinh lao động

Công ty đã thực hiện báo cáo y tế lao động hàng năm.

Nhận xét:

Công ty đã tổ chức thực hiện các quy định các quy định của pháp luật về vệ sinh lao động và hoàn thiện tổ chức bộ máy an toàn vệ sinh lao động cụ thể: Lập hồ sơ vệ sinh lao động; thực hiện quan trắc môi trường lao động; thực hiện báo cáo vệ sinh lao động.

Kết quả Quan trắc môi trường lao động năm 2020 có 05 mẫu không đạt tiêu chuẩn; đến năm 2021 Công ty đã khắc phục.

2. Việc chấp hành pháp luật về sức khoẻ lao động, phòng, chống bệnh nghề nghiệp

2.1. Khám sức khoẻ định kỳ

* *Năm 2020:* Có thực hiện.

* *Năm 2021:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật-Phòng khám Đa khoa Việt Nhật, địa chỉ: 106 Tôn Thất Tùng, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên; Hợp đồng sử dụng dịch vụ số: 09.04.2021/HĐKSK giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam và Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật; Số lao động được khám: 246 người; Kết quả khám: Loại I: 32 người; Loại II: 69 người; Loại III: 114 người, Loại IV: 31 người; Loại V: 0 người.

* *Năm 2022:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật-Phòng khám Đa khoa Việt Nhật, địa chỉ: 106 Tôn Thất Tùng, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên; Hợp đồng sử dụng dịch vụ số: 12.04.2022/HĐKSK giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam và Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật; Thời gian khám: Ngày 21/04/2022; số lao động được khám: 268

người; kết quả khám: Loại I: 59 người; Loại II: 112 người; Loại III: 78 người, Loại IV: 19 người; Loại V: 0 người.

2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp

* *Năm 2020:* Đã thực hiện.

* *Năm 2021:* Đã thực hiện, đơn vị hợp đồng: Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật- Phòng khám Đa khoa Việt Nhật, địa chỉ: 106 Tôn Thất Tùng, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên; hợp đồng sử dụng dịch vụ số: 09.04.2021/HĐKSK giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam và Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội (có hợp đồng giữa Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội); Số lao động được khám: 246 người; bệnh nghề nghiệp được khám: Bệnh điếc nghề nghiệp do tiếng ồn; kết quả khám: Giảm thính lực 2 tai: 02 người-Đề nghị đo thính lực hoàn chỉnh và đo nhĩ lượng; Giảm thính lực 1 tai: 04 người-Đề nghị theo dõi và đo thính lực 12 tháng/lần. Trang bị nút tai/chụp tai đảm bảo chất lượng và giám sát chặt chẽ việc sử dụng. Tăng cường huấn luyện về tác hại của tiếng ồn và bệnh điếc nghề nghiệp; Chưa phát hiện bệnh điếc nghề nghiệp do tiếng ồn: 240 người.

* *Năm 2022:* Đã thực hiện, đơn vị hợp đồng: Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật- Phòng khám Đa khoa Việt Nhật, địa chỉ: 106 Tôn Thất Tùng, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên; hợp đồng sử dụng dịch vụ số: 12.04.2022/HĐKSK giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam và Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội (có hợp đồng giữa Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội); Số lao động được khám: 268 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Bệnh điếc nghề nghiệp do tiếng ồn; Kết quả khám; Giảm thính lực 2 tai: 02 người-Đề nghị đo thính lực hoàn chỉnh và đo nhĩ lượng; Giảm thính lực 1 tai: 03 người-Đề nghị khám chuyên khoa tai tại bệnh viện chuyên khoa tai mũi họng để xác định, tư vấn và điều trị. Theo dõi và đo thính lực 12 tháng/lần. Trang bị nút tai/chụp tai đảm bảo chất lượng và giám sát chặt chẽ việc sử dụng. Tăng cường huấn luyện về tác hại của tiếng ồn và bệnh điếc nghề nghiệp; Chưa phát hiện bệnh điếc nghề nghiệp do tiếng ồn: 263 người.

2.3. Tổ chức bộ phận y tế và hoạt động sơ cứu cấp cứu tại nơi làm việc

- Tổ chức bộ phận Y tế: Có 01 phòng y tế, người làm công tác y tế có trình độ điều dưỡng trung học (có đủ các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khoẻ cho người lao động).

- Hoạt động sơ cứu, cấp cứu tại nơi làm việc:

+ *Năm 2020*: Đã thực hiện.

+ *Năm 2021:* Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 03 người; Đơn vị thực hiện: Công ty TNHH dịch vụ đào tạo và tư vấn Hà Nội, địa chỉ: Số 1 ngõ 78 Lê Thanh Nghị, phường Bách Khoa, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

+ *Năm 2022:* Dự kiến vào tháng 8/2022.

- Túi thuốc cấp cứu: 04 túi loại C đặt tại xưởng sản xuất.

Người lao động làm việc 02 ca.

2.4. Công tác cải thiện điều kiện lao động, giảm thiểu yếu tố có hại, phòng chống bệnh nghề nghiệp

2.5. Các công trình phúc lợi tại nơi làm việc

- Công trình vệ sinh: 24 nhà vệ sinh.
- Vòi nước rửa tay: 28 vòi.
- Buồng tắm: 20 buồng.
- Buồng vệ sinh kinh nguyệt: 0 buồng.

2.6. Báo cáo định kỳ công tác chăm sóc sức khoẻ, phòng chống bệnh nghề nghiệp

Đã thực thực hiện báo cáo.

Nhận xét:

Công ty đã triển khai thực hiện pháp luật về sức khoẻ lao động; phòng chống bệnh nghề nghiệp. Cụ thể: Đã hợp đồng và tổ chức khám sức khỏe định kỳ, chăm sóc sức khoẻ cho người lao động. Bố trí túi sơ cứu, tổ chức huấn luyện về sơ cứu, cấp cứu tại nơi làm việc cho người lao động; tổ chức bộ phận y tế tại Công ty; thực hiện các biện pháp cải thiện điều kiện lao động, giảm thiểu yếu tố có hại, phòng chống bệnh nghề nghiệp. Tuy nhiên Công ty chưa bố trí đầy đủ các công trình phúc lợi theo quy định tại Thông tư 19/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2016 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn quản lý vệ sinh lao động và sức khoẻ người lao động.

3. Về phòng, chống dịch bệnh

- Tuyên truyền công tác phòng chống các bệnh truyền nhiễm tới toàn thể công ty với các hình thức: Dán áp phích tại nhà ăn, bảng tin tại đầu xưởng và các vị trí thuận tiện.
- Vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm: Trước diễn biến phức tạp của dịch bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của virus Corona, tại công ty thực hiện đo nhiệt độ, phát khẩu trang, phun khử trùng, yêu cầu người lao động sử dụng dung dịch sát khuẩn tay khô. Dọn dẹp nhà ăn, các khu vệ sinh, phòng thay đồ, nhà tắm ngày 02 lần, bàn ghế nhà ăn lau dọn ngay sau mỗi ca ăn.
- Việc thực hiện thông tin, báo cáo bệnh truyền nhiễm: Công ty đã thực hiện báo cáo bệnh truyền nhiễm.

Nhận xét:

Qua kiểm tra thấy tại Công ty đã quan tâm thực hiện việc thông tin, giáo dục, tuyên truyền và triển khai thực hiện phòng chống dịch bệnh, cụ thể đã thực hiện tuyên truyền, giáo dục các nội dung về nguyên nhân, đường lây truyền, cách nhận biết, biện pháp phòng, chống dịch bệnh; Công ty đã thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm và thực hiện báo cáo bệnh truyền nhiễm.

III. Kết quả kiểm tra về An toàn thực phẩm

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở

1.1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của Công ty TNHH Eidai Việt Nam

Hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp số 26/HDDV2016 ký ngày 01/09/2016 giữa Công ty TNHH Eidai Việt Nam với Công ty TNHH dịch vụ và thương mại ADB Hà Nam (Thần Nữ, Bạch Thượng, Duy Tiên, Hà Nam). Hiệu lực 01 năm kể từ ngày ký và sẽ mặc nhiên gia hạn thêm từng năm một nếu không có một cuộc thảo luận chính thức nào về ngày hết hạn của hợp đồng; Hợp đồng nguyên tắc giữa Công ty

TNHH Eidai Việt Namvới Công ty TNHH Thực phẩm sạch Minh Ngọc về việc mua bán nước phục vụ ăn uống, ký ngày 07/04/2018 có hiệu lực 01 năm và tự động gia hạn và các hồ sơ công bố kèm theo.

1.2. Hồ sơ hành chính, pháp lý của Công ty TNHHdịch vụ và thương mại ADB Hà Nam

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 07007742704, đăng ký lần đầu ngày 04 tháng 11 năm 2016 , đăng ký thay đổi lần thứ 7 ngày 21 tháng 06 năm 2021.
- Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh mã số: 00002, đăng ký lần đầu ngày 06 tháng 08 năm 2020.
- Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Số: 048/2020/ATTP-CNĐK do Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm- Sở y tế Hà Nam cấp ngày 28/8/2020 để kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể).
- Số người lao động tại bếp ăn hiện tại: 05 người, trong đó: trực tiếp: 04 người, gián tiếp: 01 người.
- Việc tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm củangười quản lý và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 05/05 người.
- Việc khám sức khỏe của chủ cơ sở/người quản lý và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 05/05 nhân viên được khám sức khoẻ do Phòng khám Đa khoa Duy Hà.
- Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ, sổ sách ghi chép… chứng minh nguồn gốc thực phẩm: Hợp đồng số 06/2020/HĐKT ngày 01/6/2020, thời hạn đến 01/6/2021 và gia hạn 01 năm giữa Công ty TNHH dịch vụ ABD Hà Nam với hộ kinh doanh cá thể Phan Thanh Sơn; Hợp đồng số 02/2021/HĐKT ngày 01/10/2021, thời hạn đến 01/10/2022 và gia hạn 01 năm giữa Công ty TNHH dịch vụ ABD Hà Nam với hộ kinh doanh cá thể Đoàn Vân Nam, có bản cam kết về an toàn thực phẩm.
- Sổ kiểm thực ba bước: Cơ sở xuất trình được sổ kiểm thực ba bước từ tháng 01 năm 2021 đến tháng 03 năm 2022; Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc thực hiện ghi sổ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn của một số ngày trong tháng 02, tháng 05 năm 2021 và tháng 03 năm 2022: Qua kiểm tra chưa phát hiện có sai phạm trong việc kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn.

Nhận xét:

Qua kiểm tra thực tế cho thấy: Các hồ sơ hành chính, pháp lý của công ty cơ bản đáp ứng yêu cầu theo quy định bao gồm (hợp đồng dịch vụ, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, hồ sơ khám sức khỏe, xác nhận kiến thức ATTP, sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn). Qua kiểm tra chưa phát hiện những sai phạm về hồ sơ pháp lý.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất

Bếp ăn tập thể của công ty TNHH Eidai Việt Nam có tổng diện tích sử dụng khoảng 800 m^2 được xây dựng chắc chắn, thoáng mát, không bị ô nhiễm và thiết kế theo nguyên tắc một chiều, phân chia các khu vực rõ ràng.

Trần nhà được sơn sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị bám dính các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.Nền nhà được lát đá hoa, phẳng nhẵn, không trơn trượt, không thấm đọng nước và dễ làm vệ sinh.

Có hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió, hút mùi,hệ thống PCCC, hệ thống thoát nước, hệ thống cửa kín chắn côn trùng…

- Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn.
- Khu vực phòng ăn cho công nhân được trang bị bàn inox; phòng ăn sạch sẽ, phù hợp.
- Có hệ thống cung cấp nước vào bếp ăn.
- Có kho bảo quản và các giá kệ kê cao.

Nhận xét:

Qua kiểm cho thấy điều kiện về cơ sở vật chất của công ty đảm bảo theo quy định và phù hợp với quy mô phục vụ; tại thời điểm kiểm tra thực tế chưa phát hiện những sai phạm về cơ sở vật chất.

2.2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

* Theo báo cáo của công ty: Các trang thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm của nhà ăn luôn được thay thế, sửa chữa thường xuyên khi hỏng, móp méo; được vệ sinh sạch sẽ, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trước,trong và sau khi chế biến và chứa đựng thực phẩm.

* Tại thời điểm kiểm tra đoàn ghi nhận:

- Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín.
- Dụng cụchứa đựng, bảo quản thực phẩm và ăn uống tương đối đồng bộ, Có hệ thống tủ lạnh; tủ đông.
- Hệ thống phòng chống côn trùng: Có hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại là hệ thống cửa kính, lưới mắt nhỏ.
- Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải được thu dọn, xử lý hàng ngày;
- Có dụng cụ che đậy, kẹp gắp thức ăn đã được chế biến.
- Có dụng cụ phục vụ chế biến riêng biệt giữa thực phẩm sống với thực phẩm chín.

Nhận xét:

* Tại thời điểm kiểm tra thực tế chưa phát hiện có hiện tượng có trang thiết bị, dụng cụ không đảm bảo vệ sinh được dùng để chứa đựng, bảo quản thực phẩm; không phát hiện có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập…

2.3. Điều kiện về con người

* Theo báo cáo của công ty: Người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm tại bếp ăn tập thể được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động chuyên dụng: đồng phục, mũ, khẩu trang, găng tay, ủng đảm bảo ATVSTP, tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

* Tại thời điểm kiểm tra đoàn ghi nhận:

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm được xác nhận kiến thức ATTP, được khám sức khỏe định kỳ; sử dụng bảo hộ đầy đủ khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Người chế biến thực phẩm sử dụng bảo hộ đầy đủ, không đeo trang sức và không để móng tay dài.
- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ: quá trình kiểm tra cho chưa phát hiện có sai phạm về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày 31/5/2022 của công ty cho thấy: Ngày 31/5/2022 Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món gà rang gừng, cà tím nấu đậu thịt, bí xanh luộc, cơm trắng, canh mồng tơi, ổi; Quá trình kiểm tra cho thấy lượng mẫu lưu khoảng 100g với các món rắn, 150g với mẫu nước, có thông tin mẫu lưu; dụng cụ lưu mẫu kín, có nắp đậy, mẫu được niêm phong; mẫu lưu được lưu trong ngăn mát tủ lạnh.

Nhận xét:

Qua kiểm tra cho thấy: Người tham gia chế biến thực phẩm đã được khám sức khỏe và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; tại thời điểm kiểm tra không có hiện tượng nhân viên đeo trang sức và để móng tay dài trong quá trình tham gia chế biến thức ăn, chưa phát hiện có sai phạm về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

2.4.Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước:

- Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm phục vụ chế biến: Có hợp đồng mua hàng, Sản phẩm bao gói sẵn có tem nhãn rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nguồn nước chế biến thực phẩm, nước uống trực tiếp: Nước uống đóng chai (có hợp đồng, có hồ sơ công bố kèm theo).

Nhận xét:

Tại thời điểm kiểm tra chưa phát hiện có thực phẩm không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hay thực phẩm hết hạn sử dụng.

IV. Nhận xét, đánh giá

1. Ưu điểm

Công ty đã có ý thức trong việc triển khai thực hiện pháp luật về vệ sinh lao động, chăm sóc sức khỏe người lao động, phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm tại Công ty. Trong đó:

Công ty đã thực hiện và hoàn thiện tổ chức bộ máy an toàn vệ sinh lao động, lập hồ sơ vệ sinh lao động, quan trắc môi trường lao động, đã hợp đồng và tổ chức khám sức khỏe định kỳ, khám bệnh nghề nghiệp, chăm sóc sức khỏe cho người lao động, bố trítúi sơ cứu, tổ chức huấn luyện về sơ cứu, cấp cứu cho người lao động; tổ chức bộ phận y tế; thực hiện các biện pháp cải thiện điều kiện lao động, giảm thiểu yếu tố có hại, phòng, chống bệnh nghề nghiệp.

Việc thông tin, giáo dục, tuyên truyền và triển khai thực hiện phòng chống dịch bệnh tại Công ty được quan tâm thực hiện. Đơn vị đã thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm.

Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm: Công ty đã có ý thức trong việc thực hiện các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cụ thể: ký hợp đồng dịch vụ với đơn vị có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP; người tham gia chế biến thực phẩm được khám sức khỏe, xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được trang bị bảo hộ lao động đầy đủ; điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ tương đối đảm bảo và phù hợp với quy mô phục vụ.

2. Tồn tại, hạn chế

Công trình phúc lợi tại nơi làm việc chưa đầy đủ theo quy địnhtại Thông tư số 19/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2016 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn quản lý vệ sinh lao động và sức khoẻ người lao động.

V. Kiến nghị, đề xuất

Giám đốc Sở Y tế yêu cầu: Công ty; Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh; Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thực hiện một số nội dung:

1. Đối với Công ty

- Yêu cầu Công ty sớm hoàn thiện công trình phúc lợi tại nơi làm việc theo quy định tại Thông tư số 19/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2016 của Bộ Y tế về hướng dẫn quản lý vệ sinh lao động và sức khoẻ lao động.
- Báo cáo kết quả thực hiện trước ngày 30/8/2022 về Sở Y tế (qua Thanh tra Sở và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh).
- Công ty thực hiện kế hoạch năm 2022 đúng, đủ và báo cáo theo quy định.

2. Đối với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật

Tăng cường quản lý, giám sát, hướng dẫn Công ty thực hiện thực hiện đúng quy định về công trình phúc lợi tại nơi làm việc được chỉ ra trong thông báo này và đúng các quy định của pháp luật về công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh.

3. Đối với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

Tăng cường quản lý, hướng dẫn Công ty thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Trên đây là kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ người lao động; vệ sinh lao động; phòng, chống bệnh nghề nghiệp; phòng, chống dịch bệnh và bảo đảm an toàn thực phẩm tại tại Công ty TNHH Eidai Việt Nam.

Sở Y tế thông báo; yêu cầu Công ty và các đơn vị nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:
- Công ty TNHH Eidai Việt Nam;
- Phó Giám đốc Sở Y tế; (để ph/h chỉ đạo)
- Thanh tra Sở Y tế;
- P.Tổ chức - Hành chính; (để đăng cổng TTĐT)
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.

GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA XHCN VIỆT NAM
SỞ Y TẾ

Nguyễn Trọng Khải