

Số: 225/KL-TTrS

Thái Nguyên, ngày 15 tháng 11 năm 2024

KẾT LUẬN THANH TRA

Việc thực hiện các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm tại 04 cơ sở chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2024

Thực hiện Quyết định số 177/QĐ-TTrS ngày 27/9/2024 của Chánh thanh tra Sở Y tế Thái Nguyên về việc thanh tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm tại 04 cơ sở chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2024;

Từ ngày 02/10/2024 đến ngày 01/11/2024, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 04 cơ sở chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên, cụ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân), Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc, Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên. Quá trình thanh tra, Đoàn thanh tra đã làm việc với người đại diện theo pháp luật, chủ cơ sở và các nhân viên làm việc của các cơ sở được thanh tra, tiến hành kiểm tra, xác minh trực tiếp các nội dung thanh tra tại cơ sở; tiến hành kiểm tra, xem xét, đánh giá các thông tin, tài liệu liên quan do các cơ sở được thanh tra cung cấp.

Xét Báo cáo kết quả thanh tra số 217/BC-ĐTTr ngày 08/11/2024 của Trưởng Đoàn thanh tra, Chánh thanh tra Sở Y tế kết luận như sau:

I. KHÁI QUÁT CHUNG

Hiện nay, trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên có 3559 cơ sở kinh doanh thực phẩm do Ngành Y tế quản lý. Trong đó có 66 cơ sở sản xuất thực phẩm, 2085 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 1444 cơ sở thức ăn đường phố. Hàng năm, Ngành Y tế Thái Nguyên thường xuyên tuyên truyền, vận động đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, đặc biệt là các cơ sở kinh doanh nhỏ, lễ thực hiện nghiêm túc quy định của pháp luật về ATTP; tuyên truyền đến người tiêu dùng quyền và nghĩa vụ, đặc biệt là quyền khiếu nại, tố cáo các hành vi vi phạm về ATTP. Tăng cường công tác phối hợp kiểm tra, giám sát, kịp thời phát hiện những cơ sở thực phẩm không đảm bảo ATTP trên địa bàn tỉnh.

Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân), Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc, Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có công suất phục vụ trên 200 suất ăn/lượt và được Sở Y tế tỉnh Thái Nguyên cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm. Nằm trên địa bàn thành phố Thái Nguyên, thành phố Sông Công, huyện Đại Từ, các cơ sở nêu trên chịu sự quản lý, thanh tra, kiểm tra của Sở Y tế và cơ quan chức năng trên địa bàn huyện/thành phố, cũng như thường xuyên được tuyên truyền, phổ

biến các kiến thức, quy định của pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm từ đó chủ động phòng tránh, đảm bảo chất lượng thực phẩm phục vụ người dân.

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, XÁC MINH

1. Hồ sơ pháp lý của cơ sở

4/4 cơ sở được thanh tra đều cung cấp được các Giấy tờ pháp lý phù hợp đảm bảo hoạt động của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm do Sở Y tế Thái Nguyên cấp đối với cơ sở kinh doanh có công suất trên 200 suất ăn/lượt.

2. Nhân sự

- 4/4 cơ sở được thanh tra cung cấp được các hợp đồng lao động phù hợp do cơ sở ký kết với nhân viên làm việc; Giấy khám sức khỏe do các cơ sở y tế trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên cấp và xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.

- 4/4 cơ sở được thanh tra cung cấp được Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP, kế hoạch tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho quản lý và cán bộ nhân viên phục vụ bếp ăn trong năm 2024; Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP hoặc giấy xác nhận tập huấn cho người làm việc trực tiếp tại bếp ăn của cơ sở do chủ cơ sở tổ chức tập huấn và ký xác nhận tập huấn.

3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

3.1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở

- Địa điểm, môi trường: 4/4 Cơ sở có tổng diện tích kinh doanh rộng rãi, phù hợp mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống với công suất phục vụ trên 200 suất ăn/lượt.

- 4/4 cơ sở có khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, bếp nấu được bố trí tại tầng 1, tách biệt với các khu vực phòng ăn, nhà vệ sinh, nguồn ô nhiễm; thiết kế, bố trí khu vực chế biến, bếp nấu theo nguyên tắc một chiều; Tường xung quanh khu vực chế biến được lát gạch men sạch sẽ, dễ vệ sinh, lau rửa; Sàn nhà sạch được lát gạch dễ vệ sinh, không đọng nước;

- 4/4 cơ sở bố trí khu vực phòng ăn cho khách được tách biệt thành các phòng ăn riêng hoặc phòng lớn rộng rãi, nền lát gạch men, tường sơn, bàn ghế gỗ, khăn trải bàn được lau chùi, giặt rửa thường xuyên đảm bảo vệ sinh.

- Khu vực bảo quản thực phẩm: 4/4 cơ sở bố trí các tủ bảo ôn để bảo quản thực phẩm tươi sống.

- Hệ thống xử lý chất thải: 4/4 cơ sở thiết kế khu vực rãnh thoát nước được thiết kế thông thoáng, ốp lát gạch dễ vệ sinh, không tồn đọng nước thải, đảm bảo vệ sinh môi trường.

- 4/4 Cơ sở có bố trí phòng thay quần áo bảo hộ lao động riêng cho nhân viên tham gia chế biến, bảo quản thực phẩm.

- 4/4 Cơ sở có bố trí khu vực nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn có cửa kín, tách biệt đảm bảo giữ vệ sinh, không có mùi hôi ảnh hưởng đến khu vực phòng ăn của khách hàng.

3.2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

4/4 Cơ sở được thanh tra có bố trí các thiết bị, dụng cụ sau:

- Khu vực, bồn nước, vòi nước sạch để rửa tay và khử trùng tay bằng xà phòng, nước rửa tay đảm bảo vệ sinh.

- Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật: trang bị khay inox có nắp đậy, nồi nhôm, nồi inox, tủ bảo ôn,...

- Có trang bị quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, găng tay cho nhân viên tham gia chế biến, bảo quản thực phẩm;

- Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm: 4/4 cơ sở bố trí các tủ bảo ôn để bảo quản đồ đông lạnh;

- 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;

- Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến: 3/4 cơ sở có bố trí tủ kính, khay, hộp inox có nắp đậy kín để bảo quản, che đậy thực phẩm đã chế biến, thực phẩm nấu chín tránh tiếp xúc trực tiếp của bụi bẩn, côn trùng xâm nhập.

- Đối với Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên: tại thời điểm kiểm tra thực tế khu vực chế biến, bếp nấu ghi nhận thực phẩm sau khi được chế biến, nấu chín (nem cuốn), sau khi rán xong, chưa được vận chuyển ra khu vực nhà ăn, bàn ăn tuy nhiên được nhân viên bày ra khay inox trên mặt bàn không có thiết bị/dụng cụ riêng để che đậy, bảo quản tránh tiếp xúc trực tiếp với bụi bẩn, côn trùng xâm nhập.

- Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn: 4/4 cơ sở có trang bị muôi, thìa, đũa, kẹp thức ăn bằng inox để vệ sinh.

- 4/4 Cơ sở có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định: Hộp inox, tủ bảo ôn đang hoạt động tốt để lưu mẫu.

- Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy: 4/4 cơ sở có bố trí 02 thùng nhựa có nắp đậy tại khu vực chế biến, được lót túi nilon đen để lưu trữ rác thải, được đổ rác ngay trong ngày.

- Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm: 4/4 cơ sở có trang bị quạt, giá, kệ sắt, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại,...chống ẩm mốc.

3.3. Điều kiện về con người

- Tại 4/4 cơ sở, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm được trang bị đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, không đeo trang sức, cắt ngắn móng tay, đeo găng tay trong khi chế biến thực phẩm.

- Kiểm tra kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của phụ trách bộ phận chế biến và nhân viên chế biến tại 4/4 cơ sở:

+ Phụ trách bộ phận nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc: bố trí các khu vực theo nguyên tắc một chiều.

+ 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.

+ Phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu.

3.4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

- 4/4 Cơ sở cung cấp được các hợp đồng mua bán về nguồn nguyên liệu thực phẩm an toàn, các hóa đơn giá trị gia tăng, hóa đơn mua hàng, hồ sơ năng lực của nhà cung cấp.

Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic) ký kết 06 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 06 nhà cung cấp;

Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc ký kết 20 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 20 nhà cung cấp;

Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân) ký kết 17 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 17 nhà cung cấp;

Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên ký kết 03 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 03 nhà cung cấp;

- 4/4 Cơ sở sử dụng phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế; Thực phẩm sử dụng để chế biến đã được công bố, có nhãn mác đầy đủ, đúng quy định.

- Hệ thống cung cấp nước cho chế biến: theo báo cáo, 3/4 cơ sở sử dụng nguồn nước máy do Công ty cổ phần nước sạch Thái Nguyên cung cấp, có hợp đồng ký kết giữa hộ kinh doanh và Công ty cổ phần nước sạch Thái Nguyên.

Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên sử dụng nguồn nước giếng khoan tại địa điểm kinh doanh đã được kiểm định chất lượng định kỳ. Cơ sở cung cấp được phiếu kết quả thử nghiệm số 121.23 ngày 30/10/2023; Phiếu kết quả thử nghiệm số 13.24 ngày 18/3/2024 của Viện Khoa học sự sống Thái Nguyên tiến hành thử nghiệm một số chỉ tiêu cần thiết đối với nguồn nước giếng khoan của cơ sở, các chỉ tiêu được thử nghiệm đều đạt mức cho phép.

4. Việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn

- Ghi chép sổ kiểm thực 3 bước: 4/4 Cơ sở được thanh tra có lập biểu kiểm thực 3 bước theo Mẫu số 1, Mẫu số 2, Mẫu số 3 ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành "Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống".

+ Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân): Kiểm tra việc thực hiện kiểm thực 3 bước trong năm 2024, ghi nhận như sau: Một số ngày trong tháng 9, tháng 10, đặc biệt là những ngày có lượng khách dưới 30 người, cơ sở

không thực hiện ghi chép, lưu giữ thông tin Bước 1 (Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...), Bước 2 (Kiểm tra khi chế biến thức ăn), Bước 3 (Kiểm tra trước khi ăn) trong biểu kiểm thực; cụ thể như các ngày từ 27 tháng 9 đến 30 tháng 9, từ ngày 07 tháng 10 đến ngày 14 tháng 10 năm 2024. Tại mục II (bước 1) – Thông tin về thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm của các ngày đều không được ghi chép và không có thông tin.

+ Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), kiểm tra Sổ kiểm thực 3 bước trong năm 2024, ghi nhận như sau: Cơ sở không lập, ghi chép Bước 3 trong Sổ kiểm thực 3 bước; một số ngày trong tháng 9, tháng 10, trong Sổ kiểm thực: Bước 1 (Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả... Thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm), Bước 2 (Kiểm tra khi chế biến thức ăn) không được ghi chép đầy đủ các thông tin.

+ Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc: kiểm tra việc kiểm thực 3 bước trong năm 2024, Cơ sở cung cấp được biểu kiểm thực 3 bước của năm 2024 theo mẫu tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế, tuy nhiên không đầy đủ thông tin, cụ thể: Bước 1, Mục II - “Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm”: không ghi chép và lưu giữ thông tin kiểm thực ví dụ các ngày 26/6, 08/7, 22/7, 31/7, 09/8, 10/8, 17/8, 26/8 năm 2024. Không ghi chép, lưu giữ thông tin kiểm thực bước 1 vào các ngày từ 02/9/2024 đến 14/9/2024; không ghi chép, lưu giữ thông tin kiểm thực bước 2, bước 3 trong tháng 7 năm 2024.

- Việc lập sổ lưu mẫu và ghi chép: 4/4 Cơ sở có lập biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu theo Mẫu số 5 ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế; ghi chép đầy đủ các thông tin theo dõi và hủy mẫu lưu.

III. KẾT LUẬN

1. Ưu điểm

Về cơ bản, 4/4 cơ sở được thanh tra đã thực hiện các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm năm 2010, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống như: Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện về con người, điều kiện về nguồn nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước.

4/4 cơ sở đã triển khai thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

2. Một số tồn tại, hạn chế

2.1. Việc thực hiện các điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến vi phạm khoản 1, Điều 29, Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Tại thời

điểm kiểm tra thực tế khu vực chế biến, bếp nấu của Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên ghi nhận thực phẩm sau khi được chế biến, nấu chín (nem cuốn), sau khi rán xong, chưa được vận chuyển ra khu vực nhà ăn, bàn ăn tuy nhiên được nhân viên bày ra khay inox trên mặt bàn không có thiết bị/dụng cụ riêng để che đậy, bảo quản tránh tiếp xúc trực tiếp với bụi bẩn, côn trùng xâm nhập.

2.2. Việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước

3/4 cơ sở chưa thực hiện đúng các quy định về chế độ kiểm thực 3 bước, vi phạm quy định tại Điều 3, Điều 4, Điều 5, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”, cụ thể như sau:

- Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân): Kiểm tra việc thực hiện kiểm thực 3 bước trong năm 2024, ghi nhận như sau: Một số ngày trong tháng 9, tháng 10, đặc biệt là những ngày có lượng khách dưới 30 người, cơ sở không thực hiện ghi chép, lưu giữ thông tin Bước 1 (Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...), Bước 2 (Kiểm tra khi chế biến thức ăn), Bước 3 (Kiểm tra trước khi ăn) trong biểu kiểm thực, ví dụ các ngày từ 27 tháng 9 đến 30 tháng 9, từ ngày 07 tháng 10 đến ngày 14 tháng 10 năm 2024. Tại mục II (bước 1) – Thông tin về thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm của các ngày đều không được ghi chép và không có thông tin.

- Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic): Kiểm tra Sổ kiểm thực 3 bước trong năm 2024, ghi nhận như sau: Cơ sở không lập, ghi chép Bước 3 trong Sổ kiểm thực 3 bước; một số ngày trong tháng 9, tháng 10, trong Sổ kiểm thực: Bước 1 (Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả... Thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm), Bước 2 (Kiểm tra khi chế biến thức ăn) không được ghi chép đầy đủ các thông tin.

- Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc: kiểm tra việc kiểm thực 3 bước trong năm 2024, Cơ sở cung cấp được biểu kiểm thực 3 bước của năm 2024 theo mẫu Quyết định số 1246/QĐ-BYT của Bộ Y tế, tuy nhiên không đầy đủ thông tin, cụ thể: Bước 1, Mục II - “Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm”: không ghi chép và lưu giữ thông tin kiểm thực ví dụ các ngày 26/6, 08/7, 22/7, 31/7, 09/8, 10/8, 17/8, 26/8 năm 2024. Không ghi chép, lưu giữ thông tin kiểm thực bước 1 vào các ngày từ 02/9/2024 đến 14/9/2024; không ghi chép, lưu giữ thông tin kiểm thực bước 2, bước 3 trong tháng 7 năm 2024.

IV. CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ THEO THẨM QUYỀN ĐÃ ÁP DỤNG

Áp dụng biện pháp xử phạt hành chính theo quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm đối với 4/4 cơ sở vi phạm.

Phạt tiền 4/4 cơ sở, tổng số tiền phạt là 16.000.000 đồng;

Biện pháp xử phạt bổ sung: Không

Biện pháp khắc phục hậu quả: Không

1. Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên

Phạt tiền 4.000.000 đồng đối với hành vi “Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến”; quy định tại: Điểm b, khoản 1, Điều 15, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

2. Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân), Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc

Phạt tiền mỗi cơ sở 4.000.000 đồng đối với hành vi “Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước”; quy định tại: Điểm a, khoản 2, Điều 15, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Tổng tiền phạt 03 cơ sở: 12.000.000 đồng

V. KIẾN NGHỊ BIỆN PHÁP XỬ LÝ

1. Kiến nghị đối với các cơ sở được thanh tra

1.1. Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên

- Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, quy định tại khoản 1, Điều 29, Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Phải bổ sung đầy đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến.

1.2. Hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân), Hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), Hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc

Thực hiện nghiêm các quy định về chế độ kiểm thực 3 bước theo quy định tại Điều 3, Điều 4, Điều 5, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

Lập sổ hoặc biểu ghi chép chế độ kiểm thực 3 bước đầy đủ các bước và các thông tin theo mẫu biểu ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

1.3. Công tác kiểm điểm sai phạm

Giám đốc Chi nhánh Công ty TNHH Thái Hải Thái Nguyên, chủ hộ kinh doanh Nguyễn Thùy Linh (Nhà hàng Minh Vân), hộ kinh doanh Trần Duy Long (Nhà hàng Garlic), hộ kinh doanh Nhà hàng Công đoàn Hồ Núi Cốc cần kiểm điểm làm rõ các sai phạm của cá nhân, bộ phận chưa thực hiện đúng các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, kinh doanh dịch vụ phục vụ ăn uống.

1.4. Báo cáo khắc phục tồn tại, hạn chế

Các cơ sở sau khi khắc phục các tồn tại, hạn chế báo cáo bằng văn bản (kèm theo tài liệu minh chứng) gửi về Thanh tra Sở Y tế để tổng hợp, theo dõi.

2. Kiến nghị Sở Y tế

- Đề nghị Giám đốc Sở Y tế giao Phòng An toàn thực phẩm trong thời gian 30 ngày (kể từ ngày ban hành Kết luận thanh tra) tham mưu văn bản gửi các cơ sở thực phẩm trên địa bàn quản lý phải đảm bảo cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ kinh doanh, chế biến thực phẩm; trang bị đầy đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến. Thực hiện nghiêm các quy định về chế độ kiểm thực 3 bước đúng theo quy định tại Điều 3, Điều 4, Điều 5, Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Tiếp tục tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra việc chấp hành pháp luật của các cơ sở kinh doanh thực phẩm, phát hiện và xử lý nghiêm đối với các cơ sở vi phạm.

Trên đây là Kết luận thanh tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm tại 04 cơ sở chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2024 của Chánh thanh tra Sở Y tế Thái Nguyên./.

Nơi nhận:

- Giám đốc SYT (để b/c);
- Thanh tra tỉnh (để b/c);
- Trang TTĐT SYT;
- Các cơ sở được thanh tra;
- Lưu: TTTrS, Hồ sơ ĐTTr.

CHÁNH THANH TRA





Khương Hoàng Anh