

Số: 1348 /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 I-Ble FNC Vina**

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 I-Ble FNC Vina (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 I-Ble FNC Vina.

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 I-Ble FNC Vina: Ngành nghề sản xuất: Sản xuất gia công hàng may mặc, trang phục dệt kim.

- Tổng số lao động hiện tại: 336 người (nam: 40; nữ: 296).

- Số lao động làm công việc nặng nhọc độc hại: Năm 2021: 0 người; năm 2022: 0 người.

- Nghề công việc nặng nhọc độc hại: Tiếp xúc với hóa chất.

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên: Mã số doanh nghiệp: 0700776976 đăng ký lần đầu ngày 5/8/2016, đăng ký thay đổi lần thứ 1 ngày 14/3/2017 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp.

- Theo công ty báo cáo: Giai đoạn 01/01/2021 đến tháng 08/2021 ký hợp đồng cung cấp suất ăn sẵn với Công ty TNHH TM và Dịch vụ Hoàng Lan, định mức suất ăn 1.4000đ/suất; giai đoạn 08/2021 đến hiện tại công ty ký hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp với Công ty TNHH Thành công HPT-chi nhánh Hà Nam theo số lượng yêu cầu khoảng 180 suất/ngày, định mức suất ăn là 22.000 VNĐ/suất.

Theo báo cáo của Công ty, thời điểm trước dịch số lao động và đơn hàng của Công ty tương đối nhiều, thời điểm năm 2020, 2021 là thời điểm diễn ra dịch bệnh phức tạp nên hầu như Công ty không sản xuất, chỉ bán những sản phẩm trước đó, hoạt động cầm chừng, tuy nhiên vẫn cố gắng trả lương và thực hiện các khoản phúc lợi cho người lao động để giữ người lao động. Năm 2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất nhưng mới chỉ đi gia công lại theo đơn đặt hàng, những khâu dễ phát sinh bệnh nghề



nghiệp như tiếp xúc với hóa chất 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 đến quy định đó.

## **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. Chấp hành pháp luật về vệ sinh lao động**

1.1. Tổ chức bộ máy an toàn, vệ sinh lao động: Công ty đã xuất trình.

1.2. Lập hồ sơ vệ sinh môi trường lao động

\* Năm 2021: Đã lập hồ sơ.

\* Năm 2022: Đã lập hồ sơ.

1.3. Quan trắc môi trường lao động

\* Năm 2021: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Công ty CP Đào tạo và tư vấn môi trường lao động Hà Nội - địa chỉ: Số 29A ngõ 205/53, tổ dân phố Trung 2, phường Xuân Đình, quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội; hợp đồng kinh tế số 010421/HĐ-QTMT ngày giữa Công ty TNHH I-Ble FNC Vina và Công ty CP Đào tạo và tư vấn môi trường lao động Hà Nội; tổng số mẫu quan trắc: 240 mẫu; Kết quả: 240 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 0 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

\* Năm 2022: Đã thực hiện theo hợp đồng kinh tế số 02/2022/HDKT/DKMTLD ngày 06/01/2022 giữa Công ty TNHH I-Ble FNC Vina và Công ty TNHH Công nghệ môi trường NTH và đơn vị thực hiện là : Công ty Cổ phần Kiểm định an toàn thiết bị công nghiệp, địa chỉ: 656, H5, tổ 34, phường Tân Mai, quận Hoàng Mai, Hà Nội; có biên bản xác nhận đã đến quan trắc môi trường lao động giữa 3 bên Công ty TNHH I-Ble FNC Vina, Công ty TNHH Công nghệ môi trường NTH và Công ty Cổ phần Kiểm định an toàn thiết bị công nghiệp; tổng số mẫu quan trắc: 180 mẫu; Kết quả: 180 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 0 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:**

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.

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

2.1. Khám sức khỏe định kỳ

\* Năm 2021: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Phòng khám đa khoa Bình Minh - địa chỉ: Xóm 6, xã Xuân Khê, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam; hợp đồng khám sức khỏe định kỳ năm 2021 số: 26032021/HĐKSK giữa Công ty TNHH I-Ble FNC Vina và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường Hà Nam - Phòng khám đa khoa Bình Minh; số lao động được khám: 300 người; kết quả khám: Loại I: 225 người; Loại II: 61 người; Loại III: 12 người, Loại IV: 2 người; V: 0 người.

\* Năm 2022: Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Phòng khám đa khoa Bình Minh, địa chỉ: Xóm 6, xã Xuân Khê, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam; hợp đồng khám sức khỏe định kỳ năm 2021 số: 07012022/HĐKSK giữa Công ty TNHH I-Ble FNC Vina

và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường Hà Nam - Phòng khám đa khoa Bình Minh; số lao động được khám: 306 người; kết quả khám: Loại I: 246 người; Loại II: 46 người; Loại III: 13 người, Loại IV: 01 người; loại V: 0 người.

## 2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp:

\* Năm 2021: Chưa thực hiện

\* Năm 2022: Chưa thực hiện

Công ty giải trình: thời điểm trước dịch số lao động và đơn hàng của Công ty tương đối nhiều, thời điểm năm 2020, 2021 là thời điểm diễn ra dịch bệnh phức tạp nên hầu như Công ty không sản xuất, chỉ bán những sản phẩm trước đó, hoạt động cầm chừng, tuy nhiên vẫn cố gắng trả lương và thực hiện các khoản phúc lợi cho người lao động để giữ người lao động. Năm 2022, Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất nhưng mới chỉ đi gia công lại theo đơn đặt hàng, những khâu dễ phát sinh bệnh nghề nghiệp như tiếp xúc với hóa chất 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 đến quy định đó.

## 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 trình độ điều dưỡng đại học (có đủ các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khỏe cho người lao động).

- 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: 08 người; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Y tế huyện Bình Lục - địa chỉ: Thị trấn Bình Mỹ, huyện Bình Lục, tỉnh Hà Nam.

+ Năm 2022: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 08 người; Đơn vị thực hiện: Trung tâm Y tế huyện Bình Lục - địa chỉ: Thị trấn Bình Mỹ, huyện Bình Lục, tỉnh Hà Nam.

- Túi thuốc cấp cứu: 04 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: 20 nhà vệ sinh.

- Vòi nước rửa tay: 10 vòi.

- Buồng tắm: 02 buồng.

- Buồng vệ sinh kinh nguyệt: 0 buồng.

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

### **Nhận xét:**

Công ty đã triển khai thực hiện pháp luật về sức khỏe lao động. 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: Ban hành kế hoạch phòng chống dịch bệnh, tuyên truyền bằng các thông báo tại các khu vực công cộng của công ty.

- 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... cho người lao động và khách tới 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. Kiểm tra hồ sơ pháp lý:**

**1.1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của Công ty TNHH IBLE- FNC VINA (sau đây gọi là công ty).**

- Hợp đồng số Hợp đồng số 032021/HL - IBLE ký ngày 01/03/2021 về việc cung cấp suất ăn giữa Công ty TNHH IBLE- FNC VINA (sau đây gọi là công ty) và Công ty TNHH TM và Dịch vụ Hoàng Lan, có hiệu lực từ 01/03/2021 tới khi có văn bản thay thế.

- Hợp đồng số 082021/HPT - IBLE về việc cung cấp suất ăn giữa Công ty TNHH IBLE- FNC VINA (sau đây gọi là công ty) và Công ty TNHH Thành công HPT-chi nhánh Hà Nam, thời hạn 05 năm.

Nước uống cho công nhân: Nước lọc, có kết quả kiểm nghiệm

#### **1.2 Công ty TNHH SX TM và DV Hoàng Lan.**

Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 009/2019/ATTP-CNĐK do Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam cấp ngày 31/01/2019.

#### **1.3 Công ty TNHH Thành công HPT-chi nhánh Hà Nam**

- Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 070/2020/ATTP-CNĐK do Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Hà Nam cấp ngày 25/12/2020.

- Danh sách xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm: Gồm có 04 người: Đào Thị Hằng, Đỗ Thị Lan, Lê Thị Thu Hà, Bùi Đức Sinh, do Công ty tự xác nhận; Danh sách xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm: Gồm có 01 người: Đào Thị Hằng do Trung tâm Y Tế thành phố Bắc Giang cấp ngày 19/04/2022;

- Hồ sơ khám sức khỏe gồm 04 người: Đào Thị Hằng, Đỗ Thị Lan, Lê Thị Thu Hà, Bùi Đức Sinh.

- Sổ lưu mẫu thức ăn: Cơ sở xuất trình được sổ lưu mẫu thức ăn từ tháng 01 năm 2021 đến tháng 03 năm 2022, quá trình kiểm tra việc ghi chép sổ lưu mẫu thức ăn của một số ngày trong tháng 7/2021; tháng 9/2021, tháng 1/2022, qua kiểm tra và đối chiếu với quy định, không phát hiện có sai phạm về lưu mẫu.

#### ***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 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 lưu mẫu thức ăn.

**2. Điều kiện an toàn thực phẩm:** Công ty bố trí được nhà ăn xa nguồn ô nhiễm, có bàn inox, có bát đĩa và các dụng cụ phục vụ ăn uống, nhà ăn rộng rãi, thoáng mát phù hợp với công suất phục vụ.

- Tường xung quanh khu vực nhà ăn đảm bảo sạch, dễ vệ sinh.

- Có nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn.

Đoàn kiểm tra việc lưu mẫu 24 giờ ngày 01/6/2022 của công ty cho thấy: Ngày 01/6/2022 có các mẫu lưu cá sốt cà chua, cơm trắng, lạc chao dầu, cải ngọt xào, canh nước luộc, bầu luộc; quá trình kiểm tra thực tế việc lưu mẫu cho thấy, mẫu lưu có thông tin, các mẫu được lưu và niêm phong riêng, lượng mẫu khoảng 100-150mg.

#### **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; 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 lưu mẫu thức ăn.

### **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, 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 dịch vụ với đơn vị có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP; 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 tỉnh; Thanh tra sở Y tế 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).

### 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

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 I-Ble FNC Vina.

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

#### Nơi nhận:

- Công ty TNHH I-Ble FNC Vina;
- 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.



Nguyễn Trọng Khải