

Số:1112/BC-TTYT

Phong Điền, ngày 29 tháng 10 năm 2024

BÁO CÁO

Kết quả kiểm tra công tác Y tế trường học năm 2024 huyện Phong Điền (Bao gồm: Công tác Vệ sinh trường học, phòng chống dịch, an toàn vệ sinh thực phẩm trong trường học)

Thực hiện công văn số 1104/TTYT-KSBT ngày 01 tháng 10 năm 2024 của Trung tâm Y tế huyện Phong Điền về việc kiểm tra công tác Y tế trường học, phòng chống dịch và vệ sinh an toàn thực phẩm đợt 1 năm 2024;

Trung tâm Y tế Phong Điền phối hợp với Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện đã tổ chức kiểm tra công tác Vệ sinh trường học, An toàn thực phẩm và phòng chống dịch tại các trường học năm học 2024-2025 từ ngày 04/10/2024 đến ngày 16/10/2024 với thành phần đoàn kiểm tra gồm:

- Cán bộ khoa KSBT- YTCC-ATTP - Trung tâm Y tế huyện Phong Điền.
- Đại diện Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện Phong Điền.
- Đại diện cán bộ phụ trách chương trình y tế trường học tại trạm y tế.

Kết quả:

A. Công tác Y tế trường học

I. Kết quả, xếp loại:

- Tổng số trường được kiểm tra: 24 trường.
- Xếp loại Tốt: 22/24 trường.
- Xếp loại Khá: 02/24 trường (Tiểu học Phong Bình và Tiểu học Tân Mỹ)

1. Khối Mầm non: 12 trường

- 12/12 trường có thành lập ban CSSK học sinh và quyết định phân công trách nhiệm cụ thể các thành viên của ban.

- 12/12 trường diện tích đạt tiêu chuẩn phòng sinh hoạt chung.
- 12/12 trường đạt yêu cầu về bàn ghế, bảng dạy học, chiếu sáng, đồ chơi.
- 12/12 trường đảm bảo điều kiện về cấp thoát nước, vệ sinh môi trường.

- 11/12 trường bảo đảm môi trường thực thi chính sách và xây dựng các mối quan hệ xã hội trong trường học, liên kết cộng đồng (MN Phong Mỹ I thiếu 1 số nội dung)

- 12/12 trường có phòng y tế, trang thiết bị, thuốc thiết yếu để phục vụ cho việc chăm sóc sức khỏe học sinh

- 09/12 trường có sổ khám bệnh (thiếu MN Phong Chương I, MN Phong Hoà II, MN Phong Mỹ I)

- 11/12 trường có nhân viên Y tế (MN Phong Mỹ II chưa có)

- 12/12 trường thực hiện khá tốt quản lý, bảo vệ, chăm sóc sức khỏe học sinh (việc kiểm tra sức khỏe học sinh đầu năm một số trường chỉ mới thực hiện đo chiều cao, cân nặng)

-10/12 trường biên soạn đầy đủ nội dung truyền thông và tổ chức thực hành thông qua các hình thức mô hình, phù hợp (MN Phong Chương I, MN Điền Hải thiếu 1 số nội dung)

- 12/12 trường thực hiện tốt công tác thông kê báo cáo và đánh giá làm căn cứ xây dựng kế hoạch trong năm học mới.

2. Khối Tiểu học: 06 trường

- 04/06 trường bảo đảm công tác tổ chức và kế hoạch (Trường TH Phong Hoà I thiếu quyết định thành lập, phân công trách nhiệm Ban CSSKHS, TH Tân Mỹ chưa có phân công trách nhiệm Ban CSSKHS và tổ chức họp ban CSSK từng học kỳ)

- 06/06 trường bảo đảm các điều kiện cơ sở vật chất

- 06/06 trường bảo đảm các điều kiện về cấp thoát nước và vệ sinh môi trường

- 04/06 trường bảo đảm môi trường thực thi chính sách và xây dựng các mối quan hệ xã hội trong trường học, liên kết cộng đồng (TH Tân Mỹ chưa thực hiện đầy đủ các chính sách, quy định và chế độ CSSK trong nhà trường, TH Điền Hải thiếu 1 số nội dung)

- Bảo đảm các điều kiện về chăm sóc sức khỏe học sinh:

+ 06/06 đảm bảo các điều kiện về phòng y tế trường học: có phòng Y tế riêng biệt, trang thiết bị, thuốc thiết yếu để phục vụ cho việc chăm sóc sức khỏe học sinh.

+ 03/06 trường có nhân viên Y tế (trường chưa có nhân viên Y tế: TH Tân Mỹ, TH Phong Hòa I, TH Phong Bình)

- 03/06 trường thực hiện tốt quản lý, bảo vệ, chăm sóc sức khỏe học sinh (TH Tân Mỹ, TH Phong Hòa I, TH Phong Bình thiếu 1 số nội dung)

- 03/06 trường thực hiện tốt hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe (TH Tân Mỹ, TH Phong Hòa I, TH Phong Bình biên soạn nội dung truyền thông GDSK chưa đầy đủ)

- 04/06 trường thực hiện và lưu trữ đầy đủ thông kê báo cáo (TH Phong Hòa I, TH Phong Bình còn thiếu 1 số nội dung).

3. Khối Trung học cơ sở: 06 trường

- 05/06 trường có quyết định thành lập, phân công trách nhiệm các thành viên ban Chăm sóc sức khỏe học sinh và xây dựng kế hoạch hoạt động YTTH đầy đủ (THCS Phong Mỹ chưa có phân công trách nhiệm các thành viên Ban CSSK học sinh)

- 06/06 trường bảo đảm các điều kiện cơ sở vật chất

- 06/06 trường bảo đảm các điều kiện về cấp thoát nước và vệ sinh môi trường

- 06/06 trường bảo đảm môi trường thực thi chính sách và xây dựng các mối quan hệ xã hội trong trường học, liên kết cộng đồng

- Bảo đảm các điều kiện về chăm sóc sức khỏe học sinh:

+ 06/06 trường có nhân viên Y tế

+ 06/06 trường có phòng Y tế riêng biệt, trang thiết bị, thuốc thiết yếu để phục vụ cho việc chăm sóc sức khỏe học sinh

- 06/06 trường thực hiện tốt quản lý, bảo vệ, chăm sóc sức khỏe học sinh

- 05/06 trường thực hiện tốt hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe (THCS Phong Bình biên soạn nội dung truyền thông GDSK chưa đầy đủ)
- 05/06 trường thực hiện và lưu trữ đầy đủ thống kê báo cáo (TH&THCS Nguyễn Lộ Trạch còn thiếu 1 số nội dung).

II. Nhận xét

1. Ưu điểm:

Đa số các trường xếp loại tốt, có Ban chăm sóc sức khỏe học sinh; có kế hoạch hoạt động y tế trường học hàng năm; có kế hoạch phòng chống dịch bệnh đầy đủ; cấp nước ăn uống sinh hoạt đầy đủ; có diện tích phòng học đạt tiêu chuẩn; thực hiện tốt quản lý, bảo vệ, chăm sóc sức khỏe học sinh; hoạt động truyền thông giáo dục sức khỏe; công tác thống kê báo cáo và đánh giá.

2. Tồn tại:

- Một số trường chưa có quy định, chính sách và chế độ CSSKHS
- Một số trường biên soạn chưa đầy đủ các nội dung truyền thông giáo dục sức khỏe trong trường học
- Một số trường chưa có nhân viên y tế trường học nên khó khăn trong công tác chăm sóc sức khỏe sức khỏe học sinh, công tác ghi chép vào sổ khám bệnh, sổ tổng hợp sức khỏe học sinh chưa đầy đủ.

Các tồn tại nêu trên đã góp ý và lưu biên bản cụ thể tại trường để khắc phục và tiếp tục thực hiện.

III. Đề nghị của đoàn kiểm tra:

Một số trường còn tồn tại các nội dung nêu ở mục I cần:

- Cần bổ sung nhân viên Y tế trường học cho các trường thiếu, nhân viên Y tế trường học đảm bảo đúng chức danh theo quy định.
- Tăng cường công tác truyền thông giáo dục sức khỏe cho học sinh, biên soạn nội dung đầy đủ, phù hợp với tình hình dịch bệnh của từng trường.
- Thực hiện tốt công tác báo cáo dịch hàng tuần, hàng tháng cho trạm Y tế kịp thời khi có dịch xảy ra và công tác báo cáo y tế trường học vào cuối năm học theo đúng thời gian quy định.

B. Công tác phòng chống dịch:

I. Kết quả:

- Tổng số trường kiểm tra: 24.
- 24/24 trường có kế hoạch phòng chống dịch trong trường học.

II. Nhận xét:

1. Ưu điểm:

- Công tác phòng chống dịch trong nhà trường được sự quan tâm của ban giám hiệu.
- Thành lập ban chỉ đạo và phân công nhiệm vụ cho thành viên phòng chống dịch trong nhà trường để chủ động trong công tác xử lý dịch.
- Kế hoạch và phương án phòng chống dịch cụ thể cho từng loại dịch thường xuyên xảy ra trong trường học (SXH, TCM, quai bị, thủy đậu..).

2. Nhược điểm:

- Một số trường Y tế trường học là kiêm nhiệm nên việc triển khai các kế hoạch về phòng chống dịch trong nhà trường chưa đạt với yêu cầu đề ra.

III. Kiến nghị:

- Nhà trường tiếp tục duy trì thực hiện thau vét bọ gây hàng tuần, vệ sinh dụng cụ học tập và đồ chơi của trẻ bằng Cloramin B đúng quy định đã hướng dẫn.

- Lớp xe phế thải tận dụng làm xích đu hoặc vật trang trí tại trường cần được tạo lỗ để thoát nước đọng.

- Chậu cây cảnh trang trí tại trường phải tạo lỗ thoát nước và thường xuyên kiểm tra nước đọng tại những vị trí này hoặc thả cá nếu là bể cảnh.

C. Công tác An toàn thực phẩm

I. Thông tin chung

- Số cơ sở được giám sát: 13 bếp ăn bán trú các trường học, trong đó

+ Mầm non: 12

+ THCS: 01

II. Nội dung giám sát

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1.	Điều kiện vệ sinh cơ sở			
1.1	Địa điểm, môi trường	12	01	
1.2	Khu sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm	12	01	
1.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp) không gây nhiễm chéo đối với thực phẩm	12	01	
1.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh	12	01	
1.5	Sàn nhà sạch, dễ vệ sinh, không đọng nước	12	01	
1.6	Khu vực ăn uống đảm bảo vệ sinh	13	0	
1.7	Khu vực bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định	13	0	
1.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh	13	0	
1.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh	13	0	
1.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	13	0	
1.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn	13	0	
2.	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	Đạt	Không đạt	Ghi chú
2.1	Phương tiện rửa và khử trùng tay	13	0	
2.2	Thiết bị phòng chống côn trùng	13	0	
2.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng	13	0	
2.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	12	01	
2.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín	13	0	
2.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn	13	0	
2.7	Thiết bị, dụng cụ kẹp, gấp, xúc thức ăn	13	0	
2.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy	13	0	
2.10	Vị trí bảo quản thực phẩm có trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, âm kệ)	13	0	
3.	Điều kiện con người	Đạt	Không đạt	Ghi chú

3.1	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay khi chế biến thực phẩm	13	0	
3.2	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ, không mắc các bệnh truyền nhiễm cấp tính	13	0	
3.3	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm và Phụ trách bộ phận được xác nhận kiến thức ATTP theo quy định	13	0	
3.4	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được kỹ thuật kiểm thực ba bước và có tiến hành kiểm thực ba bước theo đúng kỹ thuật	12	01	
3.5	Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc	12	01	
4.	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước	Đạt	Không đạt	Ghi chú
4.1	Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn	13	0	
4.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.	13	0	
4.3	Nước dùng trong chế biến được xét định kỳ theo quy định	13	0	
4.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến được đã công bố tiêu chuẩn, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ.	13	0	
4.5	Sản phẩm đặc thù do cơ sở chế biến (nếu có) đủ điều kiện vệ sinh an toàn	13	0	

***Nhận xét:**

- Ưu điểm:

+ Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm được khám sức khỏe định kỳ, không mắc các bệnh truyền nhiễm cấp tính.

+ Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm và Phụ trách bộ phận thực phẩm được xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.

+ Các cơ sở có hệ thống ngăn côn trùng xâm nhập, vệ sinh bếp sạch sẽ, đảm bảo không gây nhiễm chéo trong quá trình chế biến.

+ Đã thực hiện lưu mẫu, kiểm thực ba bước đầy đủ.

- Tồn tại:

+ Một số cơ sở đang xây dựng bếp ăn mới nên khu sơ chế, chế biến còn tạm thời, chưa đảm bảo điều kiện.

+ Cơ sở bếp ăn tạo trường cấp 1-2 Diên Hòa mới xây dựng và đưa vào hoạt động trong năm, qua kiểm tra chưa thực hiện các quy định về đảm bảo điều kiện ATVSTP.

+ Công tác cập nhật sổ sách lưu mẫu, kiểm thực ba bước tại các cơ sở còn chưa đồng bộ, một số mẫu sổ sách (in từ phần mềm) chưa thể hiện vai trò giám sát của Y tế, cán bộ phụ trách.

III. Lấy mẫu test nhanh:

- Kiểm tra ngẫu nhiên 60 mẫu dụng cụ (chén, đũa, muỗng, vá) để phát hiện tinh bột thừa. Kết quả: 55/60 đạt (91,7%).

IV. Kiến nghị

- Đề nghị các đơn vị có bếp ăn tập thể hoàn thiện thủ tục liên quan để đảm bảo điều kiện ATVSTP.

- Cải thiện, khắc phục các điều kiện chưa đạt đối với khu sơ chế tại các bếp ăn đnag xây dựng.

- Tăng cường công tác giám sát, cập nhật sổ kiểm thực ba bước và lưu mẫu, hủy mẫu theo đúng quy định.

Trên đây là báo cáo kết quả kiểm tra công tác Y tế trường học năm 2024 huyện Phong Điền.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- TTKSBT tỉnh;
- Chi cục ATVSTP;
- Phòng GD & ĐT huyện;
- Lưu: VT, Khoa KSBT.

**KT.GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Hoàng Đăng Đức