TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Bình Định: Kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể

10:59 18/06/2024

Thực hiện kế hoạch kiểm tra, hậu kiểm chuyên ngành về an toàn thực phẩm năm 2024, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Định đã tổ chức 1 Đoàn kiểm tra chuyên ngành an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm ăn uống và các bếp ăn tập thể trên địa bàn tỉnh.

Đoàn kiểm tra làm việc với cơ sở Công ty May An Nhơn - nơi tổ chức bếp ăn tập thể.

Theo số liệu thống kê, trong 5 tháng đầu năm 2024, cả nước ghi nhận 36 vụ ngộ độc thực phẩm với 2.138 người bị ngộ độc thực phẩm. Tỉnh Bình Định, mặc dù chưa xảy ra vụ ngộ độc nào nhưng trước thời tiết nắng nóng với nhiều thay đổi thất thường và dịp cao điểm của mùa du lịch sắp bắt đầu, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Định tiến hành kiểm tra điều kiện cơ sở tại 31 cơ sở, trong đó có 7 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và 28 cơ sở bếp ăn tập thể.

Qua kiểm tra, hầu hết các cơ sở đều chấp hành tốt các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống: Vệ sinh cơ sở sạch sẽ, có đầy đủ dụng cụ chế biến thực phẩm, chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm có tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ theo quy định... Đoàn thực hiện thực hiện 98 xét nghiệm nhanh độ sạch bát đĩa tại các cơ sở và lấy mẫu 11 mẫu thức ăn tại cơ sở kiểm tra vi sinh (E.coli). Kết quả tất cả các mẫu đều đạt.



Thực tế tại bếp ăn tập thể

Trong quá trình kiểm tra, Đoàn kiểm tra kết hợp tuyên truyền, giáo dục kiến thức, pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở thực phẩm theo hướng dẫn của Bộ Y tế và Cục An toàn thực phẩm góp phần nâng cao nhận thức và ý thức của cộng đồng trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

Minh Anh *(t/h)*