

Số: 1343 /TB-SYT

Hà Nam, ngày 20 tháng 6 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 nhựa Châu Âu

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 nhựa Châu Âu (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 nhựa Châu Âu, Sở Y tế thông báo kết quả kiểm tra như sau:

I. KHÁI QUÁT CHUNG

* Công ty cổ phần nhựa Châu Âu; ngành nghề sản xuất: sản xuất hạt Filler Masterbath và Compound.

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty cổ phần: Mã số doanh nghiệp: 0700253609 đăng ký lần đầu ngày 28/9/2007, đăng ký thay đổi lần thứ 12 ngày 29/3/2022 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp.

- Tổng số lao động hiện tại: 343 người (nam 269; nữ 74).

- Số lao động làm việc trong môi trường nặng nhọc, độc hại: khoảng 05 người ở bộ phận trộn nguyên liệu (bột đá, phụ gia).

- 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 343 suất/ngày; định mức suất ăn là 20.000 – 22.000/suất, chưa bao gồm nhân công, điện nước, ga. Số lao động: 05 người, trong đó trực tiếp: 04 người; gián tiếp: 01 người

* Theo báo cáo của Công ty: Thời điểm năm 2021 và đầu năm 2022 là năm bị ảnh hưởng của dịch COVID-19; thời điểm dịch COVID -19 diễn ra phức tạp, hầu như các hoạt động của Công ty đều dừng và thực hiện biện pháp cách ly phòng chống dịch theo quy định; giữa năm 2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất và bán những sản phẩm đã được sản xuất trước đó cũng thực hiện tất cả các quy định liên quan đến an toàn lao, vệ sinh động và an toàn thực phẩm; Năm 2021 với sự nỗ lực của Công ty, mặc dù việc sản xuất của Công ty diễn ra cầm chừng và chỉ chạy máy là chính song công ty vẫn thực hiện trả một phần lương cho người lao động, cũng như cố gắng thực hiện các quy định của pháp luật liên quan, sang năm 2022 Công ty khôi phục một phần sản xuất, vẫn chủ yếu chạy các đơn hàng đơn

giản, một số bộ phận buộc phải ngừng sản xuất vì không mua được nguyên liệu đầu vào.

II. Nội dung 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 lao động: Đã có

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: 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 724/HĐ-KSBT ngày 01/9/2020 giữa Công ty Cổ phần Nhựa Châu Âu và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; ngày thực hiện: 25/9/2020; tổng số mẫu quan trắc: 116 mẫu; Kết quả: 101 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 15 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

* *Năm 2021*: Chưa thực hiện. Theo báo cáo giải trình của Công ty Cổ phần Nhựa Châu Âu do năm 2021 ảnh hưởng của dịch COVID-19.

* *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 quan trắc môi trường lao động số 202/HĐ-KSBT ngày 21/3/2022 giữa Công ty Cổ phần Nhựa Châu Âu và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; tổng số mẫu quan trắc: 116 mẫu; Kết quả: 108 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 8 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

1.4. Báo cáo về vệ sinh lao động

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

Nhận xét:

Năm 2021 và đầu năm 2022 là năm bị ảnh hưởng nặng nề của dịch COVID-19; 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; thực hiện báo cáo vệ sinh lao động.

- Tuy nhiên: Chưa thực hiện quan trắc môi trường lao động năm 2021. Theo báo cáo giải trình của Công ty Cổ phần Nhựa Châu Âu do năm 2021 ảnh hưởng của dịch COVID-19.

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, đơn vị thực hiện: Phòng khám đa khoa quốc tế Thu Cúc - CN Công ty CP Y khoa và thẩm mỹ Thu Cúc, địa chỉ: 216 Trần Duy Hưng, phường Trung Hoà, quận Cầu Giấy, tp Hà Nội; hợp đồng khám sức khỏe số 1510/2020/BVTC-NCA ngày 15/10/2020 giữa Công ty Cổ phần Nhựa Châu Âu và Phòng khám đa khoa quốc tế Thu Cúc - CN Công ty CP Y khoa và thẩm mỹ Thu Cúc; thời gian khám: Ngày 10&18/11/2020; số lao động được khám: 414 người; kết quả khám: Loại I: 9 người; Loại II: 314 người, Loại III: 84 người; Loại IV: 7.

Số: /TB-SYT

Hà Nam, ngày 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 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 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 TNHH Eidai 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 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 nội hình, chi tiết cầu thang, chân 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 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

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. 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 khỏe người lao động.

3. Về phòng, chống dịch bệnh

- Tuyên truyền công tác phòng chống các bệnh truyền nhiễm tới toàn thể CBCNV trong toàn Công ty với các hình thức: phát thanh tuyên truyền.

- 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 phát khẩu trang, yêu cầu người lao động sử dụng dung dịch sát khuẩn tay khô ... 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. Nội dung kiểm tra phần An toàn thực phẩm**1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở**

- Các hợp đồng mua bán thực phẩm sau:

+ Hợp đồng số 03/2020/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như rau, củ, quả, gà, lợn, bò, trứng, tôm, cá, hải sản giữa **hộ kinh doanh Đỗ Thị Giang** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 3 năm từ ngày 08/01/2020; Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 43/2020/QLCL/HNa với các mặt hàng rau, củ, quả, gạo, trứng, thịt gia súc, thịt gia cầm, hải sản do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 20/07/2020.

+ Hợp đồng số 02/HĐMB/HQH về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thực phẩm món mặn, thực phẩm đồ khô, gia vị, rau củ quả giữa **công ty TNHH thực phẩm Phong Hường** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 04/01/2022; Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 43/2021/QLCL/HNa với các mặt hàng thịt gia súc, gia cầm, sản phẩm chế biến từ thịt do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 19/08/2021.

+ Hợp đồng số 02/2021/HĐMB-TP về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thịt gia cầm, thịt gia súc các loại giữa **cơ sở kinh doanh Nguyễn Văn Huy** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/1/2021 – 31/12/2022; Bản cam kết về Sản

xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy hải sản an toàn với các mặt hàng thịt gia cầm, thịt gia súc do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 31/05/2021.

+ Hợp đồng số 04/2021/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thịt bò các loại giữa **cơ sở sản xuất kinh doanh Nguyễn Thị Tuyết** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 02/01/2021; 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 21/9/2020.

+ Hợp đồng số 03/2021/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm gạo các loại giữa **cơ sở sản xuất kinh doanh Nguyễn Thị Xuân Phương** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 02/01/2021,

+ Hợp đồng số 01/2021/HĐMB về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm như thịt lợn các loại giữa **cơ sở sản xuất kinh doanh Trương Đình Dân** và Công ty cổ phần Nhựa Châu Âu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực 1 năm từ ngày 02/01/2021 có hóa đơn mua hàng kèm theo; Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn do Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và thủy sản tỉnh Hà Nam cấp ngày 31/08/2020.

- Danh sách người tham dự tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Gồm có 04 người gồm: Trần Thị Tuyết Kha, Bùi Thị Tuân, Nguyễn Thị Thắm, Vũ Thị Vi do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tập huấn ngày 22/3/2019.

- Danh sách người tham dự tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm: Gồm có 03 người: Lưu Thị Hợp, Đặng Thị Báu, Nguyễn Thị Thơm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tập huấn ngày.

- Hồ sơ khám sức khỏe gồm 05 người: Bùi Thị Tuân, Nguyễn Thị Thơm, Nguyễn Thị Thắm, Vũ Thị Vi, Lại Thị Hồng.

- Sổ kiểm thực ba bước: Cơ sở xuất trình được sổ kiểm thực ba bước từ tháng 01 năm 2021 đến tháng 03 năm 2020; Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc thực hiện ghi sổ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ của một số ngày trong tháng 05 năm 2021 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.

Qua kiểm tra thực tế cho thấy: Tại thời điểm kiểm tra các thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ, rõ ràng còn hạn sử dụng.

- Người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và quản lý bếp ăn đã được khám sức khỏe và xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

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 24 giờ); 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 chưa phát hiện có sai phạm về việc ghi chép sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

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 inox; phòng ăn sạch sẽ, phù hợp.
- Trần nhà khu vực nhà ăn được vệ sinh sạch sẽ.
- 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:

- 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, nhưng vẫn có ruồi trong khu vực nhà ăn.
- 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; không phát hiện có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập...

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.
- Người chế biến thực phẩm sử dụng bảo hộ đầy đủ, không đeo trang sức và để móng tay dài.

Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày hôm trước của công ty cho thấy: Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món ăn sau: tôm rang, thịt kho, rau muống sào, canh cải; Quá trình kiểm tra cho thấy lượng mẫu lưu khoảng từ 150g trở lên, có thông tin mẫu lưu; mẫu lưu 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, 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:

Qua kiểm tra chưa phát có sai phạm về nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước theo quy định.

IV. 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 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 có công trình phúc lợi tại nơi làm việc chưa đầy đủ 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 khỏe người lao động.

V. KIẾN NGHỊ

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 sớm 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.

- Thực hiện các quy định pháp luật về an toàn lao động, an toàn thực phẩm, vệ sinh lao động, phòng, chống dịch bệnh nếu tình hình sản xuất của Công ty có liên quan và cần phải thực hiện khi ổn định sản xuất.

- Thực hiện khám phát hiện bệnh nghề nghiệp cho công nhân nếu công nhân làm việc trong các vị trí cần phải khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, khi ổn định sản xuất.

- 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 tỉnh

Tăng cường quản lý, giám sát, hướng dẫn Công ty thực hiện đúng các quy định của pháp luật về vệ sinh, sức khỏe lao động.

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 thực phẩm, 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 nhựa Châu Âu.

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

Nơi nhận:

- Công ty cổ phần nhựa Châu Âu;
- Phó Giám đốc Sở Y tế; (để ph/h chỉ đạo)
- Thanh tra Sở Y tế;
- Chi cục ATVSTP;
- P.Tổ chức – Hành chính; (để đăng công TTĐT)
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.

GIÁM ĐỐC



Nguyễn Trọng Khải

2022