CHI CỤC ATVSTP QUẢNG NAM **ĐOÀN GIÁM SÁT THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 26/QĐ-ATTP**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 05/BB-GS	*Hội An Tây, ngày 21 tháng 10 năm 2025*

BIÊN BẢN
Giám sát an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện Quyết định số 26/QĐ-SYT ngày 14 tháng 10 năm 2025 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Nam về việc thành lập Đoàn giám sát an toàn thực phẩm đối với các căng tin ăn uống, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong bệnh viện, các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn Quảng Nam (cũ) năm 2025.

Hôm nay vào hồi 10 giờ 00 ngày 21 tháng 10 năm 2025, Đoàn Giám sát theo Quyết định số 26/QĐ-ATTP ngày 14 tháng 10 năm 2025 tiến hành giám sát tại: Trường Tiểu học Lương Thế Vinh.

Địa chỉ: Đường Huỳnh Thúc Kháng, Phường Hội An Tây, thành phố Đà Nẵng

ĐT: 0935.716136 (cô Nguyễn Thị Đông - Hiệu trưởng)

I. Thành phần tham gia buổi làm việc

(1) Bà Nguyễn Thị Tươi, Trưởng phòng Nghiệp vụ và Công tác thanh tra, Chi cục ATVSTP Quảng Nam, Phó Trưởng đoàn.

(2) Bà Cao Phan Thị Ngọc Dung, Chuyên viên chính Chi cục ATVSTP Quảng Nam, Thành viên.

(3) Ông Võ Xuân Trung, Chuyên viên Chi cục ATVSTP Quảng Nam, Thành viên.

(4) Bà Trần Thị Bé Hà, Phó Khoa KSBT - TTYT Khu vực Hội An, Thành viên.

Đại diện cơ sở được giám sát:

(1) Bà Nguyễn Thị Đông, chức vụ: Hiệu trưởng.

II. Nội dung và kết quả giám sát

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: Không.

Có Quyết định số 08/QĐ-UBND ngày 01/7/2025 của UBND phường Hội An Tây về việc thành lập Trường Tiểu học Lương Thế Vinh, phường Hội An Tây.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: Không thuộc diện cấp giấy.

- Số người trực tiếp tiếp xúc với quá trình chế biến thực phẩm: 04 người.

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: có giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của hiệu trưởng và 04 người trực tiếp chế biến thức ăn.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Có thực hiện khám sức khoẻ cho hiệu trưởng và 04 người trực tiếp chế biến thức ăn.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	X		
2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh		X	Mẫu nước cho học sinh uống trực tiếp chưa đầy đủ các chỉ tiêu theo quy định
3	Có đủ dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh	X		
4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoáng, không ứ đọng	X		
5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	X		
6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ	X		
7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	X		
8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến bảo đảm an toàn vệ sinh	X		
9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	X		
10	Thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	X		
11	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn	X		
12	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh	X		
13	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao	X		

	hơn mặt đất.			
14	Thực hiện lưu mẫu thức ăn, kiểm thực 03 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế	X		
15	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	X		

3. Các nội dung khác:

- Trường Tiểu học Lương Thế Vinh có hợp đồng với các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm sau:

+ Hợp đồng mua bán hàng hóa số 23/HDTH-NPP-2025-2026 ngày 22/9/2025 giữa Trường Tiểu học Lương Thế Vinh với Công ty TNHH MTV Thương mại và Dịch vụ A&T (địa chỉ: 464 Phạm Hùng, phường Hòa Xuân, TP Đà Nẵng) về cung cấp đồ ăn xế (sữa chua uống, kem flan, sữa chua lên men tự nhiên, pudding trứng sữa, thạch dừa, thạch rau câu hương trái cây,…)

+ Hợp đồng cung ứng thực phẩm số 45/HĐCƯTP ngày 22/9/2025 giữa Trường Tiểu học Lương Thế Vinh với Hộ kinh doanh Trần Thị Bích (địa chỉ: Chợ Hội An, phường Hội An, thành phố Đà Nẵng) về cung cấp rau, củ, quả, thịt heo, thịt bò, thịt gà, tôm, cá, mực, trứng, Đậu khuôn, đậu hủ, nấm, bánh mỳ, bún tươi, mỳ quảng, mè rang, xúc xích, lạp xưởng, đậu phụng rang, mỳ trứng, thịt hộp, bánh choco-pie, bánh gạo, bánh xốp, bánh solite, sữa chua, thạch rau cau,…

+ Hợp đồng cung ứng thực phẩm số 39/HĐCƯTP ngày 22/9/2025 giữa Trường Tiểu học Lương Thế Vinh với Hộ kinh doanh Phạm Thị Kim Láng (địa chỉ: 71 Nguyễn Tất Thành, phường Hội An Tây, thành phố Đà Nẵng) về cung cấp gia vị.

- Nguồn nước cho học sinh uống trực tiếp: sử dụng nguồn nước sạch, có qua hệ thống lọc cho học sinh uống trực tiếp, có kiểm nghiệm nhưng chưa đầy đủ các chỉ tiêu theo quy định như: Hoạt độ phóng xạ α, β.

- Nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm: sử dụng nguồn nước sạch của Công ty Cổ phần Cấp thoát nước Quảng Nam, có hóa đơn trả tiền nước.

- Trường Tiểu học Lương Thế Vinh tổ chức bếp ăn bán trú cho 528 học sinh, phục vụ 2 bữa ăn/ngày (trưa, xế).

- Hợp đồng dịch vụ số 1208/2025/HĐDV-MTX-LTV ngày 12/8/2025 giữa Trường Tiểu học Lương Thế Vinh với Công ty TNHH Xử lý môi trường xanh Hội An (địa chỉ: 08 Nguyễn Tuân, phường Hội An Tây, thành phố Đà Nẵng) về việc xử lý côn trùng, diệt muỗi, có hóa đơn kèm theo.

4. Lấy mẫu: không

III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

1. Kết luận

1.1. Các nội dung cơ sở thực hiện tốt:

- Về hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở: Trường lưu giữ đầy đủ các hồ sơ hành chính pháp lý liên quan đến an toàn thực phẩm.

- Về điều kiện cơ sở: Cơ bản đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm trong tổ chức bếp ăn bán trú.

1.2. Những mặt còn tồn tại:

Nguồn nước cho học sinh uống trực tiếp: sử dụng nguồn nước sạch, có qua hệ thống lọc cho học sinh uống trực tiếp, có kiểm nghiệm nhưng chưa đầy đủ các chỉ tiêu theo quy định như: Hoạt độ phóng xạ α, β.

2. Kiến nghị

2.1. Kiến nghị của Đoàn giám sát đối với cơ sở dịch vụ ăn uống

- Đề nghị cơ sở thực hiện kiểm nghiệm đầy đủ các chỉ tiêu theo quy định đối với nguồn nước cho học sinh uống trực tiếp.

- Đề nghị trường tiếp tục duy trì các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm, thực hiện tốt các điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ và các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể trường học.

2.2. Kiến nghị của cơ sở dịch vụ ăn uống đối với Đoàn giám sát: Không.

IV. Ý kiến của cơ sở được giám sát

Bà Nguyễn Thị Đông - Hiệu trưởng thống nhất nội dung nhận xét, kiến nghị và tiếp thu ý kiến kiến nghị của Đoàn giám sát. Thống nhất với nội dung Biên bản.

Biên bản giám sát được lập xong hồi 11 giờ 30 phút ngày 21 tháng 10 năm 2025. Biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia làm việc và đại diện cơ sở được giám sát cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên.

Biên bản được lập thành 03 bản có nội dung như nhau, 01 bản được giao cho đơn vị được giám sát.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC GIÁM SÁT	P. TRƯỞNG ĐOÀN GIÁM SÁT
TRƯỜNG TIỂU HỌC LƯƠNG THẾ VINH	
Nguyễn Thị Đông	Nguyễn Thị Tươi

CÁC THÀNH VIÊN THAM GIA ĐOÀN GIÁM SÁT

Cao Phan Thị Ngọc Dung	Võ Xuân Trung	Trần Thị Bé Hà