

**SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI
CHI CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM**

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

Số: 89 /CCATTP
V/v thông báo kết quả thẩm định
cơ sở tại Bếp ăn tập thể - Công ty
Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất.

Quảng Ngãi, ngày 18 tháng 4 năm 2019

Kính gửi:

- Công ty TNHH Best Food;
- Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất.

Căn cứ Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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 (Nghị định 155/2018/NĐ-CP);

Căn cứ Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) ngày 20/3/2019 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) tại bếp ăn tập thể - Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất (do Công ty TNHH Best Food nấu ăn).

Ngày 20/3/2019, Chi cục ATVSTP tiến hành thẩm định thực tế tại bếp ăn tập thể - Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất. Kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu và phải chờ hoàn thiện, đồng thời đoàn đề nghị cơ sở khắc phục những nội dung cụ thể trong Biên bản gửi kèm. Tuy nhiên, đến nay đã quá thời gian quy định (quá 30 ngày), Chi cục ATVSTP vẫn không nhận được báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở, đoàn thẩm định kết luận: cơ sở không đạt yêu cầu và không đủ điều kiện để được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP để kinh doanh dịch vụ ăn uống (tổ chức bếp ăn tập thể).

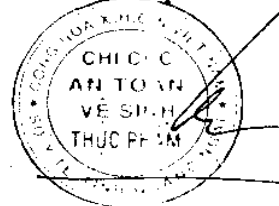
Để phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho cán bộ nhân viên của Công ty, Chi cục ATVSTP yêu cầu Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất không được hoạt động tổ chức bếp ăn tập thể cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, tuân thủ các quy định của pháp luật về ATTP cho đến khi hoàn thiện các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn theo quy định tại Nghị định 155/2018/NĐ-CP.

Nay thông báo./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (b/);
- Trung tâm Hành chính Công/
Bộ phận Tiếp nhận hồ sơ và Trả kết quả;
- BQL KKT Dung Quất và các KCN Quảng Ngãi;
- UBND huyện Bình Sơn;
- UBND xã Bình Đông;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Lưu: VT; 1 T-TT & QLNDTP.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Văn Oai



SỞ Y TẾ QUẢNG NGÃI
CHỦ CỤC AN TOÀN
VỆ SINH THỰC PHẨM

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

Quảng Ngãi, ngày 20 tháng 3 năm 2019

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

Thực hiện Quyết định số 21/QĐ-CCATTP ngày 18 tháng 3 năm 2019 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Ngãi.

Hôm nay, vào lúc 14 giờ 00 phút ngày 20 tháng 3 năm 2019, Đoàn thẩm định gồm có:

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

tiền hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở: Công ty TNHH Best Food.

Địa chỉ: Bếp ăn tập thể - Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất - Khu kinh tế Dung Quất - Bình Đông - Bình Sơn - Quảng Ngãi.

Loại hình kinh doanh: Kinh doanh dịch vụ ăn uống (cung cấp suất ăn sẵn: 260 suất ăn/lần phục vụ).

Điện thoại: 0975927056

Fax:

Đại diện cơ sở:

Đại diện Công ty TNHH Best Food

Bà Hà Thị Lựu - Chức vụ: quản lý nhà bếp

Đại diện Công ty Cổ phần Thép Hòa Phát Dung Quất:

Bà Lê Thị Thúy - Chức vụ: Nhân viên giám sát nhà ăn

Ông Lữ Hoàng Thiên - Chức vụ: Nhân viên an toàn giám sát nhà ăn

***Tại thời điểm thẩm định: nhà máy đang sử dụng bếp ăn tạm thời chờ chuyển đổi sang địa điểm văn phòng chính (dự kiến chuyển địa điểm vào cuối tháng 7/2019), số lượng suất ăn cung cấp dưới 300 suất.**

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 doanh nghiệp Công ty TNHH một thành viên, mã số doanh nghiệp: 2500516438, ngày cấp 26/6/2018, nơi cấp Sở Kế Hoạch và Đầu Tư tỉnh Vĩnh Phúc, 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 thăm định:

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

- Địa điểm: Có đủ diện tích để bố trí các khu vực chế biến thực phẩm. Tổng diện tích mặt bằng: 2.000 m² (trong đó, diện tích khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống 440 m²).

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: Bếp ăn được thiết kế, bố trí chưa có sự cách biệt giữa các khu vực (khu vực rửa dụng cụ và khu vực nấu cơm, phân chia cơm; khu vực sơ chế với nấu nướng); Tủ lưu mẫu thực phẩm bố trí chưa hợp lý (để tại khu vực bảo quản thực phẩm sống).

- Kết cấu: Nơi chế biến có kết cấu phù hợp

- Cống rãnh thoát nước: Hệ thống thoát thải tại khu vực sơ chế chưa đảm bảo kín, tồn đọng nước; chưa có bồn rửa dụng cụ và hệ thống thu gom nước tại khu vực rửa.

- Nơi thu gom, xử lý chất thải: có dụng cụ thu gom chất thải

- Kho, khu vực bảo quản thực: chưa bố trí hợp lý (gạo để tại khu vực rửa, dầu ăn để tại khu vực nấu).

- Nơi thay bảo hộ lao động: chưa 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:

- Có trang bị thiết bị, dụng cụ phục vụ cho việc chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, chưa bố trí riêng biệt dao thớt sử dụng cho thực phẩm chín.

- Chưa 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 hợp đồng cung cấp nguyên liệu.

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, nhân viên chế biến còn đeo nữ trang.

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...)

- Bếp ăn được thiết kế, bố trí chưa có sự cách biệt giữa các khu vực (khu vực rửa dụng cụ và khu vực nấu cơm, phân chia cơm; khu vực sơ chế với nấu nướng); Tủ lưu mẫu thực phẩm bố trí chưa hợp lý (để tại khu vực bảo quản thực phẩm sống).

- Hệ thống thoát thải tại khu vực sơ chế chưa đảm bảo kín, tồn đọng nước; chưa có bồn rửa dụng cụ và hệ thống thu gom nước tại khu vực rửa.

- Kho, khu vực bảo quản thực: chưa bố trí hợp lý (gạo để tại khu vực rửa, dầu ăn để tại khu vực nấu).

- Chưa bố trí nơi thay bảo hộ lao động.

- Chưa bố trí riêng biệt dao thớt sử dụng cho thực phẩm chín.

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

- Nhân viên chế biến còn đeo nữ trang.

2. Kết luận: chờ hoàn thiện

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

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Thời hạn hoàn thiện:

ngày kể từ ngày thẩm định.

3. Đoàn đề nghị cơ sở:

Vì nhà máy đang sử dụng bếp ăn tạm thời chờ chuyển đổi sang địa điểm văn phòng, chính, nên Đoàn đề nghị cơ sở phải tuân thủ tuyệt đối điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình cung cấp suất ăn và khắc phục một số nội dung sau:

- Chuyển vị trí tủ nấu cơm sang khu vực nấu nướng;

- Che chắn và tuân thủ vệ sinh định kỳ hệ thống thoát thải trong khu vực sơ chế, chế biến đảm bảo vệ sinh, kín, không ứ đọng nước;

- Tập kết các nguyên liệu khô (gạo, dầu ăn...) tại cùng một vị trí để đảm bảo vệ sinh;

- Bố trí khu vực thay bảo hộ lao động, bồn rửa tay cho nhân viên bếp đảm bảo đúng theo quy định;

- Tuân thủ thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến; vận chuyển, bảo quản thực phẩm chín từ khu vực bếp đến khu vực nhà ăn đảm bảo vệ sinh. Nhân viên chế biến phải tuân thủ thực hành vệ sinh cá nhân theo quy định;

- Trang bị bồn rửa dụng cụ ăn uống và có hệ thống thu gom nước đảm bảo an toàn thực phẩm

Đoạn đề nghị cơ sở khắc phục những nội dung 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. Nếu quá thời hạn trên, cơ sở không có báo cáo khắc phục thì kết quả thẩm định không đạt yêu cầu.

4. Kiến nghị của cơ sở được thẩm định: Thống nhất nội dung biên bản.

Biên bản kết thúc lúc: 15 giờ 30 phút ngày 20 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

Hà Thị Lựu

Trưởng đoàn thẩm định

Nguyễn Văn Oai

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

Đạt

Không đạt

Lý do không đạt.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quảng Ngãi, ngày tháng năm 2019
Trưởng đoàn thẩm định

Nguyễn Văn Oai