

Số: 622/KL-TTr

Lạng Sơn, ngày 18 tháng 12 năm 2019

**KẾT LUẬN THANH TRA**  
**Việc chấp hành pháp luật về An toàn thực phẩm**  
**trong kinh doanh Dịch vụ ăn uống**

Xét báo cáo số 621/BC-ĐTTr ngày 17/12/2019 của Đoàn thanh tra chuyên ngành về An toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh Dịch vụ ăn uống năm 2019, theo Quyết định số: 521/QĐ-ATTP ngày 30/10/2019 của Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lạng Sơn.

Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lạng Sơn kết luận như sau:

**I. KHÁI QUÁT CHUNG**

1. Tiến hành thanh tra theo kế hoạch là 21 cơ sở. Tổng số cơ sở đã tiến hành thanh tra 20/21 cơ sở chiếm 95,24%, (có 01 cơ sở không tiến hành thanh tra do cơ sở chuyển địa điểm kinh doanh), đồng thời tuyên truyền trực tiếp cho các cơ sở thực phẩm quy định pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP); kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về ATTP.

2. Lực lượng tham gia Đoàn thanh tra chuyên ngành cơ bản đáp ứng tiêu chuẩn chung được quy định tại Điều 12, Nghị định số 07/2012/NĐ-CP ngày 09 tháng 02 năm 2012 của Chính phủ.

3. Thời kỳ thanh tra: Năm 2019. Thời gian tiến hành thanh tra: Từ ngày 04/11/2019 đến ngày 12/12/2019.

**II. KẾT QUẢ THANH TRA (Phụ lục đính kèm)**

Tiến hành thanh tra thực tế: 20/21 cơ sở đạt 95,24% so với kế hoạch đề ra. Tại thời điểm thanh tra, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chấp hành ATTP trong kinh doanh Dịch vụ ăn uống, như sau:

**1. Về hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở thực phẩm**

1.1 Có 100% cơ sở thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh /Giấy chứng nhận đầu tư và tổ chức hoạt động đúng với ngành nghề theo quy định.

1.2 Có 16/20 cơ sở thực phẩm (chiếm 80,0%) được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, còn 04/20 cơ sở (chiếm 20,0%) đang trong quá trình hoàn thiện hồ sơ đề nghị cấp.

1.3 Có 19/20 cơ sở thực phẩm (chiếm 95,0%) có đủ giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm. Còn 01/20 cơ sở (chiếm 5,0%) thiếu 01 giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm/tập huấn kiến

thức về an toàn thực phẩm và 01 giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

## **2. Chấp hành điều kiện bảo đảm ATTP:**

**2.1. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở:** 100% cơ sở được kiểm tra có địa điểm kinh doanh cách biệt với nguồn ô nhiễm; khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm vệ sinh; khu vực ăn uống (phòng ăn) cho khách bảo đảm sạch.

**2.2. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:** 100% Cơ sở thực phẩm có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp với công năng phục vụ. Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến thực phẩm bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín.

### **2.3. Điều kiện con người**

- 19/20 cơ sở (chiếm 95,0%) có nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm được trang bị trang phục bảo hộ lao động, thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ. Đã tuân thủ tốt nguyên tắc một chiều trong chế biến thực phẩm.

- 01/20 cơ sở (chiếm 5,0%) Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.

### **2.4. Về nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước chế biến thực phẩm**

- 19/20 cơ sở (chiếm 95,0%) có hợp đồng mua nguyên liệu, thực phẩm. Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép và thực phẩm sử dụng để chế biến đã được công bố, nhãn mác đúng quy định.

- 01/20 cơ sở (chiếm 5,0%) sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ (Kinh doanh hàng hóa nhập lậu).

## **3. Các nội dung khác**

Đoàn thành tra chuyên ngành sử dụng máy đo Nitrat để kiểm tra: 03 mẫu thịt tại 03 cơ sở và 12 mẫu rau/quả tại 12 cơ sở, kết quả 100% mẫu nằm trong giới hạn cho phép.

## **III. KẾT LUẬN**

### **1. Nhận xét**

#### **1.1. Nhận xét, đánh giá**

- Phần lớn các cơ sở thực phẩm đã chấp hành tốt quy định của pháp luật về hồ sơ hành chính, pháp lý liên quan đến hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Các cơ sở thực phẩm được thanh tra có điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ sạch sẽ, phù hợp với công suất phục vụ.

#### **1.2. Tồn tại, hạn chế**

Trong quá trình thanh tra, phát hiện 02/20 cơ sở (chiếm 10,0%) có vi phạm, cụ thể:

- 01 cơ sở sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.

- 01 cơ sở sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ (Kinh doanh hàng hóa nhập lậu).

## 2. Kết luận

Phần lớn các Cơ sở tại thời điểm thanh tra chấp hành tương đối tốt các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của Pháp luật; tuy nhiên còn có 02 cơ sở còn vi phạm về điều kiện con người và kinh doanh hàng hóa nhập lậu.

## IV. BIỆN PHÁP XỬ LÝ

Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã xử phạt vi phạm hành chính 02 cơ sở với số tiền 1.600.000 đồng (tiêu hủy tại chỗ thực phẩm nhập lậu có giá trị 250.000 đồng) và đưa ra các giải pháp sau:

### 1. Đối với các cơ quan thông tin đại chúng

Đề nghị các cơ quan thông tin đại chúng tăng cường công tác phổ biến, tuyên truyền các văn bản quy phạm pháp luật về lĩnh vực ATVSTP như: Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính Phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ về Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế

### 2. Yêu cầu các cơ sở thực phẩm

- Tiếp tục duy trì và thực hiện tốt các quy định của pháp luật về bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống. Kịp thời thông tin tới cơ quan quản lý khi xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm.

- Nghiêm túc thực hiện các hướng dẫn của Đoàn thanh tra chuyên ngành.

- Tăng cường công tác kiểm tra nội bộ định kỳ, đột xuất nhằm kịp thời phát hiện các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm và xây dựng các giải pháp để thực hiện tốt công tác bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

### 3. Đề nghị Văn phòng Hội đồng nhân dân và UBND thành phố

- Tăng cường công tác tuyên truyền kiến thức, pháp luật về ATTP cho chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm trên địa bàn.

- Chủ động rà soát lại toàn bộ các cơ sở thực phẩm được phân công quản lý trên địa bàn hướng dẫn thực hiện các thủ tục hành chính, tăng cường quản lý điều kiện bảo đảm ATTP theo phân cấp, ủy quyền.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan triển khai thanh tra, kiểm tra đối với cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý. Kịp thời phát hiện những sai phạm về ATTP và đề xuất người có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật./.

#### Nơi nhận:

- 20 cơ sở thực phẩm (thông báo KL);
- Sở Y tế Lạng Sơn (báo cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT, TTr,

#### Bản điện tử:

- Website Chi cục ATVSTP.



Phạm Công Anh



## KẾT QUẢ

**Thanh tra chuyên ngành việc chấp hành  
các quy định an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống**

(Kèm theo Kết luận số: 622/KL-TTr, ngày 18/12/2019 của

Chi cục trưởng Chi cục ATVSTP)

**Bảng 1:** Kết quả thanh tra, kiểm tra:

TT	Loại hình cơ sở thực phẩm	Tổng số cơ sở	Số CS được thanh, kiểm tra	Số cơ sở đạt	Tỷ lệ % đạt
1	Sản xuất, chế biến	-	00	00	-
2	Kinh doanh	-	00	00	-
3	Dịch vụ ăn uống	-	20	18	90
	Tổng số (1 + 2 + 3)	-	20	18	90

**Bảng 2:** Tình hình vi phạm và xử lý vi phạm

TT	Tổng hợp tình hình vi phạm	Số lượng	Tỷ lệ % so với số được kiểm tra
1	Tổng số cơ sở được thanh tra, kiểm tra	20	100
2	Số cơ sở có vi phạm	02	10,0
3	Số cơ sở vi phạm bị xử lý	02	10,0
	Trong đó:		
3.1	Hình thức phạt chính:		
	Số cơ sở bị cảnh cáo	00	-
	Số cơ sở bị phạt tiền	02	10,0
	Tổng số tiền phạt	1.600.000	-
3.2	Hình thức phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả		
*	Số cơ sở bị đóng cửa		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành sản phẩm		
	Số sản phẩm bị đình chỉ lưu hành		
*	Số cơ sở bị tiêu hủy sản phẩm	01	5,0
	Tổng số loại sản phẩm bị tiêu hủy	02	-
*	Số cơ sở phải khắc phục về nhãn		
	Số loại sản phẩm có nhãn phải khắc phục		
*	Số cơ sở bị đình chỉ lưu hành tài liệu q/cáo		
	Số loại tài liệu q/cáo bị đình chỉ lưu hành		
*	Các xử lý khác		
3.3	Chuyển hồ sơ sang cơ quan khác xử lý	00	
3.4	Số cơ sở có vi phạm nhưng không xử lý (chỉ nhắc nhở)	00	



**Bảng 3:** Các nội dung vi phạm chủ yếu

TT	Nội dung vi phạm	Số CS được thanh tra	Số cơ sở vi phạm	Tỷ lệ %
1	Điều kiện vệ sinh cơ sở	20	00	00
2	Điều kiện trang thiết bị dụng cụ	20	00	00
3	Điều kiện về con người	20	01	5,0
4	Công bố tiêu chuẩn sản phẩm/công bố hợp quy/phù hợp quy định an toàn thực phẩm/ Bản tự công bố sản phẩm/ đăng ký Bản công bố sản phẩm	20	01	5,0
5	Ghi nhãn thực phẩm	20	00	00
6	Quảng cáo thực phẩm	00	00	00
7	Chất lượng sản phẩm thực phẩm	20	00	00
8	Vi phạm khác (ghi rõ)	00	00	00

**Bảng 4:** Kết quả kiểm nghiệm mẫu:

TT	Loại xét nghiệm	Kết quả xét nghiệm mẫu		
		Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ % không đạt
1	Xét nghiệm nhanh	15	00	00
2	Xét nghiệm tại labo	00	00	00
2.1	Hóa lý			
2.2	Vi sinh			
	<b>Cộng</b>	<b>15</b>	<b>00</b>	<b>00</b>