

Số: 1345/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 TNHH Giang Hồng**

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 TNHH Giang Hồng (sau đây gọi tắt là Công ty).

Căn cứ báo cáo 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 Giang Hồng.

Căn cứ Văn bản giải trình của Công ty.

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

#### **I. KHÁI QUÁT CHUNG**

\* Công ty TNHH Giang Hồng; ngành nghề sản xuất: Sản xuất thức ăn chăn nuôi.

- Tổng số lao động: 70 người (nam 48; nữ 22).

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 0101115663 đăng ký lần đầu ngày 01/3/2001, đăng ký thay đổi lần thứ 10 ngày 20/5/2021 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 80 suất/ngày; định mức suất ăn là 25.000đ/suất; số lao động: 03 người, trong đó trực tiếp: 02 người; gián tiếp: 01 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; đến tháng 04/2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất và cũng thực hiện tất cả các quy định liên quan đến an toàn lao động và an toàn thực phẩm.

#### **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. Về vệ sinh lao động**

1.1. Tổ chức bộ máy an toàn lao động: Đã thực hiện.

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

1.3. Quan trắc môi trường lao động

\* *Năm 2021*: Công ty chưa thực hiện quan trắc môi trường lao động năm 2021: Công ty báo cáo do ảnh hưởng 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; ngày thực hiện: 27/4/2022; tổng số mẫu quan trắc: 124 mẫu; Kết quả: 120 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 4 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

1.4. *Báo cáo về vệ sinh lao động*: Công ty 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 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 khi dịch COVID-19 kiểm soát được; thực hiện báo cáo vệ sinh lao động.

Tuy nhiên Công ty chưa thực hiện quan trắc môi trường lao động năm 2021: Công ty báo cáo do ảnh hưởng dịch COVID-19 (có văn bản giải trình kèm theo).

**2. Sức khỏe lao động, phòng, chống bệnh nghề nghiệp**

2.1. *Khám sức khỏe định kỳ*:

\* *Năm 2021*: Công ty chưa tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho người lao động. Công ty báo cáo do ảnh hưởng 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; Địa điểm khám: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Số lao động được khám: 70 người; kết quả khám: Loại I: 19 người; Loại II: 19 người; Loại III: 23 người, Loại IV: 5 người; Loại V: 4 người.

2.2. *Khám bệnh nghề nghiệp*:

\* *Năm 2021*: Công ty chưa tổ chức khám bệnh nghề nghiệp cho người lao động. Công ty báo cáo do ảnh hưởng 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; địa điểm khám: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; số lao động được khám: 12 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Điếc nghề nghiệp do tiếng ồn; bệnh viêm phế quản mãn tính nghề nghiệp; 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: Công ty đã có hợp đồng dịch vụ y tế giữa Công ty TNHH Giang Hồng với Trạm Y tế phường Đồng Văn (địa chỉ: phường Đồng Văn, thị xã Duy Tiên, tỉnh Hà Nam) về chăm sóc y tế công nhân viên khi ốm đau, tai nạn lao động.

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

+ *Năm 2021*: Công ty chưa tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động năm 2021. Công ty báo cáo do ảnh hưởng 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. Số lượng 16 người.

2.4. Công tác cải thiện điều kiện lao động, giảm thiểu yếu tố có hại; phòng chống bệnh nghề nghiệp: Có hệ thống quạt hút bụi; có trang bị bảo hộ lao động cho người lao động khi làm việc.

2.5. Công trình phúc lợi tại nơi làm việc:

+ Công trình vệ sinh: 17 nhà vệ sinh.

+ Vòi nước rửa tay: 26 vòi.

+ Buồng tắm: 10 phòng.

+ Phòng vắt sữa: 1 phòng

+ Buồng vệ sinh kinh nguyệt: không có.

2.6. Báo cáo định kỳ công tác chăm sóc sức khoẻ, phòng chống bệnh nghề nghiệp: Đã thực thực hiện báo cáo định kỳ.

**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, khám phát hiện bệnh nghề nghiệp, 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.

+ Công ty chưa quan trắc môi trường lao động, chưa tổ chức khám sức khỏe, chưa khám bệnh nghề nghiệp cho người lao động, Công ty chưa tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động năm 2021. Công ty báo cáo do ảnh hưởng dịch COVID-19 (có văn bản giải trình kèm theo).

### **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: Treo băng zôn tuyên truyền và thường xuyên nhắc nhở người lao động về công tác phòng dịch.

- 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, nhắc nhở 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 phân An toàn thực phẩm**

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

- Hợp đồng thực phẩm:

+ Hợp đồng về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm: Gạo, đỗ giữa công ty TNHH Gang Hồng và bà Nguyễn Thị Xuân Phương (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2021 đến ngày 02/01/2022.

+ Hợp đồng về việc cung cấp thực phẩm gồm các mặt hàng thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm các loại giữa công ty TNHH Giang Hồng và ông Nguyễn Minh Hiếu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng từ ngày 02/01/2021 đến ngày 02/01/2022.

+ Hợp đồng về việc mua bán các mặt hàng thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, rau củ quả, gạo giữa công ty TNHH Giang Hồng và chị Phạm Thị Luận (Tiên Nội, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng từ ngày 02/01/2021 đến ngày 02/01/2022.

+ Hợp đồng về việc cung cấp các các mặt hàng thực phẩm: Gạo, đỗ giữa công ty TNHH Gang Hồng và bà Nguyễn Thị Xuân Phương (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2022 đến ngày 02/01/2023.

+ Hợp đồng mua bán thực phẩm các mặt hàng thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, thủy cầm các loại giữa công ty TNHH Giang Hồng và ông Nguyễn Minh Hiếu (Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2022 đến ngày 02/01/2023.

+ Hợp đồng về việc mua bán các mặt hàng thực phẩm: thịt gia súc, gia cầm, rau củ quả, gạo giữa công ty TNHH Giang Hồng và bà Phạm Thị Luận (Tiên Nội, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2022 đến ngày 02/01/2023.

+ Hợp đồng về việc mua bán các mặt hàng thực phẩm: gia vị, thực phẩm bao gói sẵn giữa công ty TNHH Giang Hồng và ông Lê Duy Hiền (Nguyễn Hữu Tiến, Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam). Thời hạn hợp đồng có hiệu lực từ ngày 02/01/2022 đến ngày 02/01/2023.

Như vậy cơ sở đã có các hợp đồng mua bán thực phẩm để chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm, tuy nhiên nội dung hợp đồng còn sơ sài, chưa bám sát vào các tiêu chí giao nhận thực phẩm đặc thù.

- Danh sách người tham dự tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

+ Gồm có 2 người: Nguyễn Thị Thúy, Phạm Thị Phương tập huấn ngày 20/08/2020, do TTYT thị xã Duy Tiên cấp.

+ Gồm có 02 người: Trần Thị Hiền, Nguyễn Thị Tánh tập huấn ngày 15/09/2021, do TTYT thị xã Duy Tiên cấp.

- Hồ sơ khám sức khỏe:

Có hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và người tham gia chế biến: 03/3 người do Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam khám.

- 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 02 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.

**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); 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; 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 chưa được thiết kế theo nguyên tắc 01 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.
- Công có trang bị hệ thống rửa tay riêng cho công nhân trước khi ăn.
- Hệ thống phòng chống côn trùng: Có hệ thống cửa kính, cửa lưới phòng chống côn trùng, động vật gây hại.

### **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, đảm bảo không thôi nhiễm vào thực phẩm. Có hệ thống tủ lạnh;
- Hệ thống che chắn côn trùng và động vật gây hại có cửa kính; quạt tại khu vực nhà ăn, khu vực kho bảo quản sản phẩm.
- 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.

### **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 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 và được khám sức khỏe định kỳ.
- Người chế biến thực phẩm sử dụng bảo hộ đầy đủ khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ: Công ty đã thực hiện lưu mẫu thức ăn 24h theo hướng dẫn của Quyết định 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 DVAU.

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; tuy nhiên nội dung hợp đồng còn sơ sài, chưa bám sát vào các tiêu chí giao nhận thực phẩm đặc thù.

- Nguồn nước chế biến thực phẩm, nước uống trực tiếp: Nước chế biến thực phẩm là nguồn nước máy; Nước uống cho công nhân: Nước uống đóng chai (có hồ sơ công bố kèm theo).

Qua kiểm tra chưa phát hiện có thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng hay những sai phạm liên quan đến nguyên liệu thực phẩm và nguồn nước; tuy nhiên nội dung hợp đồng còn sơ sài, chưa bám sát vào các tiêu chí giao nhận thực phẩm đặc thù.

### 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; 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.

+ Công ty chưa quan trắc môi trường lao động, chưa tổ chức khám sức khỏe, chưa khám bệnh nghề nghiệp cho người lao động, Công ty chưa tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động năm 2021. Công ty báo cáo do ảnh hưởng dịch COVID-19 (có văn bản giải trình kèm theo).

- Nội dung hợp đồng còn sơ sài, chưa bám sát vào các tiêu chí giao nhận thực phẩm đặc thù.

## V. KIẾN NGHỊ

Qua kiểm tra, Giám đốc Sở Y tế yêu cầu: Công ty; Trung tâm Kiểm soát bệnh tật và Chi cục ATVSTP 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.

- 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).

### 2. Đối với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh

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

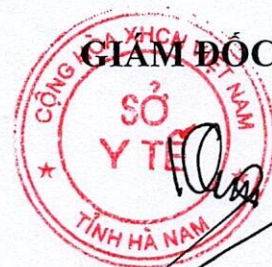
Hướng dẫn Công ty thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, vệ sinh thực phẩm.

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 TNHH Giang Hồng.

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

#### Nơi nhận:

- Công ty TNHH Giang Hồng;
- 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 ATVSTP;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.



Nguyễn Trọng Khải