

Số: /TB-SYT

Bà Rịa-Vũng Tàu, ngày 09 tháng 02 năm 2018

THÔNG BÁO

Trả lời phản ánh từ số điện thoại 0988932666 trên hệ thống đường dây nóng của Lãnh đạo tỉnh BRVT

Ngày 05/02/2018, Sở Y tế nhận được thông tin phản ánh từ SĐT: 0988932666 trên **hệ thống đường dây nóng tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu** với nội dung phản ánh như sau: “Người dân gọi lên phản ánh sự việc tại quán ăn Mì Nghiệp Ký đường Bacu, Vũng Tàu. Hiện nay quán vẫn dùng tay không để lấy thức ăn, không đảm bảo an toàn thực phẩm. Người dân đề nghị cơ quan chức năng xuống kiểm tra và xử lý”

Sau khi nhận được thông tin phản ánh trên đường dây nóng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã tiến hành xác minh sự việc, kết quả giải trình như sau:

1. Công tác triển khai thực hiện:

Ngày 06/02/2018, Chi cục ATVSTP phối hợp với Phòng Y tế thành phố Vũng Tàu kiểm tra đột xuất tại cơ sở dịch vụ ăn uống Quán mỳ Nghiệp Ký, kết quả như sau:

- Địa chỉ kinh doanh: Số 125 Ba Cu, phường 4, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

- Loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Chủ cơ sở: Ông Thái Diệm Quang.

- Tổng số người lao động: 04 người (*Bao gồm chủ cơ sở và nhân viên, trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm*).

*** Kết quả kiểm tra cơ sở:**

- Các giấy tờ liên quan ATTP.

+ Giấy chứng nhận đăng hộ kinh doanh số 49A8016502 ngày 08/9/2010 của Phòng Tài chính Kế hoạch – UBND thành phố Vũng Tàu;

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 88/2016/ATTP-CNĐK ngày 27/7/2016 của UBND thành phố Vũng Tàu;

+ Hồ sơ khám sức khỏe định kỳ có 03/04 hồ sơ (*Hồ sơ của ông Thái Đức Vũ – nhân viên đã hết hạn từ ngày 13/06/2017*);

+ Giấy xác nhận kiến thức về ATTP của chủ cơ sở và 02 nhân viên hết hiệu lực từ ngày 29/12/2017; ông Thái Đức Vũ – nhân viên, chưa thực hiện xác nhận kiến thức về ATTP.

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ; nguồn gốc nguyên liệu, phụ gia thực phẩm và thực hành của người trực tiếp tiếp xúc thực phẩm:

+ Ưu điểm: Khu vực sơ chế, chế biến cách xa nguồn gây ô nhiễm; khu vực ăn uống phục vụ khách hàng bảo đảm vệ sinh; khu vực bếp và nơi sơ chế được vệ sinh thường xuyên; nguyên liệu, phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến có nguồn gốc rõ ràng.

+ Tồn tại: Không trang bị dụng cụ để kẹp, gấp thức ăn; người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm không mặc bảo hộ lao động (*Tạp dề, khẩu trang, găng tay, mũ chụp tóc*).

* **Đoàn kiểm tra tiến hành lấy mẫu test nhanh Hàn the trong:** 01 mẫu mì tươi, 01 mẫu hoành thánh.

Kết quả: Không phát hiện Hàn the trong các mẫu (*Âm tính*).

2. Kiến nghị:

- Đối với cơ sở: Cơ sở khắc phục ngay những tồn tại trên để đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm phục vụ người tiêu dùng.

- Đối với Phòng Y tế thành phố Vũng Tàu: Chi cục ATVSTP chuyển biên bản kiểm tra về Phòng Y tế để làm căn cứ tiếp tục giám sát tình hình khắc phục tồn tại của cơ sở, đồng thời có biện pháp xử lý đối với những tồn tại nêu trên của cơ sở. Báo cáo về Chi cục ATVSTP ngay khi có biện pháp xử lý.

Sở Y tế xin thông báo đến người dân được biết./.

Nơi nhận:

- Tỉnh ủy, UBND tỉnh (B/cáo);
- Đăng trên ĐDN BRVT (T/báo);
- Cổng Thông tin điện tử SYT;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, VP.

GIÁM ĐỐC