UBND TỈNH HÀ NAM
SỞ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1346/TB-SYT

Hà Nam, ngày 20 tháng 6 năm 2022

THÔNG BÁO KẾT QUẢ
Kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ 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 Dệt Hà 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 khoẻ 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 Dệt Hà Nam (sau đây gọi tắt là Công ty).

Căn cứ kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ 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 Dệt Hà Nam.

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 Dệt Hà Nam; ngành nghề sản xuất: Sản xuất sợi cotton các loại.

- Tổng số lao động: 815 người (nam: 431; nữ: 384).
- Số lao động làm công việc nặng nhọc độc hại: 150 người.
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên: Mã số doanh nghiệp: 0700101268 đăng ký lần đầu ngày 11/12/1996, đăng ký thay đổi lần thứ 19 ngày 14/03/2022 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp.
- Công ty TNHH dệt Hà Nam có một bếp ăn tập thể phục vụ cho công nhân ăn theo hình thức tự tổ chức, chia làm 03 ca ăn; toàn bộ người lao động của công ty đều ăn tại bếp ăn tập thể.

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, Công ty vẫn có gắng chi lương cho công nhân để đảm bảo đời sống cho anh em và thực hiện hoàn thiện các hồ sơ trong khả năng có thể. Năm 2022 Công ty bắt đầu khôi phục sản xuất nhưng chỉ sản xuất ở một số khâu trọng yếu hoạt động cầm chừng và bán những sản phẩm đã sản xuất từ trước đó, có những đơn hàng đã được ký nhưng đến khi triển khai thực hiện lại thiếu nguyên liệu do đơn vị cung ứng cũng bị ảnh hưởng dịch nên họ không sản xuất được.

II. Nội dung kiểm tra về công tác chăm sóc sức khoẻ 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 186/2020/QĐTL ngày 20/12/2020 về việc thành lập hội đồng an toàn - vệ sinh lao động; Quyết định số 130/2020/DHN ngày 31/12/2020 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: 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 858/HĐ-KSBT ngày 19/10/2020 giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Ngày thực hiện: Ngày 30/10/2020; Tổng số mẫu quan trắc: 155 mẫu; Kết quả: 100 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 55 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

* *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 900/HĐ-KSBT ngày 16/12/2021 giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; tổng số mẫu quan trắc: 155 mẫu; Kết quả: 115 mẫu đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động; 40 mẫu không đạt tiêu chuẩn vệ sinh lao động.

* *Năm 2022:* Dự kiến tháng 10/2022

1.4. Báo cáo về vệ sinh lao động

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

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 khoẻ lao động, phòng, chống bệnh nghề nghiệp

2.1. Khám sức khoẻ định kỳ

* *Năm 2020:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật - địa chỉ: Số 106, đường Tôn Thất Tùng, phường An Tảo, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên; hợp đồng khám sức khỏe định kỳ số 12.11.2020/HĐDVKSK ngày 12/11/2020 giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Công ty TNHH Bệnh viện Việt Nhật; thời gian khám: Tháng 11/2020; số lao động được khám: 795 người; kết quả khám: Loại I: 234 người; Loại II: 561 người.

* *Năm 2021:* Do tình hình dịch bệnh COVID-19 diễn ra trên địa bàn tỉnh phức tạp, Công ty không thực hiện (có văn bản giả trình kèm theo).

* *Năm 2022:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Phòng khám Đa khoa Bình Minh - địa chỉ: Xã Xuân Khê, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam; hợp đồng khám sức khỏe định kỳ năm 2022 số 12032022/HĐKSK giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường Hà Nam - Phòng khám Đa khoa Bình Minh; số lao động được khám: 807 người; kết quả khám: Loại I: 319 người; Loại II: 376 người; Loại III: 112 người, Loại IV: 0 người; Loại V: 0 người.

2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp:

* *Năm 2020:* Đã thực hiện, đơn vị thực hiện: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội - địa chỉ: 70 Nguyễn Chí Thanh, Láng Thượng, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội (Có hợp đồng giữa Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội và Công ty TNHHH Bệnh viện Việt Nhật; hợp đồng khám sức khỏe cho người lao động số 12.11.2020/HĐKBNN-VNHY ngày 12/11/2020 giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Công ty TNHHH Bệnh viện Việt Nhật; thời gian khám: Tháng 11/2020); số lao động được khám: 87 người; Bệnh nghề nghiệp được khám (bệnh điếc nghề nghiệp do tiếng ồn: Số người được khám 87 người; kết quả khám: 01 người giảm thính lực 2 tai đề nghị đo thính lực hoàn chỉnh, đo nhĩ lượng ở phòng đủ điều kiện; bệnh viêm phế quản mạn tính nghề nghiệp: Số người được khám 87 người; kết quả khám: Chưa phát hiện người lao động có biểu hiện bất thường khác về bệnh nghề nghiệp).

* *Năm 2021:* Do tình hình dịch bệnh COVID-19 diễn ra trên địa bàn tỉnh phức tạp, Công ty không thực hiện (có văn bản giải trình kèm theo).

* *Năm 2022:* Đã thực hiện, đơn vị ký hợp đồng: Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường Hà Nam - Phòng khám Đa khoa Bình Minh; hợp đồng khám sức khỏe định kỳ năm 2022 số 12032022/HĐKSK giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường Hà Nam - Phòng khám Đa khoa Bình Minh; đơn vị thực hiện: Công ty TNHH dịch vụ Y dược An Nhiên - địa chỉ: Thôn Bồi Tây, xã Mỹ Phúc, huyện Mỹ Lộc, tỉnh Nam Định; số lượng người được khám: 150 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Chưa phát hiện người lao động có biểu hiện bất thường khác về 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 03 cán bộ y tế trình độ: 01 y sỹ đa khoa, 01 điều dưỡng trung học, 01 y tá sơ học (có đủ các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khoẻ cho người lao động).

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

+*Năm 2021:* Do tình hình dịch bệnh diễn ra trên địa bàn tỉnh phức tạp, Công ty chưa thực hiện.

+ *Năm 2022*: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 8 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 tập huấn kỹ năng sơ cấp cứu số 274/HĐ-KSBT ngày 18/4/2022 giữa Công ty TNHH Dệt Hà Nam và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Hà Nam; Thời gian thực hiện: Ngày 06/5/2022.

- Túi thuốc cấp cứu: 02 túi loại A đặt tại xưởng sản xuất.

- Người lao động làm việc 03 ca.

2.4. Các công trình phúc lợi tại nơi làm việc

- Công trình vệ sinh: 26 nhà vệ sinh.

- Vòi nước rửa tay: 15 vòi.

- Buồng tắm: 15 buồng.

- Buồng vệ sinh kinh nguyệt: 03 buồng.

2.5. 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 khỏe 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 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, cụ thể thiếu buồng tắm và buồng vệ sinh kinh nguyệt.

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: 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. Nội dung kiểm tra phần An toàn thực phẩm

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

Thông tin chung: Công ty TNHH dệt Hà Nam có một bếp ăn tập thể phục vụ cho công nhân ăn theo hình thức tự tổ chức, chia làm 03 ca ăn; toàn bộ người lao động của công ty đều ăn tại bếp ăn tập thể.

- Số lượng suất ăn: 800 suất/ngày, chia làm 03 ca;
- Định mức suất ăn: 17.000đ/suất chưa kể nhân công, điện, nước, ga gạo
- Số người lao động: 08 người. Trong đó: Trực tiếp: 07; gián tiếp:01
- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho 10 người do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp ngày 22/3/2019 gồm (Đào Minh Tiến, Nguyễn Thị Hương, Nguyễn Thị Nhung, Lê Thị Năm, Phạm Thị Phượng, Vũ Thị Tiến, Vũ Thị Hiền, Lại Thị Loan, Lê Thị Hằng, Nguyễn Thị Tuyết);
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 08 người bao gồm (Đào Minh Tiến, Nguyễn Thị Hương, Nguyễn Thị Nhung, Lê Thị Năm, Vũ Thị Tiến, Vũ Thị Hiền, Lê Thị Hằng, Nguyễn Thị Tuyết);
- Có 07 hợp đồng cung cấp các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm để phục vụ chế biến.

+ Hợp đồng nguyên tắc V/v mua bán gạo số 01/2022/HĐNT với Công ty cổ phần lương thực Hà Nam. Thời hạn 01/01/2021 -31/12/2024.

+ Hợp đồng mua bán Thịt các loại số 04/2021/HĐMBTP với ông Vũ Văn Sức (Địa chỉ: Nhật Tân, Kim Bảng, Hà Nam) có thời hạn 03 năm từ ngày 01/01/2021 đến 01/01/2024;

+ Hợp đồng mua bán rau, củ, quả các loại tươi số 08/2021/HĐMBTP với Bà Nguyễn Thị Lan (Địa chỉ: Chợ Phủ Lý, Hà Nam) có thời hạn 03 năm từ ngày 01/01/2021 đến 01/01/2024;

+ Hợp đồng mua bán gia vị và các loại hàng khô (lạc, đậu, đỗ…) số 09/2021/HĐMBTP với ông Phạm Hữu Quyền (Địa chỉ: Chợ Phủ Lý, Hà Nam) có thời hạn 03 năm từ ngày 01/01/2021 đến 01/01/2024;

+ Hợp đồng mua bán các loại cá ao tươi sống số 05/2021/HĐMBTP với Bà Phạm Thị Mai (Địa chỉ: Chợ Châu Sơn, Phủ Lý, Hà Nam) có thời hạn 03 năm từ ngày 01/01/2021 đến 01/01/2024;

+ Hợp đồng mua bán trứng các loại (trứng gà, trứng vịt…) số 07/2021/HĐMBTP với Ông Trần Văn Phú (Địa chỉ: Chợ Châu Sơn, Phủ Lý, Hà Nam) có thời hạn 03 năm từ ngày 01/01/2021 đến 01/01/2024;

+ Hợp đồng kinh tế V/v mua bán nước uống tinh khiết đóng bình số 01/SR/2022 với Công ty Cổ phần đầu tư địa ốc Sunrise (Địa chỉ: Thôn Ngô Gia Khảm, phường Châu Sơn, Phủ Lý, Hà Nam) Thời hạn 02/01/2022 -31/12/2022.

- Sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ: Xuất trình được sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ từ tháng 01/2021 đến tháng 03/2022; Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc ghi sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ của một số ngày trong tháng 3 năm 2021, tháng 9 năm 2021, tháng 1 năm 2022 cho thấy Công ty thực hiện ghi sổ kiểm thực ba bước theo mẫu hướng dẫn của Quyết định 1246/QĐ-BYT.

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).

2. Điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất

- Bếp ăn tập thể của công ty TNHH dệt Hà Nam có tổng diện tích sử dụng khoảng 651 m^2 được xây dựng chắc chắn, thoáng mát, không bị ô nhiễm bởi các nguồn ô nhiễm, thiết kế theo nguyên tắc một chiều, phân chia các khu vực rõ ràng. 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.

Qua kiểm 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 gắp thức ăn đã được chế biến;

- Có dụng cụ phục vụ chế biến riêng biệt giữa thực phẩm sống với thực phẩm chín.

* 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

* Theo báo cáo của công ty: Cán bộ, nhân viên làm việc tại bếp ăn tập thể được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động chuyên dụng: Đồng phục, mũ, khẩu trang, găng tay, tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành của người trực tham gia trực tiếp chế biến 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 không đeo trang sức và để móng tay dài.

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24h: Quá trình kiểm tra cho chưa phát hiện có sai phạm về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày 18/5/2022 của Công ty cho thấy: Ngày 18/5/2022 Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món cơm trắng, rau muống xào, thịt kho, canh nước rau muống; thịt ga chiên, cá kho; Quá trình kiểm tra cho thấy lượng mẫu lưu khoảng 100g với các món rắn, 150g với mẫu nước, 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.

Qua kiểm tra và đối chiếu với điều kiện lưu mẫu theo 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: Chưa phát hiện có sai phạm về kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.

2.4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

- Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm phục vụ chế biến: Có hợp đồng mua hàng, sản phẩm bao gói sẵn có tem nhãn rõ ràng, còn hạn sử dụng; tuy nhiên nội dung hợp đồng mua bán thực phẩm còn sơ sài, tiêu chí giao nhận thực phẩm không phù hợp với đặc thù của nhóm thực phẩm.

- Nguồn nước chế biến thực phẩm, nước uống trực tiếp: Nước chế biến thực phẩm là nguồn nước máy; Nước uống cho công nhân có hợp đồng nước uống đóng chai, kết quả kiểm nghiệm và hồ sơ công bố đi kèm.

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, tiêu chí giao nhận thực phẩm không phù hợp với đặc thù của nhóm thực phẩm.

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 phát hiện 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: Các thực phẩm được nhập đều có hợp đồng mua thực phẩm, việc ghi sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ thực hiện theo hướng dẫn của Bộ Y tế; 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 khoẻ người lao động.

- Công ty chưa tổ chức khám sức khỏe, 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 mua bán thực phẩm còn sơ sài, tiêu chí giao nhận thực phẩm không phù hợp với đặc thù của nhóm thực phẩm.

V. KIẾN NGHỊ

Qua kiểm tra, Giám đốc Sở Y tế yêu cầu: Công ty; Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh; 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 khoẻ lao động.

- Bổ sung cụ thể tiêu chí giao nhận thực phẩm vào các hợp đồng mua bán thực phẩm và bám sát vào đặc thù của từng nhóm thực phẩm để làm căn cứ cho hợp đồng mua bán

- 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, 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 vệ sinh thực phẩm.

Trên đây là kết quả kiểm tra công tác chăm sóc sức khoẻ 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 Dệt Hà Nam.

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

Nơi nhận:
- Công ty TNHH Dệt Hà Nam;
- Phó Giám đốc Sở Y tế; (để ph/h chỉ đạo)
- Thanh tra Sở Y tế;
- P.Tổ chức – Hành chính; (để đăng cổng TTĐT)
- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;
- Trung tâm Kiểm soát bệnh tật;
- Lưu: VT, hồ sơ ĐKT, TTr-SYT.

GIÁM ĐỐC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ Y TẾ
TỈNH HÀ NAM

Nguyễn Trọng Khải