

Số: 1344/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 Dorco Living 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 Dorco Living 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 Dorco Living Vina, Sở Y tế thông báo kết quả kiểm tra như sau:

I. Khái quát chung

Công ty TNHH Dorco Living Vina; ngành nghề sản xuất: Sản xuất dao kéo các loại, cán dao cạo râu và bao bì đóng gói.

- Tổng số lao động: 534 người (nam: 380; nữ: 154).
- Số lao động làm công việc nặng nhọc độc hại: 29 người
- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp Công ty trách nhiệm hữu hạn một thành viên: Mã số doanh nghiệp: 0900880639 đăng ký lần đầu ngày 16/4/2014, đăng ký thay đổi lần thứ 10 ngày 25/11/2021 do Phòng đăng ký kinh doanh Sở Kế hoạch và đầu tư tỉnh Hà Nam cấp; ông LEE JONG WON, Tổng Giám đốc Công ty, là người đại diện theo pháp luật.

- 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 Olive (nấu ăn tại bếp ăn tập thể của Công ty); Công ty TNHH Olive thực hiện chế biến và cung cấp khoảng 1.500 suất ăn/ngày (gồm công nhận của Công ty TNHH Dorco Living Vina: 500 suất/ngày và Công ty TNHH Dorco Living Vina (1.000 suất/ngày), cùng ăn tại nhà ăn Công ty Dorco Living Vina); chia 04 ca ăn (ca sáng: 200 suất, ca trưa: 700, ca chiều: 500, ca đêm: 200); định mức suất ăn là 22.000/suất; Công ty TNHH Dorco Living Vina 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 Olive chịu trách nhiệm về nguyên liệu thực phẩm, người lao động chế biến tại bếp; số lao động: 14 người, trong đó trực tiếp: 13 người; gián tiếp: 01 người

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: Có tổ chức

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: Công ty đã thực hiện, đơn vị thực hiện công ty cổ phần kiểm định 6; ngày thực hiện 27/8/2020; kết quả 299 mẫu đạt tiêu chuẩn; 0 mẫu không đạt quy định.

Năm 2021: Công ty đã thực hiện, đơn vị thực hiện công ty cổ phần kiểm định 6; ngày thực hiện 13/10/2021; kết quả 292 mẫu đạt tiêu chuẩn; 0 mẫu không đạt quy định.

Năm 2022: Kế hoạch thực hiện tháng 10 năm 2022.

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 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; 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 2020:* Đơn vị thực hiện: Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh - địa chỉ: xã Xuân Khê - huyện Lý Nhân - tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe số 1206/HĐKSK ngày 12/6/2020 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh; Thời gian khám: Ngày 26-30/6/2020; Số lao động được khám: 713 người; Kết quả khám: Loại I: 473 người; Loại II: 212 người, Loại III: 28 người.

* *Năm 2021:* Đơn vị thực hiện: Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh - địa chỉ: xã Xuân Khê - huyện Lý Nhân - tỉnh Hà Nam; Hợp đồng khám sức khỏe số 02102021/HĐKSK ngày 02/10/2021 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh; Thời gian khám: Ngày 23-25/10/2021; Số lao động được khám: 537 người; Kết quả khám: Loại I: 260 người; Loại II: 277 người.

* *Năm 2022:* Đơn vị thực hiện khám: Công ty TNHH dịch vụ y tế và thương mại Tuệ Linh: Phòng khám đa khoa y cao Hoa Hồng; Kết quả khám: Loại I: 140 người; Loại II: 350 người; Loại III: 25 người.

2.2. Khám phát hiện bệnh nghề nghiệp

* *Năm 2020:* Đơn vị hợp đồng: Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh; Hợp đồng khám sức khỏe số 1206/HĐKSK ngày 12/6/2020 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh.

* *Năm 2021:* Đơn vị hợp đồng: Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh; Hợp đồng khám sức khỏe số 02102021/HĐKSK

ngày 02/10/2021 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh và hợp đồng liên kết số 0110/2021/HĐLK-AN-BM ngày 01/10/2021 giữa Chi nhánh Công ty TNHH Đức Cường - Phòng khám đa khoa Bình Minh và Công ty TNHH dịch vụ Y dược An Nhiên về việc khám sức khoẻ bệnh nghề nghiệp; Đơn vị thực hiện khám bệnh nghề nghiệp: Công ty TNHH DVYD An Nhiên - Phòng khám điều trị BNN An Nhiên - địa chỉ: Thôn Bồi Tây, xã Mỹ Phúc, huyện Mỹ Lộc, tỉnh Nam Định; Thời gian khám: Ngày 23-25/10/2021; Tổng số lao động khám bệnh nghề nghiệp: 29 người; Bệnh nghề nghiệp được khám: Điếc nghề nghiệp do tiếng ồn: 29 người; Bệnh viêm phế quản mãn tính nghề nghiệp: 22 người.

* Năm 2022: Đơn vị thực hiện khám bệnh nghề nghiệp: Công ty TNHH DVYD An Nhiên - Phòng khám điều trị BNN An Nhiên - địa chỉ: Thôn Bồi Tây, xã Mỹ Phúc, huyện Mỹ Lộc, tỉnh Nam Định; Thời gian khám: Ngày 27/5/2021; Tổng số lao động khám bệnh nghề nghiệp: 51 người; Số người 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 4 cán bộ y tế trình độ cao đẳng điều dưỡng; có đủ các dụng cụ sơ cấp cứu để thực hiện chăm sóc sức khoẻ cho người lao động.

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

+ Năm 2020-2021: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 15 người; Đơn vị thực hiện: Công ty cổ phần huấn luyện kiểm định 6 - 151/19 Luỹ Bán Bích, phường Tân Thới Hoà, quận Phú Nhuận, tp Hồ Chí Minh; Hợp đồng số 0567/HĐDV/HCNS/DORCO ngày 20/8/2020 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Công ty cổ phần huấn luyện kiểm định 6; Thời gian thực hiện: Ngày 26-27/8/2020. (có giá trị đến hết ngày 31/8/2021 theo giấy chứng nhận).

+ Năm 2022: Công ty đã tổ chức huấn luyện kỹ năng cấp cứu tại chỗ cho người lao động, số lượng: 14 người; Đơn vị thực hiện: Công ty cổ phần huấn luyện kiểm định 6 - 151/19 Luỹ Bán Bích, phường Tân Thới Hoà, quận Phú Nhuận, tp Hồ Chí Minh; Hợp đồng số 0061/HĐDV/HCNS/DORCO ngày 01/10/2021 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina và Công ty cổ phần huấn luyện kiểm định 6 ; Thời gian thực hiện: Ngày 20-21/1/2022. (có giá trị đến hết ngày 23/01/2023 theo giấy chứng nhận).

- Túi thuốc cấp cứu: 14 túi loại A đặt tại các 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: 56 nhà vệ sinh.

- Vòi nước rửa tay: 56 vòi.

- Buồng tắm: 56 buồng.

- Buồng vệ sinh kinh nguyệt: 0 buồng.

2.6. 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; 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: Dán khuyến cáo phòng, chống bệnh truyền nhiễm tại bảng tin chung của nhà máy, thông báo trên phương tiện truyền thông nội bộ của nhà máy.

- 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

1.1. Đối với Công ty TNHH Dorco Living Vina

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số 0900880639 do Phòng Đăng ký kinh doanh – Sở Kế hoạch đầu tư cấp lần đầu ngày 16/4/2014, thay đổi lần thứ 10 ngày 25 tháng 11 năm 2021.

- Hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp số 29032020/OL-DLV ký ngày 29/3/2020 giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina với Công ty TNHH Olive (Tầng 5, tòa nhà Intracom, 33 Cầu Diễn, phường Phúc Diễn, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội). Hiệu lực 01 năm kể từ ngày ký và sẽ mặc nhiên gia hạn thêm từng năm một nếu không có một cuộc thảo luận chính thức nào về ngày hết hạn của hợp đồng.

- Hợp đồng nguyên tắc giữa Công ty TNHH Dorco Living Vina với Công ty cổ phần sản xuất và thương mại thực phẩm sạch Việt Nam về việc mua bán nước phục vụ ăn uống, ký ngày 01/1/2020 có hiệu lực 01 năm và tự động gia hạn; Chưa xuất trình được phụ lục hợp đồng và các hồ sơ công bố kèm theo.

1.2. Hồ sơ hành chính, pháp lý của Công ty TNHH Olive

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: 0107622324, đăng ký lần đầu ngày 04 tháng 11 năm 2016, đăng ký thay đổi lần thứ 7 ngày 21 tháng 06 năm 2021.

- Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh mã số: 00006, đăng ký lần đầu ngày 04 tháng 06 năm 2020, đăng ký thay đổi lần thứ 2 ngày 09 tháng 11 năm 2020; địa điểm kinh doanh Công ty TNHH Olive tại Công ty TNHH Dorco Vina – Chi nhánh Hà Nam.

- Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Số: 030/2020/ATTP-CNĐK do Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm - Sở y tế Hà Nam cấp ngày 18/06/2020 để kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể).

- Số người lao động tại bếp ăn hiện tại: 14 Trong đó: Trực tiếp: 13, Gián tiếp : 01

- Việc tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của người quản lý và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 14/14 nhân viên làm việc tại bếp đã được đào tạo kiến thức về an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận tại thời điểm vào làm việc đồng thời được đào tạo định kỳ hàng tháng/quý theo kế hoạch của công ty.

- Việc khám sức khỏe của chủ cơ sở/người quản lý và người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm: 14/14 nhân viên được khám sức khỏe trước khi được tuyển dụng và khám sức khỏe định kỳ: 05/2020, tháng 5/2021 tháng 4/2022 do Phòng khám Đa khoa Duy Hà.

- Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ, sổ sách ghi chép... chứng minh nguồn gốc thực phẩm; hồ sơ công bố hợp quy/công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm (nếu có) :

- Hợp đồng mua bán số 17/2020/NCC/HĐKT ngày 06/05/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH thực phẩm sạch Thiên Ân (Địa chỉ: Duy Tiên, Hà Nam): cung cấp thực phẩm đông lạnh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/12/2020 và tự động gia hạn hàng năm.

- Hợp đồng mua bán số 2021/OLIVE-ANHA/HĐKT ngày 01/01/2021 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH thương mại dịch vụ thực phẩm An Hà (Địa chỉ: Vân Nội, Đông Anh, Hà Nội): cung cấp thực phẩm sữa, sản phẩm đông lạnh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/12/2021 và tự động gia hạn hàng năm.

- Hợp đồng mua bán số 11/2022/OL-HG/HĐKT ngày 01/08/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH kinh doanh & sản xuất thương mại thực phẩm Hoàng Gia (Địa chỉ: Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam): cung cấp thực phẩm đậu, thịt gia súc, gia cầm, thủy hải sản, tươi sống, rau củ quả, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/12/2022.

- Hợp đồng mua bán số 22/2020/OL-GDF/HĐKT ngày 01/06/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH thương mại và dịch vụ Golden Food Hà Nội (Địa chỉ: Phúc La, Hà Đông, Hà Nội): cung cấp bánh mì, sữa, trứng, gia vị, hàng khô bao gói sẵn. Thời hạn hợp đồng 31/12/2022.

- Hợp đồng mua bán số 03/2020/NCC/HĐKT ngày 01/03/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH lương thực thực phẩm Tuấn Anh (Địa chỉ: Đức Giang, Hoài Đức, Hà Nội): cung cấp gạo các loại, có bản tự công bố sản phẩm, giấy chứng nhận. Thời hạn hợp đồng 31/12/2020 và tự động gia hạn hàng năm.

Hợp đồng mua bán số 11/2020/HĐKT-SV-OLIVE ngày 01/06/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty cổ phần dịch vụ B2B Sen Vàng (Địa chỉ: Thanh

Xuân, Hà Nội): cung cấp bánh mì hữu nghị, sữa, dầu ăn, gia vị, đồ khô các loại, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/05/2022

- Hợp đồng mua bán số 207/2021/HĐMB ngày 01/07/2021 giữa Công ty TNHH Olive và Công ty cổ phần Goodchoice Việt Nam (Địa chỉ: Vạn Phúc, Hà Đông, Hà Nội): cung cấp bánh mì Bảo Ngọc, bánh mì Hải Châu, gia vị hạt nêm, bột canh Hải Châu, các gia vị bổ trợ khác. Hợp đồng không có thời hạn.

- Hợp đồng mua bán số 29/2020/NCC/HĐKT ngày 01/08/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH sản xuất thương mại TP Sinh Dung (Địa chỉ: KĐT mới Đồng Văn, Duy Tiên, Hà Nam): cung cấp thực phẩm bún, phở, bánh, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/12/2020 và tự động gia hạn hàng năm.

- Hợp đồng mua bán số 12/2020 NCC/HĐKT ngày 01/08/2020 giữa Công ty TNHH Olive với Công ty TNHH Blue Food (Địa chỉ: Phường Phương Liệt, Thanh Xuân, Hà Nội): cung cấp thực phẩm hàng khô bao gói sẵn, bánh, sữa, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thời hạn hợp đồng 31/12/2020 và tự động gia hạn hàng năm.

- Sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn: Đơn vị thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép sổ kiểm thực ba bước đầy đủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Sổ kiểm thực ba bước: Cơ sở xuất trình được sổ kiểm thực ba bước từ tháng 01 năm 2021 đến tháng 03 năm 2022; 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, tháng 05 năm 2021 và tháng 05 năm 2022: Qua kiểm tra không phát hiện có sai phạm trong việc kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn 24 giờ.

Đoàn kiểm tra ngẫu nhiên việc lưu mẫu 24 giờ ngày 09/5/2022 của Công ty cho thấy: Ngày 09/5/2022 Công ty thực hiện việc lưu mẫu thức ăn gồm có các món cơm trắng, sườn om đủ đủ, mực xào thập cẩm, lạc chiên, bắp cải luộc, canh mùng tơi, bún bò Huế, sữa chua, dưa hấu, thịt trâu xào thập cẩm, thịt kho củ cải, chả cá sốt cà, cải chíp luộc, canh cải, mì tôm, sữa, dưa; 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 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 kiên thức ATTP, sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24h).

2. Điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Điều kiện cơ sở vật chất:

Bếp ăn tập thể của công ty TNHH Dorco Living Vina có tổng diện tích sử dụng khoảng 1000 m² được xây dựng chắc chắn, thoáng mát, không bị ô nhiễm và thiết kế theo nguyên tắc một chiều, phân chia các khu vực rõ ràng. Quá trình kiểm tra việc thực hiện vận chuyển thực phẩm 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, hút mùi, hệ thống PCCC, 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 inoc; 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 tra 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 không 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 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.

* Qua kiểm tra không 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, 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; không đeo trang sức và để móng tay dài.

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: không 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, 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.

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: Các thực phẩm được nhập đều có hợp đồng mua thực phẩm, việc ghi sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn 24h 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 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.

- 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

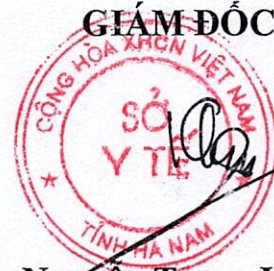
Tăng cường quản lý, hướng dẫn Công ty thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, vệ sinh thực phẩm.

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 Dorco Living 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 Dorco Living Vina;
- 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.



Nguyễn Trọng Khải

