

Số: /BC-QLCL

Lai Châu, ngày tháng 4 năm 2023

BÁO CÁO

Kết quả giám sát an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản

Thực hiện Quyết định số 42/QĐ-SNN ngày 10/4/2023 của Sở Nông nghiệp và PTNT về việc thành lập tổ giám sát an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản. Chi cục Quản lý chất lượng đã triển khai, thực hiện và báo cáo kết quả như sau.

I. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

Từ ngày 12-13/4/2023, giám sát, lấy mẫu được chia làm 03 tổ thực hiện lấy 07 mẫu thủy sản tươi sống tại 06 cơ sở cụ thể.

1. Tại các nhà hàng, quán ăn: Các tổ đã thực hiện lấy 5/6 mẫu của 4/5 cơ sở với các sản phẩm cá nước lạnh thương phẩm (cá Tầm 03 mẫu; cá Hồi 02 mẫu). Tại thời điểm lấy mẫu có 01 cơ sở đóng cửa (nhà hàng Hàng Điệp).

2. Tại các cơ sở chuyên doanh: Các tổ đã thực hiện lấy 2 mẫu/02 cơ sở trong đó 01 mẫu cá Hồi và 01 mẫu cá Tầm.

3. Kết quả phân tích mẫu

- Đã thực hiện lập biên bản làm việc, biên bản lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư số 08/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

- Các cán bộ được giao nhiệm vụ lấy mẫu đã thực hiện đúng, đảm bảo quy trình, các bước lấy mẫu thủy sản tươi sống, mã hóa, bảo quản mẫu và tiến hành gửi trung tâm kiểm nghiệm được chỉ định với yêu cầu kiểm nghiệm dư lượng chất cấm (*Malachite Green* và *Leuco Malachite Green*) kết quả cụ thể như sau:

T	Chủ cơ sở	Địa chỉ	Loại Mẫu	Ký hiệu mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Kết quả phân tích
1	Đại lý Lãm Hằng	Chợ đoàn kết	Cá Hồi	TP.CH.01	- <i>Malachite Green</i> - <i>Leuco Malachite Green</i>	Không phát hiện
2	Nhà hàng Cánh Cọ Vàng	Tổ 14, P. Tân Phong	Cá Tầm	TP.CT.01		Không phát hiện
3	Chu Văn Thứ	Chợ đầu mối	Cá Hồi	01-CHTP		Không phát hiện
4	Trần Mạnh Linh	Tổ 21, P. Tân Phong	Cá Tầm	01-CTTP		Không phát hiện
5	Nguyễn Văn Tuyến	Số nhà 191 tổ DP Hữu nghị, TT.Phong Thổ	Cá Hồi	PT-CH-02		Không phát hiện
6	HTX Dương Yên	Thôn Thống nhất, TT. Phong Thổ	Cá Tầm	PT-CT-01		Không phát hiện
7			Cá Hồi	PT-CH-01		Không phát hiện

II. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ

1. Đối với các cơ sở

- Thường xuyên vệ sinh, khử trùng trang thiết bị, dụng cụ, khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh trước, trong và sau quá trình sản xuất, kinh doanh... việc bố trí các trang thiết bị phục vụ sản xuất, chế biến cần bố trí phù hợp nhằm hạn chế lây nhiễm chéo.

- Chỉ sử dụng các loại hóa chất, chất bảo quản, phụ gia trong sản xuất, kinh doanh được phép sử dụng và theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Ghi chép, lưu giữ các thông tin của cơ sở cung cấp (họ tên, địa chỉ, ngày nhập hàng, khối lượng, chủng loại...) phục vụ việc truy suất nguồn gốc sản phẩm khi phát hiện không đảm bảo hoặc có sự cố mất an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Đề nghị phòng Nông nghiệp & PTNT huyện Phong Thổ; phòng Kinh tế thành phố

- Tăng cường tuyên truyền các quy định của pháp luật về công tác quản lý chất lượng ATTP nông, lâm, thủy sản tới các hộ sản xuất, kinh doanh trên địa bàn quản lý.

- Thường xuyên kiểm tra, giám sát việc duy trì các điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở (*đặc biệt là cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản*); kịp thời phát hiện các vi phạm để có biện pháp xử lý phù hợp.

Trên đây là báo cáo kết quả giám sát an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản của Chi cục Quản lý chất lượng ./.

Nơi nhận:

- Ban lãnh đạo sở;
- Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Phong Thổ;
- Phòng Kinh tế thành phố;
- Các cơ sở được giám sát;
- Cổng thông tin điện tử của sở;
- Đài phát thanh truyền hình tỉnh;
- Lưu: VT, QLCL.

CHI CỤC TRƯỞNG

Hà Thị Hoa