



Số: 03 /BBKT

Quận Hai Bà Trưng, ngày 01 tháng 9 năm 2017

BIÊN BẢN KIỂM TRA

**Công tác phòng chống dịch, phòng chống dịch Sốt xuất huyết,
công tác y tế, an toàn thực phẩm**

Căn cứ Kế hoạch số 176/KH-UBND ngày 29/8/2017 của UBND quận Hai Bà Trưng về kiểm tra công tác phòng chống dịch, phòng chống dịch Sốt xuất huyết, phòng chống HIV/AIDS, công tác y tế, an toàn thực phẩm tại các cơ quan, doanh nghiệp, trường đại học trên địa bàn quận năm 2017,

Đoàn kiểm tra đã tiến hành kiểm tra việc triển khai công tác y tế, đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh tại: Trường Đại học Bách Khoa

SĐT liên hệ: ..0243.869.2067.... Email: ..hoth...@...hust...edu...vn

I. THÀNH PHẦN ĐOÀN KIỂM TRA

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Bà Ngô Lan Hương | Chức vụ: Phó trưởng phòng Y tế |
| 2. Bà Lê Thị Thúy Hà | Chức vụ: Phó trưởng phòng Y tế |
| 3. Bà Trần Thị Ngọc | Chức vụ: Cán bộ phòng Y tế |
| 4. Bà Nguyễn Thị Minh Phương | Chức vụ: Cán bộ phòng Y tế |
| 5. Bà Châu Phương Dung | Chức vụ: Cán bộ Công an quân |
| 6. Bà Bùi Thị Minh Hà | Chức vụ: Cán bộ phòng Y tế |
| 7. Bà Hoàng Bích Lan | Chức vụ: PCT UBND p. Bách Khoa |
| 8. Bà Phạm Thị Ngọc Anh | Chức vụ: T.Y.T. p. Bách Khoa |
| 9. | Chức vụ: |
| 10. | Chức vụ: |
| 11. | Chức vụ: |

II. ĐƠN VỊ ĐƯỢC KIỂM TRA

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1. P.Đ.S. Phạm Hoàng Lương | Chức vụ: Phó hiệu trưởng |
| 2. TS. Trần Đức Huy | Chức vụ: Phó trưởng phòng HC.T.H. |
| 3. Ths. Nguyễn Thị Thảo | Chức vụ: GĐ Trung tâm phục vụ |
| 4. Bs. Trương Hữu Ninh | Chức vụ: PGĐ TT Y.T. 0912772168 |
| 5. Bs. Trần Nguyễn Phương | Chức vụ: PGĐ TT Y.T. |

III. NỘI DUNG KIỂM TRA

TT	Nội dung kiểm tra, đánh giá	Có	Không
3.1. Công tác chỉ đạo			
1	Thành lập Ban chỉ đạo CSSKBD và phòng chống dịch của đơn vị, đại diện lãnh đạo đơn vị làm Trưởng ban.	X	
2	Có văn bản hoặc tổ chức các cuộc họp, hội nghị phổ biến, quán triệt, tuyên truyền và thực hiện các chủ trương, đường lối chính sách của Đảng và Nhà nước về công tác y tế, phòng chống dịch bệnh của đơn vị.		X
3	Xây dựng các tình huống về y tế tại cơ sở, chuẩn bị sẵn sàng các phương án và tình huống cấp cứu, phòng chống dịch bệnh hàng năm của đơn vị.		X
4	Thực hiện các báo cáo về quản lý sức khỏe, bệnh nghề nghiệp, phòng chống dịch đối với cơ quan y tế định kỳ đột xuất hoặc khi có yêu cầu.		
3.2. Công tác quản lý, chăm sóc sức khỏe cho cán bộ, nhân viên			
5	Tổ chức khám sức khỏe định kỳ, khám bệnh nghề nghiệp và phân loại sức khỏe CBNV.	X	
6	Thực hiện lưu giữ và theo dõi hồ sơ sức khỏe tuyển dụng, hồ sơ khám sức khỏe định kỳ, hồ sơ bệnh nghề nghiệp (nếu có).	X	
7	Thực hiện cung cấp dịch vụ khám chữa bệnh thông thường, sơ cứu, cấp cứu, chăm sóc sức khỏe ban đầu theo quy định hiện hành. Chuyển bệnh nhân đến cơ sở y tế trong những trường hợp cần thiết.	X	
3.3. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, thuốc và cán bộ y tế đảm bảo công tác y tế của đơn vị			
8	Phòng Y tế/Khoa cấp cứu ở vị trí thuận lợi cho công tác sơ cứu, cấp cứu ban đầu và vận chuyển bệnh nhân lên tuyến trên.	X	
9	Đảm bảo vệ sinh khu vực xung quanh và trong phòng Y tế/ các khoa phòng cấp cứu, khám chữa bệnh. Có hệ thống thu gom và xử lý chất thải y tế và sinh hoạt theo quy định.	X	X
10	Có tủ thuốc được trang bị các loại thuốc thiết yếu; Có danh mục, sổ quản lý, kiểm tra và đối chiếu xuất, nhập thuốc theo quy định.	X	
11	Có các trang thiết bị chuyên môn thiết yếu phục vụ sơ cứu, cấp cứu và chăm sóc sức khỏe ban đầu cho CBNV; Có ít nhất 01 giường khám bệnh và lưu bệnh nhân để theo dõi.	X	
12	Có bàn, ghế, tủ, thiết bị làm việc thông thường khác.	X	
13	Nhân viên làm công tác y tế: Bác sĩ: 05 Y sĩ: 02 Điều dưỡng: 14 Khác: 02 DS	X	

14	Tham gia vào các cuộc hội thảo, lớp tập huấn, đào tạo chuyên môn do ngành y tế hoặc cơ quan khác tổ chức hàng năm.	X	
15	Tham mưu với lãnh đạo đơn vị lập kế hoạch công tác y tế của đơn vị, đề xuất kỷ luật, khen thưởng đối với tập thể, cá nhân trong công tác bảo hộ lao động, an toàn vệ sinh lao động.		X
3.4. Công tác phòng chống dịch, bệnh			
16	Có kế hoạch triển khai các quy định về vệ sinh phòng chống bệnh.		X
17	Thông tin, báo cáo kịp thời khi có dịch bệnh xảy ra trong đơn vị với các cấp có thẩm quyền theo quy định.	X	
18	Phối hợp với các cơ sở y tế và các đơn vị có liên quan để triển khai các biện pháp phòng chống dịch kịp thời khi có dịch xảy ra.	X	
19	Số ca dịch bệnh đã mắc thống kê đến thời điểm kiểm tra, cụ thể: Sốt xuất huyết:4.3...Ca..... Cúm: Sởi: Tay Chân Miệng: Thủy đậu: Khác:		
20	Tổ chức chiến dịch vệ sinh môi trường, thu gom phế liệu, phế thải diệt bọ gây phòng chống dịch Sốt xuất huyết	X	
3.5. Công tác an toàn - vệ sinh lao động, phòng chống cháy nổ, tai nạn, thương tích			
21	Thành lập bộ phận an toàn vệ sinh lao động.	X	
22	Xây dựng nội quy, quy chế, quy trình, biện pháp kỹ thuật an toàn, phòng chống cháy nổ trong đơn vị.	X	
23	Xây dựng kế hoạch về kỹ thuật vệ sinh lao động hàng năm, cải thiện điều kiện làm việc, lắp đặt hệ thống thông gió, hút bụi, hút hơi khí độc, hệ thống chiếu sáng, vách ngăn tiếng ồn, hệ thống chống rung sóc; cách ly vi sinh vật gây hại; cải tạo nhà tắm; nhà vệ sinh; đo kiểm môi trường lao động...	X	
24	Tổ chức kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về việc đảm bảo an toàn vệ sinh lao động, phòng chống tai nạn, thương tích trong đơn vị.	X	
25	Tổ chức thực hiện các hoạt động tuyên truyền, phổ biến các quy định về an toàn lao động, huấn luyện, tập huấn an toàn vệ sinh lao động, phòng chống cháy nổ trong đơn vị.	X	
26	Trang bị phương tiện bảo vệ cá nhân cho người lao động.	X	

27	Cán bộ phụ trách công tác an toàn vệ sinh lao động của đơn vị có hiểu biết chuyên môn nghiệp vụ về kỹ thuật an toàn, kỹ thuật phòng chống cháy nổ, kỹ thuật môi trường, vệ sinh lao động. Tham gia vào các cuộc họp giao ban, tổng kết của đơn vị kiểm điểm việc thực hiện kế hoạch an toàn vệ sinh lao động.	X	
28	Theo dõi tình hình thương tích, phòng ngừa bệnh nghề nghiệp; đề xuất với lãnh đạo đơn vị khi phát hiện các nguy cơ xảy ra tai nạn lao động, cháy nổ, các biện pháp quản lý, chăm sóc sức khỏe người lao động. Tổng hợp, khen thưởng, xử lý kỷ luật đối với tập thể, cá nhân trong công tác bảo hộ lao động, an toàn vệ sinh lao động.	X	
3.6. Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm			
29	Bếp ăn phục vụ suất ăn/ngày. Bếp ăn đượcthẩm định và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số.....ngày.....tháng.....năm..... Ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm với quận ngày tháng năm		✓
30	Niêm yết công khai giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm; nguồn gốc nguyên liệu, thực phẩm tại vị trí dễ quan sát.		✓
31	Bếp ăn được bố trí với diện tích phù hợp, cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường.		✓
32	Bếp ăn được thiết kế, xây dựng bằng vật liệu sáng màu, không thấm nước, dễ lau chùi cọ rửa.		✓
33	Bếp ăn được thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.		✓
34	Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đôi với thực phẩm tươi sống và đã qua chế biến.		✓
35	Việc sơ chế, bảo quản thực phẩm được để ở trên giá hoặc bàn cao cách mặt đất ít nhất 60cm.		✓
36	Nhà ăn đảm bảo sạch sẽ, thoáng mát. Mỗi bàn ăn có một thùng đựng rác có nắp đậy. Có nơi rửa tay bằng xà phòng. Có các biện pháp để ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại.		✓
37	Dụng cụ chế biến, bảo quản thức ăn, phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa, nơi bảo quản thực phẩm được vệ sinh hàng ngày.		✓
38	Thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc và bảo đảm an toàn: Hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm, sổ ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước đầy đủ theo quy định.		✓
39	Có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản lưu mẫu thức ăn lưu, đảm bảo lưu mẫu thức ăn tại cơ sở ít nhất 24h kể từ khi thức ăn được chế biến xong.		✓

40	Đủ nước sạch để duy trì các sinh hoạt bình thường của cơ sở. Nước dùng để sơ chế nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, rửa tay được cơ sở gửi mẫu nước đi xét nghiệm hàng năm.		
41	Công rãnh khu vực chế biến, nhà bếp đảm bảo thông thoát, không ngập nước, đọng nước, có nắp đậy, không lộ thiên.		
42	Bô trí thùng chứa rác hoặc thức ăn thừa có nắp đậy, không có rác rơi vãi xung quanh và nước thải rò rỉ ra ngoài. Rác được tập trung xa nơi chế biến, phòng ăn và được chuyên đi hàng ngày, không để ứ đọng.		
43	Chủ cơ sở và nhân viên phục vụ trong bếp ăn tập thể đã tham gia xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận còn hạn.		
44	Chủ cơ sở và nhân viên phục vụ trong bếp ăn tập thể, nhà ăn được khám sức khỏe định kỳ và được trang bị bảo hộ lao động làm việc theo quy định.		
45	Có ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm trong đơn vị. Thời gian mắc: Số người mắc: Nguyên nhân: Biện pháp xử lý:		

3.7. Công tác vệ sinh môi trường làm việc

46	Xây dựng đề án bảo vệ môi trường.		
47	Thực hiện việc tổng vệ sinh đơn vị hàng tuần.	X	
48	Bố trí thùng rác có nắp trong phòng làm việc và tại các hành lang. Nơi chứa rác tập trung được che chắn. Thu gom và xử lý rác theo quy định.	X	
49	Hệ thống cống, rãnh kín để dẫn thoát nước mưa, nước thải, không rò rỉ, ứ đọng gây ô nhiễm môi trường.	X	
50	Nhà tiêu, hố tiêu phải đảm bảo vệ sinh theo quy định. Có khu vực rửa tay bằng xà phòng.	X	

3.8. Nguồn kinh phí

51	Bố trí kinh phí từ nguồn kinh phí của đơn vị cho công tác y tế, phòng chống dịch bệnh.	X	
----	--	---	--

IV. NHẬN XÉT

4.1. Kết quả

Nhà trường đã quan tâm chỉ đạo, tiến khai công tác chăm sóc sức khỏe ban đầu cho các bộ nhân viên, công tác A.T.T.K, phòng chống dịch bệnh.

Khu hy tế và vệ sinh sạch sẽ.

Phun máy lọc 0.2 lần, phun mù nóng 0.2 lần, thành lập 0.8 đội xung kích, 0.1 Tổ giám sát.

Trong khuôn viên trường có các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm:
Quán cơm C.9, C.5; hệ kinh doanh ăn uống P.35; căng tin bếp ăn tập thể
B13; Nhà ăn A, S; bếp ăn D; siêu thị Minh Châu; 06/6 hồ kinh doanh
trong ký túc xá; cửa hàng cà phê trên đường Trần Đại Nghĩa.

4.2. Hạn chế, tồn tại

Kho Dược chưa kiểm soát số lá thuốc; không kiểm tra được hồ sơ
giấy tờ liên quan hoạt động của phòng khám đa khoa Trung
tâm Y tế trường Đ.Đ. Bắc, Khoa
Không xuất trình được kế hoạch phòng chống dịch bệnh; phân công
nhiệm vụ cụ thể từng thành viên Ban chỉ đạo
Căng tin P.35 không xuất trình được hồ sơ giấy tờ liên quan kinh doanh
dịch vụ ăn uống.

V. KIẾN NGHỊ

5.1. Đơn vị được kiểm tra

5.2. Đoàn kiểm tra

Căng tin bếp ăn tập thể nâng cao nhận thức của cán bộ,
công nhân viên chức sinh viên phòng chống dịch sốt xuất huyết
Chậm nhất sáng Thứ 3 (ngày 05/9/2017) nộp các hồ sơ còn thiếu
xuất trình tại Phòng Y tế P.501, Tầng 5, 33 Đại lộ Việt - Xây dựng kế
hoạch p/c dịch; phân công nhiệm vụ từng thành viên Ban chỉ đạo phòng, sự vụ của
phát động ngay Thứ 7 xanh" phòng chống Sốt xuất huyết p/c dịch
Thu gom phế liệu, phế thải diệt bọ gậy, chú trọng các biện pháp
p/c sốt, xuất huyết
Liên tục kiểm sát văn bản chỉ đạo của từng phòng, thành phố, quán

Trong việc tiến khai hiệu quả công tác p/c dịch bệnh, dịch sốt xuất huyết
đảm bảo ATTP tại nhà trường
Công khai số điện thoại báo dịch của TTYT trường Đ.H. Bách Khoa;
Thực hiện đúng quy định: Thông tư: 58/2015/TT-BYT-BTNMT về
thu gom, xử lý rác thải y tế
Yêu cầu các đơn vị kinh doanh thực phẩm dịch vụ ăn uống trong
khuôn viên trường khác phục ngay các tồn tại và thực hiện đúng quy định pháp luật
ATTP

Biên bản gồm 07 trang không tách rời, lập thành 02 bản có nội dung như nhau,
làm xong hồi 15 giờ 30 cùng ngày, 01 bản để tại đơn vị được kiểm tra; 01 bản lưu
tại Phòng Y tế quận Hai Bà Trưng.

Biên bản này được đọc cho mọi người cùng nghe và ký xác nhận.

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký và ghi rõ họ tên)

THÀNH PHẦN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký và ghi rõ họ tên)

THƯ KÝ
(Ký và ghi rõ họ tên)



[Handwritten signature]
Nguyễn Văn Hùng

[Handwritten signature]
Phạm Thị Ngọc Anh

[Handwritten signature]
Nguyễn Thị Ngọc

PGS. Phạm Hoàng Xuân

[Handwritten signature]
Lê Thị Thanh Hoa

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
SAO Y BẢN CHÍNH

[Handwritten signature]
Chú Phương Dũng

18-10-2017

[Handwritten signature]
Nguyễn Thị Kiều Phương



[Handwritten signature]
Nguyễn Thị Thanh Hải

[Handwritten signature]
Hoàng Thị Tuyết Lan

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG HÀNH CHÍNH TỔNG HỢP
[Handwritten signature]
Đỗ Văn Hoàn

[Handwritten signature]
Đỗ Văn Hoàn