TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Bắc Giang giám sát chất lượng bữa ăn ca công nhân

09:57 06/03/2023

Bữa ăn ca có ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người lao động (NLĐ). Tại các khu, cụm công nghiệp trong tỉnh Băc Giang, nhiều doanh nghiệp (DN) đã quan tâm nâng cao chất lượng suất ăn, bảo đảm an toàn thực phẩm, hạn chế tối đa ngộ độc tại bếp ăn tập thể.

Ngày 28/02/2023, UBND tỉnh Bắc Giang đã có công văn số 821/UBND-KGVX chỉ đạo về việc tăng cường công tác bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể. Trong đó, yêu cầu Ban Quản lý các khu công nghiệp (KCN) tỉnh chủ trì, phối hợp với các ngành chức năng, Công đoàn các KCN tỉnh chỉ đạo DN thành lập, duy trì và nâng cao hiệu quả hoạt động của tổ giám sát ATTP; chấp hành đúng các quy định pháp luật về ATTP; phối hợp với đơn vị chức năng tiến hành thanh tra, kiểm tra, hậu kiểm, giám sát về ATTP và xử trí, khắc phục các sự cố về ATTP, triển khai nhân rộng các mô hình bảo đảm ATTP tại DN.

Theo thống kê của Ban Quản lý các KCN tỉnh Bắc Giang, trên địa bàn hiện có 292 DN tổ chức ăn ca cho NLĐ. Trong đó có 54 DN tự nấu hoặc thuê đơn vị đấu thầu chế biến, cung cấp suất ăn tại chỗ; 193 DN mua suất ăn sẵn; còn lại là các đơn vị phát tiền ăn cho công nhân. Mỗi ngày có tổng số hơn 142 nghìn suất ăn được cung cấp cho NLĐ.



Nhân viên nhà bếp Công ty TNHH Một thành viên Yamashita Việt Nam (Yên Dũng) chuẩn bị suất ăn cho công nhân.

Ông Nguyễn Văn Thể, Chi Cục trưởng Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh cho biết, hằng năm, Ban Chỉ đạo liên ngành về ATTP tỉnh hướng dẫn xây dựng mô hình bếp ăn tập thể bảo đảm ATTP tại một số DN trong các KCN tỉnh. Tuy nhiên, bếp ăn an toàn hay không phụ thuộc nhiều vào trách nhiệm của chủ DN. Thực tế cho thấy, khi chủ sử dụng lao động hỗ trợ chi phí suất ăn cho công nhân ở mức thấp thì nguy cơ mất an toàn cao vì mua nguyên liệu giá rẻ, khâu giám sát, quản lý chất lượng hầu như bị cắt giảm.

Với các DN tự nấu hoặc thuê nhà thầu tổ chức bếp ăn ngay tại DN thì sẽ chủ động kiểm tra, giám sát bảo đảm ATTP, suất ăn đến tay công nhân còn nóng sốt, ngon miệng. Còn khi DN thuê đơn vị bên ngoài cung cấp suất ăn, dù đều có hợp đồng, cam kết bảo đảm ATTP song do mua nguyên liệu thực phẩm, chế biến ở nơi khác nên DN, công đoàn, NLĐ không thể giám sát trực tiếp các khâu này.

Trong năm 2022, tổ chuyên môn của Trung tâm Y tế các KCN tỉnh tham gia giám sát, hướng dẫn thực hành điều kiện bảo đảm ATTP tại 228 bếp ăn ở các KCN. Về cơ bản, các DN đều thực hiện tốt công tác bảo đảm ATTP tại bếp ăn tập thể.

Bên cạnh đó, vẫn còn công ty thực hiện chưa tốt. Một số bếp ăn do DN tự tổ chức nấu ăn không có đầy đủ các giấy tờ theo quy định của Luật ATTP. Năm 2022, Trung tâm Y tế các KCN tỉnh đã phối hợp với Chi Cục An toàn vệ sinh thực

phẩm tỉnh kiểm tra 12 bếp ăn trong KCN; xử phạt hành chính 03 trường hợp vi phạm với tổng số tiền 40 triệu đồng.

Thống kê 05 năm gần đây, trên địa bàn tỉnh Bắc Giang không xảy ra ngộ độc tập thể liên quan đến bếp ăn trong DN. Mặc dù vậy, việc quản lý thực phẩm theo chuỗi, kiểm soát nguyên liệu đầu vào tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn gặp khó khăn khi liên quan đến nhiều ngành, lĩnh vực.

Để ngăn chặn thực phẩm mất an toàn xâm nhập bữa ăn ca, Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh tiếp tục phối hợp với các cơ quan chức năng liên quan, UBND các huyện, TP tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP với các đơn vị cung cấp suất ăn sẵn, DN tổ chức bếp ăn, kịp thời phát hiện và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm. Tổ chức công đoàn tiếp tục nhân rộng mô hình "Công đoàn tham gia bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, chất lượng bữa ăn ca trong DN". Trong đó chú trọng đề xuất, đối thoại, thương lượng với người sử dụng lao động để đưa các điều khoản có lợi về bữa ăn ca vào thoả ước lao động tập thể.

Bá Đoàn