

Số: 204/KL-TTr

Lạng Sơn, ngày 29 tháng 4 năm 2021

KẾT LUẬN THANH TRA

**Kết quả thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm
đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền Nguyễn Thị
Thu Thủy và Hoàng Thị Ngọc Mai; Nhà hàng Hoa Sim - Chi nhánh Công ty
Cổ phần Du Lịch và XNK Lạng Sơn**

Xét báo cáo số 200/BC-ATTP ngày 23/4/2021 của Trưởng đoàn thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm, theo Quyết định số 126/QĐ-ATTP ngày 15/3/2021 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 nhằm đánh giá việc chấp hành quy định của pháp luật về ATTP đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền Nguyễn Thị Thu Thủy và Hoàng Thị Ngọc Mai; Nhà hàng Hoa Sim - Chi nhánh Công ty Cổ phần Du Lịch và XNK Lạng Sơn; 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 09/02/2012 của Chính phủ Quy định về cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động thanh tra chuyên ngành.

3. Thời kỳ thanh tra: Năm 2020 và 2021.

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

Tiến hành thanh tra thực tế: 03/03 cơ sở đạt 100% so với kế hoạch đề ra. Tại thời điểm thanh tra, cơ sở thực phẩm chấp hành nghiêm túc các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP.

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

- Có 02 cơ sở thực phẩm thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

+ Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai Minh Quân - Hoàng Thị Ngọc Mai, có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 05/2019/ATTP-CNĐK ngày 09/4/2019.

+ Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền Ngọc Thủy - Nguyễn Thị Thu Thủy, có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 16/2020/ATTP-CNĐK ngày 27/4/2020.

- Có 01 cơ sở dịch vụ ăn uống Nhà hàng Hoa Sim - Chi nhánh Công ty Cổ phần Du Lịch và XNK Lạng Sơn, không thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Nhà hàng trong khách sạn).

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm đã được xác nhận kiến thức về ATTP/tập huấn kiến thức, khám sức khỏe theo quy định.

2. Chấp hành điều kiện bảo đảm ATTP:

2.1. Với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền.

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

- Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai Minh Quân - Hoàng Thị Ngọc Mai, có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền Ngọc Thủy - Nguyễn Thị Thu Thủy, có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm đã được xác nhận kiến thức về ATTP/tập huấn kiến thức, khám sức khỏe theo quy định.

2.1.2. Việc chấp hành các điều kiện bảo đảm ATTP:

- **Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở:** Các cơ sở thực phẩm được thanh tra có điều kiện vệ sinh cơ sở sạch sẽ, quy trình sản xuất được thiết kế theo nguyên tắc một chiều.

- **Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:** Cơ sở thực phẩm có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp với quy mô, công suất sản xuất. Thiết bị, dụng cụ chế biến, sản xuất bảo đảm hợp vệ sinh.

- **Điều kiện thực hành vệ sinh cá nhân:** Nhân viên trực tiếp sản xuất thực phẩm được trang bị trang phục bảo hộ lao động, thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

- **Về dụng cụ chứa đựng thực phẩm, nguồn nước chế biến TP:** Cơ sở thực phẩm có đầy đủ hợp đồng mua dụng cụ chứa đựng thực phẩm (Có Bản tự công bố của nhà sản xuất, phiếu kiểm nghiệm còn thời hạn kèm theo) và có kiểm nghiệm nước định kỳ hợp vệ sinh.

- **Các nội dung khác:** Đoàn kiểm tra đã lấy 02 mẫu nước uống đóng chai để kiểm nghiệm các chỉ tiêu theo QCVN 6-1: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai của 02 cơ sở. Kết quả 02/02 mẫu đạt.

2.2. Với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

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

- Nhà hàng Hoa Sim - Chi nhánh Công ty Cổ phần Du Lịch và XNK Lạng Sơn, không thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn

thực phẩm (Nhà hàng trong khách sạn). Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm đã được xác nhận kiến thức về ATTP/tập huấn kiến thức, khám sức khỏe theo quy định.

2.2.2. Việc chấp hành các điều kiện bảo đảm ATTP:

- **Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở:** Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có địa điểm kinh doanh cách biệt với các nguồn ô nhiễm; khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm vệ sinh; khu vực ăn uống dành (phòng ăn) cho khách bảo đảm sạch sẽ thoáng mát, đảm bảo việc phòng chống dịch Covid-19 trong tình hình mới.

- **Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:** Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 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 để riêng biệt đối với thực phẩm sống và thức ăn chín.

- **Điều kiện thực hành vệ sinh cá nhân:** Nhân viên trực tiếp sản xuất thực phẩm được trang bị trang phục bảo hộ lao động, thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

2.2.3. Về nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước chế biến thực phẩm.

- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có hợp đồng mua nguyên liệu, thực phẩm có địa chỉ rõ ràng (Sau khi xác minh). 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.

- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thực hiện chế độ kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn: Kết quả cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã chấp hành tốt.

III. KẾT LUẬN

1. Nhận xét

1.1. Nhận xét, đánh giá

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

- Cơ sở sản xuất thực phẩm, dịch vụ ăn uống có điều kiện vệ sinh cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ sạch sẽ, phù hợp với công suất chế biến, sản xuất.

- Nhân viên trực tiếp chế biến, sản xuất thực phẩm được trang bị bảo hộ lao động và giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ. Cơ sở có đủ hợp đồng mua nguyên liệu, thực phẩm với các nơi cung ứng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và duy trì thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu.

1.2. Tồn tại, hạn chế

Tại thời điểm thanh tra, Đoàn thanh tra không phát hiện vi phạm.

2. Kết luận: Tại thời điểm thanh tra 03/03 cơ sở thực phẩm chấp hành đúng các quy định về bảo đảm ATTP.

IV. BIỆN PHÁP XỬ LÝ

1. Yêu cầu chủ 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 sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền và trong kinh doanh dịch vụ ăn uống. Kịp thời thông tin tới cơ quan quản lý khi xảy ra sự cố, dấu hiệu bất thường 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.

2. Đề nghị Văn phòng Hội đồng nhân dân và UBND thành phố Lạng Sơn, huyện Hữu Lũng và Đình Lập

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

- Chủ động rà soát lại toàn bộ các cơ sở thực phẩm được phân cấp quản lý trên địa bàn hướng dẫn các cơ sở thực phẩm thực hiện các thủ tục hành chính về lĩnh vực an toàn thực phẩm và dinh dưỡng.

- 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 kiên quyết xử lý theo quy định./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế Lạng Sơn (báo cáo);
- Lãnh đạo Chi cục;
- Văn phòng HĐND và UBND TP Lạng Sơn, huyện Hữu Lũng và Đình Lập;
- Đối tượng TTra;
- Lưu: VT, TTra.

Bản điện tử:

- Website Chi cục ATVSTP.

CHI CỤC TRƯỞNG



Phạm Công Anh