

Số: 195/BC-TTĐV

Đồng Tháp, ngày 25 tháng 9 năm 2026

BÁO CÁO
Kết quả kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm
và công tác phòng cháy, chữa cháy các dịch vụ đợt 1 năm 2026

Thực hiện Kế hoạch số 5391/KH-ĐHĐT ngày 08 tháng 9 năm 2026 của Trường Đại học Đồng Tháp về Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng cháy, chữa cháy, cứu nạn, cứu hộ các hoạt động dịch vụ năm 2026;

Căn cứ Quyết định số 5792/QĐ-ĐHĐT ngày 18 tháng 9 năm 2026 của Trường Đại học Đồng Tháp về thành lập Tổ Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng cháy chữa, cháy, cứu nạn, cứu hộ các hoạt động dịch vụ năm 2026.

Tổ Kiểm tra đã hoàn thành công tác kiểm tra đợt 1 và xin báo cáo kết quả như sau:

1. Thời gian thực hiện: 01 ngày, ngày 24/9/2026

2. Thành phần tham gia kiểm tra

- Bà Cái Thị Lê Nương, Giám đốc Trung tâm Dịch vụ
- Ông Lê Phước Vinh, Phó Giám đốc Trung tâm Dịch vụ
- Ông Nguyễn Phước Thọ, Phó Trưởng khoa Y tế công cộng - An toàn thực phẩm - Trung tâm Y tế khu vực Cao Lãnh 1
- Ông Nguyễn Văn Thọ, Chuyên viên Phòng Thiết bị và Xây dựng cơ bản;
- Ông Đặng Thái Thiên Tân, Nhân viên Phòng Hợp tác quốc tế và Truyền thông
- Ông Nguyễn Phước Tiến, Nhân viên Trung tâm Dịch vụ
- Bà Đoàn Thị Hoa, Viên chức Trung tâm Dịch vụ
- Bà Võ Thị Thanh Bình, Nhân viên y tế - Trung tâm Dịch vụ

3. Đối tượng

- Khu nhà ở sinh viên: Bếp ăn phục vụ sinh viên học GDQP & AN tập trung, Khối 1, Khối 2, Trạm bơm, Nhà xe;
- Căn tin B5;
- Quầy tiện ích;
- Khu C;

- Các Nhà xe sinh viên.

4. Nội dung

- Kiểm tra các điều kiện về đảm bảo an toàn thực phẩm: hồ sơ kiểm thực 3 bước, giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, xác nhận sức khỏe của người tiếp xúc thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, nguồn gốc nguyên liệu, vệ sinh cá nhân và vệ sinh khu vực bếp ăn,...

- Kiểm tra các điều kiện an toàn về phòng cháy chữa cháy (PCCC) theo quy định: Nội quy, biển cấm, biển báo, sơ đồ hoặc biển chỉ dẫn về PCCC, thoát nạn phù hợp với quy chuẩn, tiêu chuẩn về PCCC hoặc theo quy định của Bộ Công an; Phương án chữa cháy của các quây dịch vụ; Hệ thống điện, thiết bị sử dụng điện; các thiết bị có thể sinh lửa, sinh nhiệt, việc sử dụng nguồn lửa, nguồn nhiệt; việc bố trí hàng hóa phải bảo đảm an toàn về PCCC phù hợp với quy chuẩn, tiêu chuẩn về phòng cháy, chữa cháy; các phương tiện phòng cháy, chữa cháy: số lượng, chất lượng, vị trí bố trí.

5. Kết quả kiểm tra và kiến nghị

5.1. Khu nhà ở sinh viên

a. Bếp ăn phục vụ sinh viên học GDQP & AN tập trung

- Ưu điểm: Bếp ăn được tổ chức tốt: hồ sơ tương đối đầy đủ (giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, hồ sơ kiểm thực 3 bước, giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, hợp đồng mua thực phẩm, ...); lưu mẫu thực phẩm đúng quy định; vệ sinh khu vực bếp ăn sạch sẽ, gọn gàng; nhân viên thực hiện đúng các quy định về trang bị bảo hộ, vệ sinh cá nhân, khám sức khỏe đầy đủ và đúng quy định. Hệ thống điện, nước đầu nối đúng kỹ thuật và đảm bảo an toàn. Trang bị 02 bình chữa cháy: 01 bình bột, 01 bình khí; trang bị hệ thống camera giám sát khu vực nấu ăn, khu vực ăn của sinh viên.

- Đề xuất, kiến nghị đối với chủ cơ sở: không có.

b. Khu vực trạm bơm: Máy bơm điện hoạt động bình thường, các họng bơm ở 2 đầu 2 khối nhà còn hoạt động tốt;

c. Khối 1: Các bình chữa cháy được trang bị đầy đủ (18 bình: 09 bình bột, 09 bình khí) vẫn còn hoạt động tốt; các họng, lăng phun, dây hoạt động bình thường; tủ báo cháy tự động 24 kênh bị hỏng.

d. Khối 2: Các bình chữa cháy được trang bị đầy đủ (18 bình: 09 bình bột, 09 bình khí) vẫn còn hoạt động tốt; các họng, lăng phun, dây hoạt động bình thường; tủ báo cháy tự động 24 kênh hoạt động bình thường.

- 4/4 nhân viên bảo vệ đã tham gia khóa tập huấn về công tác phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ theo quy định.

e. Nhà xe: Đã trang 10 bình chữa cháy còn hạn sử dụng được bố trí dọc theo các lối đi; 1/2 nhân viên đã tham gia khóa tập huấn về công tác phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ theo quy định.

5.2. Căn tin B5

- Ưu điểm: Căn tin đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn; cơ sở đã đăng ký kinh doanh; hồ sơ tương đối đầy đủ (hồ sơ kiểm thực 3 bước, hợp đồng mua thực phẩm, hóa đơn mua thực phẩm); lưu mẫu thực phẩm đúng quy định.

- Đề xuất, kiến nghị đối với chủ cơ sở:

- + Cải tạo khu vực nấu và khu vực sơ chế đảm bảo vệ sinh;
- + Nhân viên thực hiện tốt công tác vệ sinh cá nhân cho nhân viên khi chế biến, phân phát thực phẩm;
- + Cần trang mới ít nhất 01 bình chữa cháy và bố trí nơi dễ thấy để thuận tiện sử dụng khi cần thiết (bình chữa cháy hiện có cũ và đã hết hạn sử dụng).

5.3. Quầy tiện ích

Đề xuất, kiến nghị đối với chủ cơ sở:

- Các sản phẩm bánh, kẹo nhập khẩu phải lưu lại thùng lớn có tem kiểm định và ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa;
- Không tự ý tự đóng gói thành các bịch nhỏ để bán lẻ các loại bánh kẹo (do khi tự đóng gói sản phẩm không biết nguồn gốc, xuất xứ, hạn sử dụng).
- Các sản phẩm hộ gia đình chủ cơ sở tự sản xuất và đóng gói bán phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

5.4. Khu C

Đã trang bị 06 bình chữa cháy, các bình vẫn còn hoạt động bình thường và được bố trí giữa các dãy nhà.

5.3. Các Nhà xe sinh viên

- Đã trang bị 14 bình chữa cháy cho 03 Nhà xe sinh viên, các bình vẫn còn hoạt động bình thường và được bố trí tại nơi quẹt thẻ, lối đi và các khu vực để xe sinh viên.

- 5/6 nhân viên đã tham gia đầy đủ khóa tập huấn về công tác phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ theo quy định.

6. Đề xuất, kiến nghị

Tiếp tục phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường công tác kiểm tra đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và công tác PCCC tại các dịch vụ hoạt động trong Trường Đại học Đồng Tháp trong thời gian tiếp theo.

Trên đây là Báo cáo kết quả công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng cháy, chữa cháy các hoạt động dịch vụ đợt 1 năm 2026./.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo Trường (để báo cáo);
- Các đơn vị (để biết);
- Lưu: VT, TTDV (Bình).

GIÁM ĐỐC



Cái Thị Lê Nương

Tổ trưởng Tổ Kiểm tra