

KẾT LUẬN THANH TRA

Về việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hải Phòng

Thực hiện Quyết định số 72/QĐ-ATTP ngày 27/5/2021 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc thanh tra an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống năm 2021 trên địa bàn thành phố Hải Phòng. Đoàn Thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 04 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể theo quy định; xét Báo cáo kết quả thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hải Phòng của Trưởng đoàn thanh tra.

Chi cục Trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kết luận như sau:

A. Khái quát chung:

Đoàn thanh tra tiến hành thanh tra tại cơ sở 04 đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống loại hình bếp ăn tập thể, cụ thể như sau:

- Ngày 07/6/2021: Thanh tra Công ty TNHH dịch vụ và thương mại Tân SiHai nấu tại bếp C của Công ty TNHH Regina Miracle International Việt Nam.

- Ngày 08/6/2021: Thanh tra Công ty TNHH Thiên Chí nấu tại bếp của Công ty TNHH Takahata.

- Ngày 09/6/2021: Thanh tra Công ty cổ phần dịch vụ quốc tế Hà Thành nấu tại bếp của Công ty TNHH sản xuất lốp xe Bridgeston Việt Nam.

- Ngày 11/6/2021: Thanh tra bếp ăn tập thể Công ty TNHH Westfield Việt Nam.

B. Kết quả thanh tra như sau:

1. Công ty TNHH dịch vụ và thương mại Tân SiHai

1.1. Thông tin chung:

- Địa điểm kinh doanh: Bếp ăn tập thể Nhà máy C, Công ty TNHH Regina Miracle International Việt Nam; địa chỉ: số 9, đường Đông Tây, Khu đô thị công nghiệp và dịch vụ VSIP, huyện Thủy Nguyên, thành phố Hải Phòng.

- Số suất ăn trung bình: 6000 suất/ngày.

- Nhân viên chế biến thực phẩm: 95 người (trực tiếp: 91, gián tiếp: 04)

1.2. Hồ sơ hành chính, pháp lý:

- Cơ sở có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: đúng ngành nghề kinh doanh, đúng địa chỉ kinh doanh.
- Có Hợp đồng cung cấp suất ăn của Công ty TNHH DV TM Tân Sĩ Hai và Công ty TNHH Regina Miracle International Việt Nam còn hiệu lực.
- Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 246/2020/ATTP-CNĐK ngày 16/11/2020 do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hải Phòng cấp, còn hiệu lực.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến đã được khám sức khỏe được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có danh sách xác nhận của chủ cơ sở.

1.3. Về trang thiết bị dụng cụ, quy trình chế biến, các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Kết cấu nhà xưởng đạt yêu cầu.
- Hệ thống thông gió, chiếu sáng đạt yêu cầu.
- Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chia, bảo quản thực phẩm đầy đủ, phù hợp, đạt yêu cầu. Chất liệu của trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu bằng inox đảm bảo an toàn không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.
- Có đủ thiết bị rửa tay, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm. Có trang bị ủng, giày dép trước khi vào khu chế biến.
- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, thức ăn thừa, đảm bảo kín có nắp đậy.
- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Các cửa sổ làm bằng kính đóng kín, đảm bảo phòng chống hiệu quả.
- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.
- Người trực tiếp chế biến thực phẩm mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang. *Tuy nhiên vẫn còn có nhân viên đeo đồng hồ khi đang trực tiếp chế biến thực phẩm.*
- Quy trình chế biến thực tế: Bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu thực phẩm đầu vào cho đến khi chia suất ăn.

1.4. Hồ sơ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước:

- Cơ sở có 01 nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm là Công ty TNHH xây dựng và sản xuất phân phối thực phẩm Hải Phòng - Đa Phúc, Dương Kinh, Hải Phòng. Cơ sở có đầy đủ hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm gồm hợp đồng với nhà cung cấp, hóa đơn GTGT xuất theo từng tháng, phiếu giao nhận hàng ngày có đóng dấu và đầy đủ chữ ký giao nhận giữa hai bên.

- Cơ sở sử dụng nước máy thành phố trong chế biến thực phẩm.

1.5. Thực hiện kiểm thực 3 bước:

- Cơ sở lưu giữ và xuất trình đầy đủ hồ sơ kiểm thực ba bước theo thời hạn thanh tra. Sổ bước 1 ghi chép đầy đủ, rõ ràng. Sổ bước 2, bước 3 ghi chưa chính xác về số lượng suất ăn đối với món ăn chính là món ăn theo lựa chọn trực tiếp của người ăn.

- Về lưu mẫu thức ăn: Cơ sở ghi chép sổ lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng quy định.

1.6. Kết luận sau khi thanh tra:

- Cơ sở đã thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể) về: Hồ sơ hành chính, pháp lý; điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị dụng cụ; quy trình và vệ sinh nơi chế biến; nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước chế biến thực phẩm và lưu mẫu thức ăn.

- Tồn tại: Sổ kiểm thực ba bước một số nội dung ghi chưa chính xác về số lượng suất ăn.

- Vi phạm: Người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đeo đồng hồ trong khi chế biến thực phẩm.

1.7. Giải trình của cơ sở:

- Việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước: Cơ sở luôn nhận thức tầm quan trọng của việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước, nhằm loại bỏ nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến. Tuy nhiên, do số lượng suất ăn lớn, chia nhiều ca trong ngày, việc ghi chép sổ kiểm thực đòi hỏi tỷ mỉ, chính xác, nên đôi khi có sơ suất nhỏ. Cơ sở đã nhận thiếu sót, cam kết sẽ rà soát lại toàn bộ quá trình kiểm thực ba bước, nghiên cứu văn bản, thực hiện đúng theo quy định của pháp luật.

- Về việc người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đeo đồng hồ trong quá trình chế biến: Đây là trường hợp nhân viên mới vào làm việc, chưa hiểu rõ các quy định về vệ sinh cá nhân trong sản xuất thực phẩm, đồng thời cũng do bộ phận quản lý, giám sát chưa chặt chẽ. Cơ sở nhận thấy vi phạm là đúng và chấp hành xử lý vi phạm hành chính theo quy định. Cơ sở cam kết sẽ không tái vi phạm trong thời gian tiếp theo.

1.8. Xử lý vi phạm:

Chi cục An toàn thực phẩm đã ban hành Quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH DV TM Tân Sĩ Hai, xử phạt lỗi vi phạm: người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đeo đồng hồ trong khu vực sản xuất thực phẩm theo khoản 1, Điều 9 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, mức phạt tiền: 4.000.000 (bốn triệu đồng chẵn).

2. Công ty TNHH DV TM Thiên Chí

2.1. Thông tin chung:

- Địa điểm kinh doanh: Bếp ăn tập thể Công ty TNHH Takahata; địa chỉ: Lô N10, N11, N12, Khu công nghiệp Nomura, huyện An Dương, thành phố Hải Phòng.

- Số suất ăn trung bình: 530 suất/ngày.

- Nhân viên chế biến thực phẩm: 13 người (trực tiếp: 12, gián tiếp: 01)

2.1. Hồ sơ hành chính, pháp lý:

- Cơ sở có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: đúng ngành nghề kinh doanh.

- Có Hợp đồng cung cấp suất ăn giữa Công ty TNHH Thiên Chí và Công ty TNHH Takahata, còn hiệu lực.

- Cơ sở có chứng chỉ ISO 2200:2018 ngày 05/3/2021 do Công ty CP chứng nhận và giám định TTP cấp, còn hiệu lực.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được khám sức khỏe được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có danh sách xác nhận của chủ cơ sở.

2.3. Kiểm tra trang thiết bị dụng cụ, quy trình chế biến, các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Kết cấu nhà xưởng đạt yêu cầu theo quy định. Diện tích khu vực bếp còn nhỏ chưa phù hợp với công suất phục vụ.

- Hệ thống thông gió, chiếu sáng đạt yêu cầu.

- Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chia, bảo quản thực phẩm đầy đủ, phù hợp, đạt yêu cầu. Chất liệu của trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu bằng inox đảm bảo an toàn không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.

- Có đủ thiết bị rửa tay, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm. Có trang bị ủng, giày dép trước khi vào khu chế biến.

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, thức ăn thừa, đảm bảo kín có nắp đậy.

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Các cửa sổ được lắp đầy đủ lưới chắn, đảm bảo phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang.

- Thực hành của nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm đạt yêu cầu.

- Quy trình chế biến thực tế: bếp được bố trí theo nguyên tắc một chiều nhưng việc thực hành chế biến chưa theo nguyên tắc 1 chiều, không đảm bảo thực phẩm sống chín riêng biệt.

2.4 Hồ sơ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước:

+ Cơ sở có các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm là Bà Nguyễn Thị Liễu - Thôn Nực Long, Đại Bản, An Dương, Hải Phòng (cung cấp rau, củ, quả); bà Nguyễn Thị Vân Anh - Thôn Do Nha, Tân Tiến, An Dương, Hải Phòng (cung cấp thực phẩm các loại); Công ty TNHH Gencom miền Bắc - Số 15T An Đà, Ngô Quyền, Hải Phòng (cung cấp sữa và gạo các loại); bà Phạm Thị Phi Yến - Tổ 2, khu 1, phường Quán Toan, Hồng Bàng, Hải Phòng (cung cấp hàng hóa các loại); bà Nguyễn Thị Sanh - Hải Triều 3, Quán Toan, Hồng Bàng, Hải Phòng (cung cấp thực phẩm các loại). Cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm chủ yếu là cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ, có hợp đồng cung cấp nguyên liệu, hóa đơn, phiếu giao nhận hàng ngày có đầy đủ chữ ký giao nhận giữa hai bên.

+ Cơ sở sử dụng nước máy thành phố trong chế biến thực phẩm.

2.5. Thực hiện kiểm thực 3 bước:

- Về thực hiện kiểm thực 3 bước: Cơ sở lưu giữ và xuất trình đầy đủ hồ sơ kiểm thực ba bước theo thời hạn thanh tra. Tuy nhiên, cơ sở ghi chép số kiểm thực 3 bước chưa đúng theo quy định. Số bước 1 và bước 2 ghi không khớp về số lượng, tên nguyên liệu, thực phẩm (số lượng ở bước 1 thấp hơn số lượng ở bước 2). Số bước 2, bước 3 không ghi chép thông tin về ca đêm.

- Về lưu mẫu thức ăn: Cơ sở ghi chép sổ lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng quy định.

2.6 Kết luận sau khi thanh tra:

- Cơ sở đã thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể) về: Hồ sơ hành chính, pháp lý; điều kiện về trang thiết bị dụng cụ chế biến; vệ sinh nơi chế biến; nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước chế biến thực phẩm và lưu mẫu thức ăn.

- Tồn tại: Diện tích bếp, khu chế biến thực phẩm hẹp so với công suất chế biến suất ăn, do đó khó bố trí các khu vực chế biến riêng biệt.

- Vi phạm:

+ Thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước.

+ Quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm không theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

2.7. Giải trình của cơ sở

- Việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước: Cơ sở luôn xác định thực hiện tốt việc thực hiện chế độ kiểm thực ba bước. Tuy nhiên, do nhân viên được giao thực hiện ghi chép sổ chưa hiểu rõ về bản chất, vì vậy việc ghi chép còn thiếu,

chưa chính xác, chưa đúng theo quy định. Cơ sở nhận vi phạm và chấp hành xử phạt vi phạm hành chính theo quy định.

- Về quy trình chế biến không theo nguyên tắc một chiều: Do điều kiện bếp, khu chế biến thực phẩm hẹp, vì vậy trong quá trình chế biến thực phẩm chưa thực hiện nghiêm quy trình một chiều. Cơ sở đã nhận thức được tồn tại trên, tuy nhiên điều kiện cơ sở vật chất của bếp ăn là do nhà máy chịu trách nhiệm, việc mở rộng khu bếp cơ sở cũng đã có văn bản đề nghị mở rộng, nâng cấp khu chế biến thực phẩm đảm bảo theo quy định.

2.8. Xử lý vi phạm

Chi cục An toàn thực phẩm đã ban hành Quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH DV TM Thiên Chí, cụ thể:

+ Xử phạt lỗi: thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước theo 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, mức phạt giảm nhẹ là 6.000.000 (sáu triệu đồng chẵn).

+ Xử phạt lỗi: quy trình sản xuất thực phẩm không theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng theo điểm a, khoản 3, Điều 9 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, mức phạt giảm nhẹ là 10.000.000 (mười triệu đồng chẵn).

Tổng số tiền phạt là 16.000.000 (mười sáu triệu đồng chẵn).

3. Công ty cổ phần dịch vụ quốc tế Hà Thành

3.1. Thông tin chung:

- Địa điểm kinh doanh: Bếp ăn tập thể Công ty TNHH sản xuất lốp xe Bridgestone Việt Nam; địa chỉ: Lô CN3.6-CN4.1, Khu công nghiệp Đình Vũ, phường Đông Hải 2, quận Hải An, thành phố Hải Phòng.

- Số suất ăn trung bình: 800 suất/ngày.

- Nhân viên chế biến thực phẩm: 8 người (trực tiếp: 8, gián tiếp: 0)

3.2. Hồ sơ hành chính, pháp lý:

- Cơ sở có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: đúng ngành nghề kinh doanh.

- Có Hợp đồng cung cấp suất ăn công nghiệp giữa Công ty cổ phần dịch vụ quốc tế Hà Thành và Công ty TNHH sản xuất lốp xe Bridgeston Việt Nam, còn hiệu lực.

- Cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 131/2018/ATTP-CNĐK ngày 06/7/2018 do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hải Phòng cấp, còn hiệu lực.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được khám sức khỏe được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

ANH
CHI
TOÀN
TỤC

- Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có danh sách xác nhận của chủ cơ sở.

3.3. Kiểm tra trang thiết bị dụng cụ, quy trình chế biến, các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Kết cấu nhà xưởng đạt yêu cầu theo quy định. Khu vực chia thức ăn chưa tách biệt hoàn toàn với khu vực nấu. Nền khu vực sơ chế và khu vực chế biến kết cấu bằng lớp sơn bề mặt, đã xuống cấp, một số chỗ bong tróc. *Rãnh thoát nước thải bị ứ đọng, chưa được che kín.*

- Hệ thống thông gió, chiếu sáng đạt yêu cầu.

- Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chia, bảo quản thực phẩm đầy đủ, phù hợp, đạt yêu cầu. Chất liệu của trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu bằng inox đảm bảo an toàn không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.

- Có đủ thiết bị rửa tay, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm. Có trang bị ủng, giày dép trước khi vào khu chế biến.

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, thức ăn thừa, đảm bảo kín có nắp đậy. Tuy nhiên thức ăn thừa chưa được xử lý ngay sau khi kết thúc ca ăn.

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: khu vực chế biến không bố trí cửa sổ, kín, đảm bảo phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Người trực tiếp chế biến thực phẩm mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang.

- Thực hành của nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm đạt yêu cầu.

- Quy trình chế biến thực tế: Bố trí theo nguyên tắc một chiều.

3.4 Hồ sơ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước:

+ Cơ sở có 01 nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm là Công ty TNHH New Green Way Việt Nam. Cơ sở có đầy đủ hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm gồm hợp đồng với các nhà cung cấp, hóa đơn, phiếu giao nhận hàng ngày có đầy đủ dấu đỏ và chữ ký giao nhận giữa hai bên.

+ Cơ sở sử dụng nước máy thành phố trong chế biến thực phẩm.

3.5 Thực hiện kiểm thực 3 bước:

- Về thực hiện kiểm thực 3 bước: Cơ sở lưu giữ và xuất trình đầy đủ hồ sơ kiểm thực ba bước theo thời hạn thanh tra. Sổ kiểm thực 3 bước ghi đầy đủ các số.

- Về lưu mẫu thức ăn: Cơ sở ghi chép sổ lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng quy định.

3.6. Kết luận sau khi thanh tra:

- Cơ sở đã thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể) về: Hồ sơ hành chính, pháp lý; điều kiện

về trang thiết bị dụng cụ chế biến; nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước chế biến thực phẩm; chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

- Tồn tại: Nền khu chế biến thực phẩm kết cấu bằng lớp sơn bề mặt, đã xuống cấp, một số chỗ bong tróc. Khu vực chia thức ăn chín chưa tách biệt với khu chế biến thực phẩm.

- Vi phạm: Rãnh thoát nước thải bị ứ đọng, chưa được che kín.

3.7. Giải trình của cơ sở:

- Về nền khu sơ chế, chế biến xuống cấp: Do kết cấu bằng lớp sơn bề mặt do đó dễ bị bong tróc. Cơ sở đã báo cáo với nhà máy, vì điều kiện cơ sở vật chất của bếp ăn là do nhà máy chịu trách nhiệm. Tuy nhiên, do năm 2020, 2021 dịch bệnh Covid-19 làm ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, kinh doanh của đơn vị, việc bố trí tài chính để nâng cấp, cải tạo nhà bếp gặp khó khăn. Sau khi nhận được ý kiến của Đoàn Thanh tra, cơ sở sẽ tiếp tục kiến nghị với nhà máy, phối hợp để thực hiện nâng cấp, cải tạo điều kiện nền bếp đáp ứng điều kiện về bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Về rãnh thoát nước thải bị ứ đọng, chưa được che kín: Cơ sở nhận vi phạm và chấp hành xử phạt vi phạm hành chính theo quy định. Cơ sở sẽ phối hợp với nhà máy nâng cấp, cải tạo, khắc phục những tồn tại về điều kiện cơ sở vật chất, đáp ứng các điều kiện về an toàn thực phẩm.

3.8. Xử lý vi phạm ;

Chi cục An toàn thực phẩm đã ban hành Quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty cổ phần dịch vụ quốc tế Hà Thành, xử phạt lỗi: cống rãnh thoát nước thải khu vực chế biến bị ứ đọng, không được che kín theo 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, mức phạt là 8.000.000 (tám triệu đồng chẵn).

4. Công ty TNHH Westfield Việt Nam

4.1. Thông tin chung:

- Bếp ăn tập thể Công ty TNHH Westfield Việt Nam; địa chỉ: Cụm công nghiệp Tân Liên, xã Tân Liên, huyện Vĩnh Bảo, thành phố Hải Phòng.

- Bếp ăn thể do đơn vị tự phục vụ.

- Số suất ăn trung bình: 600 suất/ngày.

- Nhân viên chế biến thực phẩm: 6 người (trực tiếp: 5, gián tiếp: 1)

4.2 Thủ tục pháp lý:

- Cơ sở có Bản cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm số 38/2020/BCK-ATTP ngày 20/8/2020 ký kết cùng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hải Phòng.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến đã được khám sức khỏe được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có danh sách xác nhận của chủ cơ sở.

4.3. Kiểm tra trang thiết bị dụng cụ, quy trình chế biến, các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Kết cấu nhà xưởng đạt yêu cầu theo quy định;
- Hệ thống thông gió, chiếu sáng đạt yêu cầu;
- Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chia, bảo quản thực phẩm đầy đủ, phù hợp, đạt yêu cầu. Chất liệu của trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu bằng inox đảm bảo an toàn không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng.
- Có đủ thiết bị rửa tay, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm. Có trang bị ủng, giày dép trước khi vào khu chế biến.
- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, thức ăn thừa, đảm bảo kín có nắp đậy.
- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Các cửa sổ được lắp đầy đủ lưới chắn côn trùng.
- Người trực tiếp chế biến thực phẩm mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đeo găng tay chuyên dụng, đeo khẩu trang.

- Thực hành của nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm đạt yêu cầu.
- Quy trình chế biến thực tế: Bố trí theo nguyên tắc một chiều.

4.4. Hồ sơ nguồn gốc, nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước:

- Cơ sở có 01 nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm là Công ty TNHH phát triển thương mại dịch vụ Thảo Lâm - Thôn Tiền Hải, Tân Liên, Vĩnh Bảo, Hải Phòng. Cơ sở có đầy đủ hồ sơ nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm gồm hợp đồng với các nhà cung cấp, hóa đơn đỏ, phiếu giao nhận hàng ngày có đầy đủ dấu đỏ và chữ ký giao nhận giữa hai bên.

- Cơ sở sử dụng nước máy thành phố trong chế biến thực phẩm.

4.5. Thực hiện kiểm thực 3 bước:

- Về thực hiện kiểm thực 3 bước: Cơ sở lưu giữ và xuất trình đầy đủ hồ sơ kiểm thực ba bước theo thời hạn thanh tra. Sổ kiểm thực 3 bước ghi đầy đủ các số.

- Về lưu mẫu thức ăn: Cơ sở ghi chép sổ lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng quy định.

4.6 Kết luận sau khi thanh tra:

- Cơ sở đã thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (bếp ăn tập thể) về: Hồ sơ hành chính, pháp lý; điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện trang thiết bị dụng cụ; quy trình và vệ sinh nơi chế

biến; nguồn gốc nguyên liệu, nguồn nước chế biến thực phẩm; kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; thực hành vệ sinh trong chế biến thực phẩm và các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm khác.

4.7. Giải trình của cơ sở: không.

4.8. Xử lý vi phạm: không.

C. Kiến nghị

1. Đối với các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm:

- Tăng cường công tác thông tin truyền thông, phổ biến các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm đối với các bếp ăn tập thể trong các khu, cụm công nghiệp trên địa bàn thành phố.

- Tăng cường các hoạt động giám sát an toàn thực phẩm nhằm phát hiện các nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, hướng dẫn các đơn vị thực hiện khắc phục các tồn tại, thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm; tiến hành thanh, kiểm tra, xử lý nghiêm đối với các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

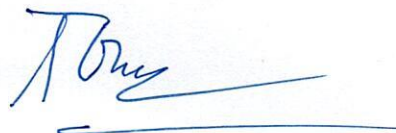
2. Đối với các đơn vị có bếp ăn tập thể:

- Tuân thủ nghiêm túc, đầy đủ các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm trong suốt quá trình chế biến, bảo quản, sử dụng thực phẩm; hạn chế tới mức thấp nhất nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm, không để xảy ra sự cố mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể. /

Nơi nhận:

- SYT: GD, PGD P.H.Thực, TTr; (để báo cáo)
- Các đ/v đã được thanh tra; (để thực hiện)
- Công thông tin điện tử Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, P.CTTTr.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Văn Toàn

