SỞ Y TẾ THÁI NGUYÊN **THANH TRA**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 65 /KL-TTrS	*Thái Nguyên, ngày 28 tháng 04 năm 2025*

KẾT LUẬN THANH TRA
Việc thực hiện các quy định của pháp luật về đảm bảo an toàn thực phẩm tại 02 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2025

Thực hiện Quyết định số 50/QĐ-TTrS ngày 10/04/2025 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 và pháp luật liên quan tại 02 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2025;

Từ ngày 14/4/2025 đến ngày 21/4/2025, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 02 cơ sở chế biến thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên, cụ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện – Bếp ăn tập thể Công ty Cổ phần Đầu tư và Thương mại TNG, Chi nhánh may Sông Công; địa chỉ tại phường Bách Quang, thành phố Sông Công, tỉnh Thái Nguyên và Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành - Bếp ăn tập thể Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG – Chi nhánh may Phú Bình, địa chỉ tại xóm Tân Thành, xã Kha Sơn, huyện Phú Bình, tỉnh 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 63/BC-ĐTTr ngày 25/04/2025 của Trưởng Đoàn thanh tra, Chánh thanh tra Sở Y tế kết luận như sau:

I. KHÁI QUÁT CHUNG

Hiện nay, tính đến tháng 4 năm 2025, trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên có 3819 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Ngành Y tế quản lý. Trong đó có 63 cơ sở sản xuất thực phẩm, 2559 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, 1197 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, lẻ 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 Thị Miện và Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ký hợp đồng cung cấp

suất ăn cho bếp ăn tập thể của các chi nhánh Công ty Cổ phần Đầu tư và Thương mại TNG ở Sông Công và Phú Bình; mỗi cơ sở có công suất phục vụ trên 2000 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 thành phố Sông Công và huyện Phú Bình, 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 lao động trong công ty.

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA, XÁC MINH

1. Hồ sơ pháp lý của cơ sở

2/2 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 hộ kinh doanh/Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp; 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 xuất ăn/lượt.

2. Nhân sự

- 2/2 cơ sở cung cấp được các hợp đồng lao động phù hợp do cơ sở ký kết với nhân viên làm việc; Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm do các cơ sở y tế trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên khám và xác nhận.

- 2/2 cơ sở được thanh tra cung cấp được Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP, kế hoạch tập huấn, các bài kiểm tra về kiến thức an toàn thực phẩm cho quản lý và nhân viên phục vụ bếp ăn trong năm 2024, năm 2025; Có 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 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: 2/2 Cơ sở có tổng diện tích kinh doanh rộng rãi, phù hợp với mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống với công suất phục vụ 2000 suất ăn/lượt.

- 2/2 cơ sở có khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm, bếp nấu được bố trí riêng biệt, 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;

- 2/2 cơ sở bố trí khu vực phòng ăn cho nhân viên công ty được tách biệt với khu chế biến, khu vệ sinh, diện tích rộng rãi đủ sức chứa 2000 suất ăn/lượt, 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: 2/2 cơ sở bố trí các tủ bảo ôn còn hoạt động tốt để bảo quản thực phẩm tươi sống.

- Hệ thống xử lý chất thải: 2/2 cơ sở đã được thiết kế rãnh thoát nước tại khu vực sơ chế, chế biến thông thoáng, ốp lát gạch dễ vệ sinh, đảm bảo vệ sinh môi trường. Tại thời điểm kiểm tra Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện – Bếp ăn tập thể Công ty Cổ phần Đầu tư và Thương mại TNG, Chi nhánh may Sông Công, cống rãnh thoát nước thải khu vực chế biến, nhà bếp bị ứ đọng, không được che kín hoặc có nắp đậy, không đảm bảo vệ sinh môi trường.

- 2/2 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.

- 2/2 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.

- Các khu vực đều có biển hiệu chỉ dẫn rõ ràng được niêm yết trên tường tại từng khu vực, tránh nhầm lẫn.

3.2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

2/2 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: 2/2 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: 1/2 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 Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành - Bếp ăn tập thể Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG – Chi nhánh may Phú Bình: tại thời điểm kiểm tra thực tế khu vực chế biến, bếp ăn của cơ sở ghi nhận: thực phẩm tươi sống sau khi được chế biến (như thịt lợn, rau, củ, quả) và một số thực phẩm đã được nấu chín (cơm, cơm rang) khi chưa được sử dụng, tuy nhiên không có thiết bị/dụng cụ riêng như tủ kính, chạn kính hoặc có lưới để che đậy, bảo quản tránh tiếp xúc trực tiếp với bụi bẩn, côn trùng xâm nhập. Cơ sở không bố trí đầy đủ dụng cụ bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến.

- Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gắp, xúc thức ăn: 2/2 cơ sở có trang bị muôi, thìa, đũa, kẹp thức ăn bằng inox dễ vệ sinh.

- 2/2 Cơ sở có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định: Hộp inox, tủ bảo đang hoạt động tốt để lưu mẫu.

- Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy: 2/2 cơ sở có bố trí 02 thùng nhựa có nắp đậy tại khu vực sơ chế, chế biến để lưu trữ rác thải, được đổ rác ngay trong ngày và được xử lý theo quy trình xử lý rác thải của Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG.

- Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm: 2/2 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 2/2 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 2/2 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

- 2/2 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.

Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành ký kết 17 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 17 nhà cung cấp;

Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện ký kết 12 hợp đồng mua bán nguyên liệu thực phẩm đối với 12 nhà cung cấp;

- 2/2 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:

+ Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành sử dụng nguồn nước máy do Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG – Chi nhánh may Phú Bình 1 cung cấp theo Hợp đồng nguyên tắc dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp số 01/2025/TNGPB1-TT ngày 22/01/2025 giữa Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG – Chi nhánh may Phú Bình 1 và Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành. Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG ký hợp đồng số 655 về dịch vụ cung cấp nước sạch ngày 20/3/2024 với Trung tâm Môi trường Dịch vụ đô thị huyện Phú Bình.

+ Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện sử dụng nguồn nước máy do Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG – Khu vực TNG Sông Công cung cấp theo Hợp đồng nguyên tắc cung cấp suất ăn số 01/2024/TNG-NTM ngày 01/11/2024 giữa Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG và Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện. Công ty CP Đầu tư và Thương mại TNG ký hợp đồng số 160AS/HĐDVCN về dịch vụ cung cấp nước sạch ngày 23/6/2023 với Công ty CP Nước sạch Thái Nguyên.

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

- 2/2 Cơ sở thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước hàng ngày và Ghi chép sổ kiểm thực 3 bước năm 2024 và 2025 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".

- Việc lập sổ lưu mẫu và ghi chép: Kiểm tra thực tế 2/2 cơ sở có thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định, dán nhãn mẫu thức ăn theo Mẫu số 4 kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế; 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, 2/2 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.

2/2 cơ sở đã triển khai thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn và ghi chép sổ kiểm thực 3 bước năm 2024 và 2025 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".

2. Một số tồn tại, hạn chế

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

Đối với việc trang bị các thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến:

Tại thời điểm kiểm tra khu vực chế biến, bếp ăn của Công ty Trách nhiệm hữu hạn Thương mại và dịch vụ Thuần Thành ghi nhận thực phẩm tươi sống sau khi được chế biến (như thịt lợn, rau, củ, quả) và một số thực phẩm đã được nấu chín (cơm, cơm rang) khi chưa được sử dụng, tuy nhiên không có thiết bị/dụng cụ riêng (như tủ kính hoặc chạn kính, có lưới,...) để che đậy, bảo quản tránh để thức ăn tiếp xúc trực tiếp với bụi bẩn, côn trùng xâm nhập. Công ty Trách nhiệm hữu hạn Thương mại và dịch vụ Thuần Thành không bố trí đầy đủ dụng cụ bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến, thực hiện không đúng quy định tại Điều 29, Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

2.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến:

Tại thời điểm kiểm tra Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện – Bếp ăn tập thể Công ty Cổ phần Đầu tư và Thương mại TNG, Chi nhánh may Sông Công, cống rãnh thoát nước thải khu vực chế biến, nhà bếp bị ứ đọng, không được che kín hoặc có nắp đậy, không đảm bảo vệ sinh môi trường. Cơ sở thực hiện chưa đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến tại khoản 4, Điều 28, Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

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, Nghị định 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của 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 và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế đối với 2/2 cơ sở vi phạm.

Phạt tiền 2/2 cơ sở với tổng số tiền phạt là 8.000.000 đồng;

Biện pháp xử phạt bổ sung: không

Biện pháp khắc phục hậu quả: không

1. Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành

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 Thị Miện

Phạt tiền 4.000.000 đồng đối với hành vi "Cống rãnh thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị ứ đọng, không được che kín"; quy định tại: Điểm d, 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 được sửa đổi bởi điểm b, khoản 6, Điều 1, Nghị định 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của 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 và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

V. KIẾN NGHỊ BIỆN PHÁP XỬ LÝ

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

1.1. Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành

Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện trang thiết bị, dụng cụ trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, quy định tại 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 hoặc thực phẩm đã nấu chin nhưng chưa đưa vào sử dụng.

1.2. Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện

Thực hiện nghiêm các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến theo quy định tại Điều 28, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản hướng dẫn; tiến hành xử lý, khắc phục đối với khu vực rãnh thoát nước thải của cơ sở, đảm bảo thông thoáng, không đọng nước và phải có biện pháp che đậy bề mặt rãnh để tránh gây mất vệ sinh, ảnh hưởng môi trường chế biến, bếp ăn xung quanh.

1.3. Công tác kiểm điểm sai phạm

Giám đốc Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Thuần Thành, chủ hộ kinh doanh Nguyễn Thị Miện 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 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..

- 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 02 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên năm 2025 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: TTrS, Hồ sơ ĐTTr.

CHÁNH THANH TRA

CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
THANH TRA VIỆT NAM
THANH TRA SỞ Y TẾ TỈNH THÁI NGUYÊN

Khương Hoàng Anh