

SỞ Y T. QUẢNG NGÃI  
CHI CỤC AN TOÀN  
VỆ SINH THỰC PHẨM  
Số: 55/1BBS - CCATTP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Quảng Ngãi, ngày 14 tháng 3 năm 2019

**THÔNG BÁO**  
Về việc khắc phục điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở

Tên cơ sở: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu.

Mã số biên nhận: SYT0411900036.

Người nộp hồ sơ: Nguyễn Thị Kiều Thu.

Địa chỉ: 121 Lê Trung Đình (Công ty Cổ phần 28 Quảng Ngãi) - phường Trần Hưng Đạo - thành phố Quảng Ngãi - tỉnh Quảng Ngãi.

Điện thoại liên hệ: 0916591379.

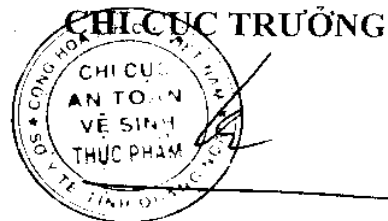
Nội dung yêu cầu giải quyết: Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của Sở Y tế cho Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu.

Ngày 13/3/2019, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) đã tiến hành thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP tại Bếp ăn tập thể - Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu theo Quyết định số 17/QĐ-CCATTP ngày 11/3/2019. Kết quả thẩm định: chờ hoàn thiện (có biên bản kèm theo).

Chi cục ATVSTP đề nghị Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu khắc phục những nội dung trong biên bản thẩm định thời gian 28 ngày kể từ ngày thẩm định và báo cáo kết quả khắc phục về quầy tiếp nhận hồ của Sở Y tế tại Trung tâm Phục vụ hành chính công/Bộ phận Tiếp nhận hồ sơ và Trả kết quả trước ngày 09/4/2019 để được giải quyết theo đúng quy định.

**Nơi nhận:**

- Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu;
- Trung tâm Phục vụ Hành chính Công/  
Bộ phận Tiếp nhận hồ sơ và Trả kết quả;
- Lưu: VT, TT-TT & QLNDTP.



Nguyễn Văn Oai



SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI  
CHỨC AN TOÀN  
VỀ SINH THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Quảng Ngãi, ngày 13 tháng 3 năm 2019

## BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ

Thực hiện Quyết định số 17/QĐ-CCATTP ngày 11 tháng 3 năm 2019 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Ngãi.

Hôm nay, vào lúc 14 giờ 00 phút ngày 13 tháng 3 năm 2019, Đoàn thẩm định gồm có:

1. BS Nguyễn Văn Đại - Chỉ cục trưởng: Trưởng đoàn
2. CN Huỳnh Thị Thu Diệu - Trưởng phòng TT-TT&QLNĐTP: Thư ký
3. ThS Bùi Thị Xuân Huệ - Chuyên viên phòng Công bố: Thành viên
4. ThS Văn Thị Diệu Linh - Chuyên viên phòng HC-TH: Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu.

Địa chỉ: số 121 Lê Trung Đình (Công ty Cổ phần 28 Quảng Ngãi) - phường Trần Hưng Đạo - thành phố Quảng Ngãi - tỉnh Quảng Ngãi.

Loại hình kinh doanh: Kinh doanh dịch vụ ăn uống (cung cấp suất ăn sẵn: 700 suất ăn/lần phục vụ).

Điện thoại: 0916 591 379

Fax:

**Đại diện cơ sở:**

\* **Đại diện Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu**  
Bà Nguyễn Thị Kiều Thu - Chức vụ: chủ cơ sở

\* **Đại diện Công ty Cổ phần 28 Quảng Ngãi:**

Ông Nguyễn Hoài Nam - Chức vụ: TP. Hành chính Hậu cần

### KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

#### I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp.  
Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, mã số: 34A8006327, ngày cấp 23/11/2012, nơi cấp Phòng TC-KH - UBND thành phố Quảng Ngãi, có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống.
2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất:
  - Nguyên liệu có nguồn gốc.
  - Nguồn nước: sử dụng nước máy.
3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất:  
Hồ sơ đầy đủ.





SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI  
CHỨC AN TOÀN  
VỀ SINH THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Quảng Ngãi, ngày 13 tháng 3 năm 2019

## BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ

Thực hiện Quyết định số 17/QĐ-CCATTP ngày 11 tháng 3 năm 2019 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Ngãi.

Hôm nay, vào lúc 14 giờ 00 phút ngày 13 tháng 3 năm 2019, Đoàn thẩm định gồm có:

1. BS Nguyễn Văn Đại - Chỉ cục trưởng: Trưởng đoàn
2. CN Huỳnh Thị Thu Diệu - Trưởng phòng TT-TT&QLNĐTP: Thư ký
3. ThS Bùi Thị Xuân Huệ - Chuyên viên phòng Công bố: Thành viên
4. ThS Văn Thị Diệu Linh - Chuyên viên phòng HC-TH: Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu.

Địa chỉ: số 121 Lê Trung Đình (Công ty Cổ phần 28 Quảng Ngãi) - phường Trần Hưng Đạo - thành phố Quảng Ngãi - tỉnh Quảng Ngãi.

Loại hình kinh doanh: Kinh doanh dịch vụ ăn uống (cung cấp suất ăn sẵn: 700 suất ăn/lần phục vụ).

Điện thoại: 0916 591 379

Fax:

**Đại diện cơ sở:**

\* **Đại diện Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Kiều Thu**

Bà Nguyễn Thị Kiều Thu - Chức vụ: chủ cơ sở

\* **Đại diện Công ty Cổ phần 28 Quảng Ngãi:**

Ông Nguyễn Hoài Nam - Chức vụ: TP. Hành chính Hậu cần

### KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

#### I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp.  
Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, mã số: 34A8006327, ngày cấp 23/11/2012, nơi cấp Phòng TC-KH - UBND thành phố Quảng Ngãi, có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống.
2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất:
  - Nguyên liệu có nguồn gốc.
  - Nguồn nước: sử dụng nước máy.
3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất:  
Hồ sơ đầy đủ.



## **II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:**

Tại thời điểm thẩm định:

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến:

- Địa điểm: môi trường xung quanh trước khu vực sơ chế chưa đảm bảo vệ sinh. Diện tích khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống 574 m<sup>2</sup>. Bố trí diện tích các khu vực sơ chế, chế biến, phân chia chưa hợp lý. Khu vực thay bảo hộ lao động bố trí không liền kề với khu vực chế biến.

2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải:

- Thiết kế: Thiết kế khu vực rửa dụng cụ chưa hợp lý.

- Kết cấu: nền nhà tại khu vực chế biến, phân chia thực phẩm loang lổ, tường ẩm mốc (một số nơi). Cửa ra vào phòng phân chia thực phẩm bị hư hỏng.

- Cống rãnh thoát nước: tại khu vực sơ chế (hệ thống thoát thải bồn rửa thực phẩm) chưa đảm bảo kín.

- Nơi thu gom, xử lý chất thải: đảm bảo an toàn

- Kho: đảm bảo vệ sinh

- Nơi thay bảo hộ lao động: có bố trí

- Nhà vệ sinh: cách biệt với khu vực chế biến.

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

- Cơ trang bị thiết bị, dụng cụ phục vụ cho việc chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

- Nơi bảo quản dụng cụ, thiết bị ăn uống không phù hợp

- Cửa có biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

4. Nguồn nước sản xuất, chế biến thực phẩm/thức ăn: sử dụng nước máy

5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm thức ăn.

Có nguồn gốc rõ ràng, còn hạn sử dụng, đầy đủ nhãn mác theo quy định.

6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/chế biến:

Nhân viên chế biến đủ sức khỏe để làm việc, chưa phát hiện mắc bệnh truyền nhiễm.

7. Các nội dung khác có liên quan.

## **III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN**

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...)

Cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định  
2. Tôn tại và biện pháp giải quyết:

- Môi trường xung quanh trước khu vực sơ chế chưa đảm bảo vệ sinh. Bố trí diện tích các khu vực sơ chế, chế biến, phân chia chưa hợp lý. Khu vực thay bảo vệ bao động bố trí không liền kề với khu vực chế biến.

- Thiết kế khu vực rửa dụng cụ, nơi bảo quản dụng cụ, thiết bị ăn uống chưa phù hợp.

- Bên nhà tại khu vực chế biến, phân chia thực phẩm loang lổ, tường nhà ẩm mốc, cửa ra vào phòng phân chia thực phẩm bị hư hỏng (một số vị trí).

- Công rãnh thoát nước: tại khu vực sơ chế chưa đảm bảo kín.

3. Kết luận:

Cơ sở chưa đủ điều kiện để được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm để kinh doanh dịch vụ ăn uống (cung cấp suất ăn sẵn).

Đạt	<input type="checkbox"/>
Không đạt	<input type="checkbox"/>
Chờ hoàn thiện	<input checked="" type="checkbox"/>
Thời hạn hoàn thiện:	<input type="text" value="28"/> ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Đoàn đề nghị cơ sở:

Khắc phục những nội dung tồn tại nêu trên trong thời gian 28 ngày kể từ ngày thẩm định và báo cáo kết quả khắc phục để đoàn thẩm định lại đúng quy định.

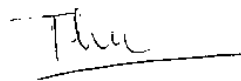
5. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

Thống nhất nội dung biên bản.

Biên bản kết thúc lúc: 15 giờ 30 phút ngày 13 tháng 3 năm 2019 và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

**Đại diện cơ sở**

**Trưởng đoàn thẩm định**





**Nguyễn Thị Kiều Thu**

**Nguyễn Văn Oai**

#### IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

Đạt

Không đạt

Lý do không đạt.....

2019

.....

Quảng Ngãi, ngày tháng năm 2019

**Trưởng đoàn thẩm định**

**Nguyễn Văn Oai**