

Số: 1561/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 vải địa kỹ thuật Việt Nam**

Thực hiện Quyết định số 144/QĐ-SYT ngày 12/4/2022 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 144/QĐ-SYT của Sở Y tế tỉnh Hà Nam đã tiến hành kiểm tra tại Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (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 vải địa kỹ thuật Việt Nam.

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

### **I. Khái quát chung**

Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam: Ngành nghề sản xuất chính: Sản xuất và kinh doanh các sản phẩm vải địa kỹ thuật, màng chống thấm...

Theo báo cáo của Công ty, người số lao động tính đến thời điểm kiểm tra: 110 người. Trong đó: Số lao động nữ: 36 người; Số lao động nam: 74 người. Số lao động làm việc trong môi trường nặng nhọc, độc hại: 40 người.

Số lao động năm 2021: tổng 111 người; Trong đó: Số lao động nữ: 38 người; Số lao động nam: 73 người. Số lao động làm việc trong môi trường nặng nhọc, độc hại: 40 người; Năm 2022: tổng 142 người; Trong đó: Số lao động nữ: 36 người; Số lao động nam: 106 người. Số lao động làm việc trong môi trường nặng nhọc, độc hại: 40 người.

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty cổ phần: Mã số doanh nghiệp: 0700266943 đăng ký lần đầu ngày 22/12/2008, đăng ký thay đổi lần thứ 9 ngày 6/3/2020 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp, bà Trần Linh Trang, Giám đốc Công ty, là người đại diện theo pháp luật.

- 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 110 suất/ngày; định mức suất ăn 17.000/suất, chưa bao gồm nhân công, điện nước, ga. Số lao động: 03 người (trong đó trực tiếp: 03 người; gián tiếp: 0 người).

**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. Tổ chức bộ máy an toàn, vệ sinh lao động: Đã có quyết định số 0130-BATVSLĐ ngày 15/12/2020 về việc thành lập mạng lưới an toàn- vệ sinh viên.

## 1.2. Lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động

Công ty đã lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động năm 2020, 2021, 2022.

## 1.3. Quan trắc môi trường lao động.

\* Năm 2020: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện do Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng quan trắc môi trường lao động số 816/HĐ-KSBT ngày 03/10/2020 giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Thực hiện ngày 20/10/2020; Tổng số mẫu quan trắc: 130 mẫu; Kết quả: đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động 118 mẫu; không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động 12 mẫu.

\* Năm 2021: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam, địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng quan trắc môi trường lao động số 715/HĐ-KSBT ngày 28/10/2021 giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Ngày thực hiện: Ngày 04/11/2021; Tổng số mẫu quan trắc: 130 mẫu; Kết quả: đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động 118 mẫu; không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động 12 mẫu.

\* Năm 2022: Dự kiến vào tháng 10/2022.

## 1.4. Báo cáo về vệ sinh lao động

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

### Nhận xét:

Năm 2021 và đầu năm 2022 là năm bị ảnh hưởng nặng nề của dịch COVID-19 tuy nhiên Công ty đã rất nỗ lực trong việc duy trì sản xuất và thực hiện các quy định về an toàn lao động và an toàn thực phẩm; với kết quả làm được đoàn kiểm tra nhận thấy:

Công ty đã tổ chức thực hiện 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.

Mặc dù đã quan sát phát hiện 12 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động từ năm 2020; tuy nhiên năm 2021 Công ty chưa khắc phục được; lý do: ảnh hưởng nặng nề của dịch COVID-19 nên hoạt động còn hạn chế; Công ty cam kết sẽ khắc phục trong thời gian tới.

## 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: Có thực hiện.

\* Năm 2021: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 164/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Số lao động được khám: 71 người; Kết quả khám: Loại I: 17 người; Loại II: 37 người; Loại III: 15 người, Loại IV: 2 người; Loại V: 0 người.

\* Năm 2022: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 227/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Địa điểm khám: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Số

lao động được khám: 70 người; Kết quả khám: Loại I: 12 người; Loại II: 29 người; Loại III: 16 người, Loại IV: 5 người; Loại V: 8 người.

## 2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp

\* Năm 2020: Đã thực hiện.

\* Năm 2021: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 164/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Số lao động được khám: 40 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Điếc nghề nghiệp do tiếng ồn; Kết quả khám: Chưa phát hiện lao động mắc bệnh nghề nghiệp.

\* Năm 2022: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 227/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Số lao động được khám: 40 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Điếc nghề nghiệp do tiếng ồn; Kết quả khám: Chưa phát hiện lao động mắc bệnh nghề nghiệp.

## 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 đủ các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khỏe cho người lao động). Công ty có hợp đồng dịch vụ y tế ngày 02/01/2021 với Trạm Y tế phường Đồng Văn (địa chỉ: Phường Đồng Văn, thị xã Duy Tiên, tỉnh Hà Nam) về khám chữa bệnh và điều trị sức khỏe cho người lao động và tuyên truyền vệ sinh môi trường, vệ sinh phòng dịch, tai nạn lao động, có hiệu lực từ 01/01/2021 đến 31/12/2021. Công ty có hợp đồng dịch vụ y tế ngày 02/01/2022 với Trạm Y tế phường Đồng Văn (địa chỉ: Phường Đồng Văn, thị xã Duy Tiên, tỉnh Hà Nam) về khám chữa bệnh và điều trị sức khỏe cho người lao động và tuyên truyền vệ sinh môi trường, vệ sinh phòng dịch, tai nạn lao động, có hiệu lực từ 01/01/2022 đến 31/12/2022.

- 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: 3 người; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam, địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 164/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam.

+ Năm 2022: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 3 người; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam, địa chỉ: Đường Trường Chinh, thành phố Phủ Lý, tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe định kỳ, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, tập huấn sơ cấp cứu số 227/HĐ-KSBT giữa Công ty CP vải địa kỹ thuật Việt Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam.

- Túi thuốc cấp cứu: đã có túi thuốc sơ cấp cứu đặt tại xưởng sản xuất.

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

Có hệ thống thông gió; che chắn để giảm thiểu tác động của các yếu tố có hại, có khẩu trang, quần áo bảo hộ lao động... cho người lao động khi làm việc.

#### 2.5. Các công trình phúc lợi tại nơi làm việc

- Công trình vệ sinh: 8 nhà vệ sinh.
- Vòi nước rửa tay: 17 vòi.
- Buồng tắm: 5 buồng.
- Buồng vệ sinh kinh nguyệt: 1 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 khoẻ 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 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.

#### 3. Về phòng, chống dịch bệnh

- Tuyên truyền công tác phòng chống các bệnh truyền nhiễm tới toàn thể người quản lý và công nhân, lao động trong Công ty với các hình thức: Thông báo, hướng dẫn phòng, chống bệnh truyền nhiễm tại các khu vực công cộng trong doanh nghiệp.

- 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 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

- Hợp đồng mua bán thực phẩm: Hợp đồng số 01/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thịt gia súc, thịt gia cầm giữa hộ kinh doanh Nguyễn Minh Hiếu và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 15/09/2020 và tự động gia hạn); Hợp đồng số 02/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như đồ bao gói sẵn, gia vị thực phẩm giữa hộ kinh doanh Lê Thị Kim Anh và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 15/09/2020 và tự

động gia hạn; Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 06A8001020 đăng ký lần đầu ngày 29/11/2006 đăng ký thay đổi lần thứ hai ngày 24/12/2009); Hợp đồng số 03/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thủy sản khô giữa hộ kinh doanh Trần Văn Dành và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 15/09/2020 và tự động gia hạn); Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 124/2018/NNPTNT-NA với các mặt hàng chế biến thủy sản khô do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản Nghệ An cấp ngày 24/9/2018; Hợp đồng số 04/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như rau củ quả, gạo, đỗ, lạc giữa hộ kinh doanh Trần Thị Thu Hà và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 15/09/2020 và tự động gia hạn); Hợp đồng số 01/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thịt gia súc, thịt gia cầm, trứng, rau, củ, quả, thủy hải sản giữa hộ kinh doanh Trương Đình Dân và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 16/09/2021); Bản cam kết về sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy hải sản an toàn do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 31/8/2020; Hợp đồng số 02/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm ngũ cốc các loại giữa hộ kinh doanh Lê Thị Kim Anh và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 16/09/2021); Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh số 06A8001020 đăng ký lần đầu ngày 29/11/2006 đăng ký thay đổi lần thứ hai ngày 24/12/2009); Hợp đồng số 03/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như ngũ cốc các loại giữa hộ kinh doanh Trần Thị Thu Hà và Công ty cổ phần vải địa kỹ thuật Việt Nam (Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 16/09/2021); Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 14/2021/QLCL-Hna với các mặt hàng ngũ cốc, rau, củ, quả, thịt gia súc, thịt gia cầm do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 04/02/2021).

- Danh sách người tham dự tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Gồm có 05 người: Trần Thị Lan, Nguyễn Thị Mùi, Vũ Nam Cường, Trần Thị Lan, Lê Thị Bích Nguyệt do Trung Tâm Y tế thị xã Duy Tiên cấp.

- Hồ sơ khám sức khỏe gồm 04 người: Trần Thị Lan, Nguyễn Thị Mùi, Lê Thị Bích Nguyệt.

- Sổ kiểm thực ba bước: Cơ sở xuất trình được sổ kiểm thực ba bước từ ngày 01 tháng 11 năm 2021 đến tháng 3 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 7 năm 2021 cho thấy: Qua kiểm tra chưa 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 bán thực phẩm, hồ sơ khám sức khỏe, xác nhận kiến thức ATTP, sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ). Tại thời điểm 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.

- Cơ sở rộng rãi, chắc chắn, kiên cố phù hợp công suất phục vụ.
- 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 đá, 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, Tại thời điểm kiểm tra 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 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 cửa kính.
- 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 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; Tại thời điểm kiểm tra 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 khỏe, 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 để móng tay dài.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ:

- Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày 17/5/2022 của công ty cho thấy: Ngày 17/5/2022 Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món cơm trắng, nước canh rau muống, rau muống luộc, thịt xào củ cải, thịt bò sốt vang; Quá trình kiểm tra cho thấy lượng mẫu lưu khoảng 100g với các món mặn và khoảng 150g với đồ lỏng; việc thực hiện ghi chép sổ lưu mẫu ngày 17/5/2022 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, có hóa đơn 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 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:**

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 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 chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm, lựa chọn các đơn vị cung ứng thực phẩm đảm bảo nhu cầu phục vụ; đã đầu tư trang thiết bị, dụng cụ, cơ sở vật chất phù hợp với quy mô phục vụ, hồ sơ pháp lý



phục vụ công tác ATTP được củng cố và hoàn thiện cho thấy Công ty rất có ý thức trong việc thực hiện các quy định về ATTP.

## **2. Tồn tại, hạn chế**

Công ty chưa cải thiện môi trường lao động tại các vị trí quan trắc không đạt và công trình phúc lợi tại nơi làm việc chưa đầy đủ theo quy định.

## **V. Kiến nghị, đề xuất**

Qua kiểm tra, Giám đốc Sở Y tế yêu cầu Công ty, chỉ đạo 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 cải thiện môi trường lao động tại các vị trí quan trắc không đạt.
- Yêu cầu Công ty hoàn thiện công trình phúc lợi tại nơi làm việc theo quy định tại Thông tư 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 khỏe lao động.

- Báo cáo kết quả thực hiện trước ngày 01/10/2022 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 việc cải thiện môi trường lao động tại các vị trí quan trắc không đạt và 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 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 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 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 vải địa kỹ thuật Việt Nam.

Sở Y tế thông báo; yêu cầu Công ty và các đơn vị nghiêm túc thực hiện. *l.v.m*

#### **Nơi nhận:**

- Công ty Công ty CP vải địa kỹ thuật 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 công TTĐT)
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.

**GIÁM ĐỐC**



**Nguyễn Trọng Khải**