

Số: ~~1556~~ /TB-SYT

Hà Nam, ngày 27 tháng 7 năm 2022

THÔNG BÁO KẾT QUẢ

Kiểm tra công tác chăm sóc sức khỏe 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 cổ phần Norfolk Hatexco

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 khỏe 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 cổ phần Norfolk Hatexco (sau đây gọi tắt là Công ty).

Căn cứ kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khỏe 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 cổ phần Norfolk Hatexco.

Xét báo cáo bản giải trình của Công ty.

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

I. Khái quát chung

Công ty cổ phần Norfolk Hatexco: ngành nghề sản xuất: Sản xuất sản phẩm dệt, quần áo và các sản phẩm may mặc khác.

- Tổng số lao động: Năm 2021: 407 người (nam: 67; nữ: 340); Năm 2022: 397 người (nam: 61; nữ: 336).

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty cổ phần: Mã số doanh nghiệp: 0700507067 đăng ký lần đầu ngày 15/7/2010, đăng ký thay đổi lần thứ 3 ngày 30/12/2021 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp.

- Công ty có một bếp ăn tập thể: Công ty tự tổ chức nấu ăn cho công nhân; số lượng công nhân ăn hàng ngày là khoảng 270-330 suất/ngày, chia làm 02 ca ăn; định mức suất ăn là 12.000đ/suất; chưa có nhân công, ga, điện, nước. Số lao động: 05 người (trong đó trực tiếp: 05 người; gián tiếp: 0 người).

Theo báo cáo của Công ty: Thời điểm từ năm 2021 đến đầu năm 2022, Công ty hầu như không sản xuất do ảnh hưởng của dịch COVID-19; thời điểm dịch COVID-19 diễn ra phức tạp, tất cả các hoạt động của Công ty đều dừng và thực hiện biện pháp cách ly phòng chống dịch theo quy định; năm 2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất và cũng thực hiện các quy định liên quan đến an toàn lao động và an toàn thực phẩm.

II. Kết quả kiểm tra về công tác chăm sóc sức khỏe 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. *Lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động*

Công ty có lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động năm 2021, 2022.

1.2. *Quan trắc môi trường lao động*

* *Năm 2020*: Có thực hiện

* *Năm 2021*: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Công ty TNHH huấn luyện & Dịch vụ kỹ thuật an toàn, địa chỉ: tầng 19, khu A, tòa nhà Indochina Park Tower, 04 Nguyễn Đình Chiểu, P.ĐaKao, quận 1, tp Hồ Chí Minh; Hợp đồng quan trắc môi trường lao động số 01-12/21/HĐ/ĐKAT giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH huấn luyện & Dịch vụ kỹ thuật an toàn; Tổng số mẫu quan trắc: 165 mẫu; Kết quả: 165 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 0 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động

* *Năm 2022*: Dự kiến tháng 7/2022.

1.3. *Báo cáo về vệ sinh lao động*

Đã thực hiện báo cáo y tế lao động.

Nhận xét:

Năm 2021 và đầu năm 2022 là năm bị ảnh hưởng nặng nề của dịch COVID- 19 do đó việc sản xuất của Công ty liên tục bị gián đoạn; với kết quả làm được đoàn kiểm tra nhận thấy: Công ty đã có ý thức trong việc chấp hành 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.

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

2.1. Khám sức khỏe định kỳ

* *Năm 2020*: Đã thực hiện.

* *Năm 2021*: Đã thực hiện:

- Đợt 1: Đơn vị thực hiện: Công ty TNHH An Việt Thăng Long, địa chỉ: thôn Cổ Điền, xã Hải Bôi, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội; Hợp đồng khám sức khỏe cho cán bộ nhân viên số 2101/HĐKSK-2021 giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH An Việt Thăng Long; Số lao động được khám: 377 người; Kết quả khám: Loại I: 9 người; Loại II: 269 người; Loại III: 91 người; Loại IV: 4 người; Loại V: 04 người.

- Đợt 2: Đơn vị thực hiện: Công ty TNHH An Việt Thăng Long, địa chỉ: thôn Cổ Điền, xã Hải Bôi, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội; Hợp đồng khám sức khỏe cho cán bộ nhân viên số 2102/HĐKSK-2021 giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH An Việt Thăng Long; Số lao động được khám: 371 người; Kết quả khám: Loại I: 9 người; Loại II: 262 người; Loại III: 94 người; Loại IV: 6 người.

* *Năm 2022*: Dự kiến vào tháng 7/2022.

2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp

* *Năm 2021*: Chưa thực hiện khám bệnh nghề nghiệp cho người lao động.

* *Năm 2022*: Chưa thực hiện khám bệnh nghề nghiệp cho người lao động.

Theo báo cáo của Công ty thời điểm năm 2020, 2021 là thời điểm diễn ra dịch bệnh phức tạp nên hầu như Công ty không sản xuất. Năm 2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất nhưng chỉ sản xuất ở một số khâu quan trọng, những khâu dễ phát sinh bệnh nghề nghiệp thì Công ty không sản xuất; Công ty cam kết sẽ thực hiện khám bệnh nghề nghiệp và tất cả những quy định của pháp luật nếu như việc sản xuất của Công ty có liên quan.

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, có 01 cán bộ y tế có trình độ điều dưỡng trung cấp, 01 cán bộ có trình độ y tá sơ cấp và dược sỹ trung học, (có đủ các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khỏe cho người lao động). Có hợp đồng với 01 bác sĩ Hoàng Thị Thu Nga sinh ngày 27/7/1962 – địa chỉ phố Phú Hòa, thị trấn Hòa Mạc, huyện Duy Tiên, tỉnh Hà Nam, (chứng chỉ hành nghề khám, chữa bệnh số 002987/HNA-CCHN do Sở Y tế tỉnh Hà Nam cấp ngày 13/01/2017), về việc đến khám, chữa bệnh thông thường, sơ cấp cứu ban đầu tại Công ty cổ phần Norfolk Hatexco 01 buổi/tuần.

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

+ Năm 2021: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 19 người; Đơn vị thực hiện: Công ty TNHH huấn luyện và dịch vụ kỹ thuật an toàn, địa chỉ: tầng 19, khu A, tòa nhà Indochina Park Tower, 04 Nguyễn Đình Chiểu, P.ĐaKao, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh; Hợp đồng huấn luyện “An toàn, Vệ sinh lao động” số 04-12/21/HN/HLAN giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH huấn luyện và dịch vụ kỹ thuật an toàn.

+ Năm 2022: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 19 người; Đơn vị thực hiện: Công ty TNHH huấn luyện và dịch vụ kỹ thuật an toàn, địa chỉ: tầng 19, khu A, tòa nhà Indochina Park Tower, 04 Nguyễn Đình Chiểu, P.ĐaKao, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh; Hợp đồng huấn luyện “An toàn, Vệ sinh lao động” số 03-09/22/HN/HLAN giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH huấn luyện và dịch vụ kỹ thuật an toàn.

- Túi thuốc cấp cứu: 18 túi loại A đặt tại xưởng sản xuất.

Người lao động làm việc 01 ca.

2.4. Các công trình phúc lợi tại nơi làm việc

- Công trình vệ sinh: 66 buồng vệ sinh.

- Vòi nước rửa tay: 34 vòi.

- Buồng tắm: 11 buồng.

- Buồng vệ sinh kính nguyệt: 11 buồng.

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

Công ty giải trình do ảnh hưởng dịch COVID-19, công ty sẽ thực hiện báo cáo vào tháng 7/2022.

Nhận xét:

Công ty đã triển khai thực hiện pháp luật về sức khỏe lao động; phòng chống bệnh nghề nghiệp. Cụ thể: Đã hợp đồng và tổ chức khám sức khỏe định kỳ, chăm sóc sức khỏe 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.

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: Thông báo, hướng dẫn phòng, chống bệnh truyền nhiễm tại các khu vực công cộng trong doanh nghiệp, ban hành kế hoạch phòng, chống dịch COVID-19 và các phương án xử trí khi có các trường hợp mắc COVID-19.

- 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, yêu cầu người lao động sử dụng dung dịch sát khuẩn tay khô ... khi vào Công ty và trong quá trình làm việc tại Công ty.

- Việc thực hiện thông tin, báo cáo bệnh truyền nhiễm: Công ty chưa 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 tuy nhiên công ty chưa thực hiện báo cáo bệnh truyền nhiễm.

III. Kết quả kiểm tra về an toàn thực phẩm

Thông tin chung: giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco có một bếp ăn tập thể, Công ty tự tổ chức nấu ăn cho công nhân; số lượng công nhân ăn hàng ngày là khoảng 270-330 suất/ ngày, chia làm 02 ca ăn. Số lao động: 05 người (trong đó trực tiếp: 05 người; gián tiếp: 0 người).

1. Hồ sơ pháp lý: Cơ sở đã cung cấp được các hồ sơ pháp lý sau

- Cơ sở cung cấp được Hợp đồng số 0101/HĐ: SD-NF/2021 về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như rau, củ, quả, gà, lợn, bò, trứng, tôm, cá, hải, thực phẩm các loại đảm bảo yêu cầu vệ sinh thực phẩm sản giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP Sinh Dung (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2021 đến ngày 01/01/2022 và gia hạn thêm 24 tháng; biên bản thanh lý hợp đồng số NF-SD-31072021 về việc thanh lý hợp đồng trên.

- Cơ sở cung cấp được Hợp đồng số 0108/HĐ: AB-NF/2021 về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như rau, củ, quả, gà, lợn, bò, trứng, tôm, cá, hải, thực phẩm các loại đảm bảo yêu cầu vệ sinh thực phẩm sản giữa Công ty cổ phần Norfolk Hatexco và Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP AN Bình (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 01/8/2021 đến ngày 01/8/2022 và gia hạn thêm 24 tháng; có hóa đơn mua hàng kèm theo.

- Văn bản số 01/2021/TB ngày 15 tháng 8 năm 2021 của Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP AN Bình về việc thay đổi tên công ty từ Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP Sinh Dung sang Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP AN Bình.

- Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 32/2019/QLCL/HNa do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 13/6/2019 cho Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP Sinh Dung; Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 18/2022/QLCL/HNa do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 14/4/2022 cho Công ty TNHH Sản xuất thương mại TP AN Bình.

- Danh sách xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận: Đặng Thị Trâm, Đỗ Hồng Quảng, Nguyễn Thị Hạnh, Vũ Thị Hoa, Lê Thị Ước, Nguyễn Thị Liên;

- Hồ sơ khám sức khỏe gồm 05 người: Đặng Thị Trâm, Đỗ Hồng Quảng, Nguyễn Thị Hạnh, Vũ Thị Hoa, Lê Thị Ước khám tháng 4/2020, ngày 15/4/2021 và 21/12/2021.

- Sổ kiểm thực ba bước: Xuất trình được sổ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ 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 24 giờ trong tháng 03 năm 2021 và tháng 03 năm 2022 cho thấy: Qua kiểm tra và đối chiếu với quy định tại quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/03/2017 về hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh KDAU cho thấy: Qua kiểm tra không phát hiện có sai phạm về việc ghi chép sổ kiểm thực ba 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 mua thực phẩm, hồ sơ khám sức khỏe, xác nhận kiến thức ATTP, sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ, hồ sơ về nguồn nước); qua kiểm tra chưa phát hiện có sai phạm về hồ sơ pháp lý.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất

- Địa điểm môi trường xa nguồn ô nhiễm.
- Bếp ăn được thiết kế theo nguyên tắc 01 chiều. Quá trình kiểm tra việc thực hiện vận chuyển thực trước khi chế biến thức ăn cho đến quá trình ra bàn ăn cho thấy nhân viên nhà bếp thực hiện theo nguyên tắc một chiều.

Quá trình kiểm tra việc thực hiện vận chuyển thực trước khi chế biến thức ăn cho đến quá trình ra bàn ăn cho thấy nhân viên nhà bếp thực hiện theo nguyên tắc một chiều.

- 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, 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 tra 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, Đoàn kiểm tra chưa phát hiện những sai phạm về cơ sở vật chất.

2.2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản, ăn uống

* 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 cụ chứa 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 màn che.

- 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 gấp 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:

Qua kiểm tra không phát hiện có hiện tượng trang thiết bị, dụng cụ không đảm bảo vệ sinh được dùng để chứa đựng, bảo quản thực phẩm; Có hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại; chưa phát hiện có sai phạm về cơ sở vật chất.

2.3. Điều kiện về con người

- 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; không đeo trang sức và để móng tay dài.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ: quá trình kiểm tra cho thấy cơ sở thực hành đúng về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn .

Cụ thể: đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày 21/5/2022 của công ty cho thấy: Ngày 21/5/2022 Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món ăn sau: thịt chiên lá mồng tơi, trứng rán, cơm trắng, cà muối; mẫu lưu có thông tin; mẫu lưu được niêm phong và lưu trong ngăn mát tủ lạnh; Quá trình kiểm tra cho thấy việc lưu mẫu đúng theo quy định tại Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT.

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, 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, 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 chế biến thực phẩm là nguồn nước máy; Nước uống cho công nhân: Công ty tự lọc nước sạch cho công nhân uống và có các kết quả xét nghiệm kèm theo.

Nhận xét:

Qua 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, chăm sóc sức khỏe cho người lao động, bố trí túi 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: Đã hợp đồng mua thực phẩm 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 ty chưa thực hiện báo cáo bệnh truyền nhiễm theo quy định.

V. Kiến nghị sau kiểm tra

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

1. Đối với Công ty

- Yêu cầu Công ty thực hiện báo cáo bệnh truyền nhiễm theo quy định.
- 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 và hướng dẫn Công ty về công tác chăm sóc sức khỏe 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 giám sát, thanh tra, kiểm tra và hướng dẫn Công ty về an toàn thực phẩm.

Trên đây là kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khỏe 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 cổ phần Norfolk Hatexco.

Sở Y tế thông báo, yêu cầu Công ty và các đơn vị nghiêm túc thực hiện. *hcm*

Nơi nhận:

- Công ty cổ phần Norfolk Hatexco;
- Phó Giám đốc Sở Y tế; (để ph/h chỉ đạo)
- Thanh tra Sở Y tế;
- Phòng Tổ chức – Hành chính Sở Y tế; (để đăng công TTĐT)
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.



Nguyễn Trọng Khải