

Số: 145./KL-TTra

An Giang, ngày 05 tháng 12 năm 2024

KẾT LUẬN THANH TRA
Về việc chấp hành quy định của pháp luật
về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống

Thực hiện Quyết định số 126/QĐ-TTra ngày 14/11/2024 của Chánh Thanh tra Sở Y tế An Giang về việc thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống. Từ ngày 20/11/2024 đến ngày 29/11/2024, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 05 Doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống.

Xét báo cáo kết quả thanh tra việc chấp hành quy định của pháp luật về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống tại 05 Doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống ngày 04/12/2024 của Trưởng đoàn thanh tra, Chánh Thanh tra Sở Y tế kết luận như sau:

1. Khái quát chung:

Các Doanh nghiệp được tiến hành thanh tra (Danh sách tại phụ lục kèm theo Kết luận). Trong đó: Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH Âm thực Hoàng Thái Dương - Làng tôi 2 được đổi tên từ tên cũ là Địa điểm kinh doanh Công ty TNHH thương mại sản xuất Long Tấn Phước – Quán Làng tôi 2.

- Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp: 01 Công ty Trách nhiệm hữu hạn (sau đây viết tắt là TNHH), 01 Chi nhánh Công ty TNHH, 03 Địa điểm kinh doanh.

- Lĩnh vực kinh doanh thuộc ngành y tế quản lý: 01 Doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống (Bếp ăn tập thể công nghiệp), 04 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống (Nhà hàng, Cửa hàng ăn uống, giải khát).

2. Kết quả kiểm tra, xác minh:

1. Công ty TNHH Tập Đoàn Nhất phẩm Hoàng Gia - Chi nhánh Châu Đốc (sau đây viết tắt là Chi nhánh):

Địa chỉ: số 89, Hoàng Diệu, Khóm Châu Thới, phường Châu Thới, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang.

1.1. Cơ sở pháp lý:

Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh do Sở Kế hoạch và Đầu tư cấp, đăng ký thay đổi lần thứ 2 ngày 26/5/2021; mã số chi nhánh 0314135618-003.

Chi nhánh hoạt động theo uỷ quyền của doanh nghiệp:

- Tên doanh nghiệp: Công ty TNHH Tập Đoàn Nhất phẩm Hoàng Gia.

- Mã số doanh nghiệp: 0314135618

- Trụ sở chính: 750 An Dương Vương, phường 13, quận 6, TP. Hồ Chí Minh.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm 71/2022/ATTP-CNĐK do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang cấp ngày 09/5/2022: kinh doanh dịch vụ ăn uống (Nhà hàng ăn uống).

1.2. Đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Nguyên liệu, phụ gia, nguồn nước:

- Nguồn gốc nguyên liệu thịt động vật, được mua từ Lò giết mổ gia súc, gia cầm tập trung thị trấn Cái Dầu.

- Nguyên liệu từ cá, trứng, sữa được mua tại Chi nhánh Công ty Cổ phần Thương mại Bách Hóa Xanh – Cửa hàng Bách Hóa Xanh An Giang.

- Phụ gia sử dụng trong chế biến có nhãn rõ ràng, chưa phát hiện chất phụ gia hết hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.

- Nguồn nước: sử dụng nước thủy cục Châu Đốc trong chế biến.

- Nước đá mua tại Hộ kinh doanh Tín Thành (Cơ sở 2) có Giấy Chứng nhận Đủ điều kiện nn toàn thực phẩm số 78/2023/ATTP-CNĐK ngày 11/7/2023.

b) Hồ sơ xác nhận sức khoẻ, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

Tất cả 05 nhân viên lao động trực tiếp có đủ hồ sơ xác nhận sức khoẻ còn thời hạn, chưa phát hiện bệnh truyền nhiễm cấp tính.

Chủ cơ sở có thực hiện tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên ngày 18/5/2024.

c) Địa điểm, diện tích, cơ sở vật chất, khu vực chế biến, quy mô phục vụ:

Địa điểm: cách xa nguồn ô nhiễm (lâu 4 Khách sạn Yên Châu).

Diện tích tổng cộng: 550 m²; trong đó khu vực chế biến 30 m², khu vực ăn 500 m², khu vực vệ sinh 20 m².

Nền nhà gạch men, trần bê tông, vách bê tông đảm bảo vệ sinh sạch sẽ; không ứ đọng nước, rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày không gây ô nhiễm môi trường.

Quy mô phục vụ: tối đa khoảng 120 người/01 lượt.

d) Thiết bị dụng cụ chế biến: Có 01 tủ đông lạnh; 01 tủ mát; bếp ga; kệ đựng chén, đĩa ngăn nắp, sạch sẽ,...

đ) Quy trình chế biến:

Khu vực chế biến bố trí theo 01 chiều; có chia từng nơi riêng biệt để sơ chế nguyên liệu tươi sống (thịt, cá, ...) và rau củ, có bố trí các bồn rửa.

Có hồ sơ kiểm thực 3 bước, thực hiện lưu mẫu thực phẩm theo quy định khi số khách được phục vụ từ 30 người trở lên.

Nhận xét: Công ty TNHH Tập Đoàn Nhất phẩm Hoàng Gia - Chi nhánh Châu Đốc thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm.

2. Chi nhánh 6 Công ty TNHH suất ăn công nghiệp Com Việt Long An:

Địa chỉ: Nhà ăn Com Việt Công ty Cổ phần Nam Việt – 19D Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Quý, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang.

2.1. Cơ sở pháp lý:

Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh do Sở Kế hoạch và Đầu tư cấp, đăng ký thay đổi lần thứ 1 ngày 15/9/2023; mã số chi nhánh 1101842639-006.

Chi nhánh hoạt động theo ủy quyền của doanh nghiệp:

- Tên doanh nghiệp: Công ty TNHH suất ăn công nghiệp Com Việt Long An.
- Mã số doanh nghiệp: 1101842639
- Trụ sở chính: Số 5, đường số 1, khu dân cư Nam Long, ấp 4, xã An Thạnh, huyện Bền Lức, tỉnh Long An.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm 107/2022/ATTP-CNĐK do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang cấp ngày 25/7/2022: kinh doanh dịch vụ ăn uống (Bếp ăn tập thể công nghiệp).

2.2. Đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Nguyên liệu, nguồn nước, nước đá:

- Nguồn gốc nguyên liệu thịt động vật, cá, rau, nước rửa chén: có hợp đồng với hộ kinh doanh cung cấp.

- Phụ gia sử dụng trong chế biến có nhãn rõ ràng, chưa phát hiện chất phụ gia hết hạn sử dụng.

- Nguồn nước dùng trong chế biến: sử dụng từ nguồn nước máy do nhà máy nước thành phố Long Xuyên cung cấp.

b) Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

Tất cả 04 nhân viên lao động trực tiếp có đủ hồ sơ xác nhận sức khỏe còn thời hạn, chưa phát hiện bệnh truyền nhiễm cấp tính.

Chủ cơ sở có thực hiện tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên ngày 01/9/2024.

c) Địa điểm, diện tích, cơ sở vật chất khu vực chế biến, quy mô phục vụ:

Địa điểm: cách xa khu vực chế biến sản phẩm của Công ty cổ phần Nam Việt, xa nguồn ô nhiễm, vị trí cạnh bờ sông.

Diện tích: 430 m²; trong đó khu vực chế biến 108 m², khu vực nhà ăn 322 m².

Khu vực chế biến: Nền nhà lát gạch men, không ứ đọng nước; trần la phong; vách tol; gạch nền nhà bị vỡ ở vài chỗ; ngay cửa ra vào (phía sau) khi đóng lại còn khe hở, có nguy cơ côn trùng xâm nhập vào khu vực chế biến. Tuy nhiên, thời điểm kiểm tra chưa phát hiện có côn trùng tại khu vực chế biến.

Rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày (việc thu gom rác có trong Hợp đồng nguyên tắc giữa Công ty TNHH suất ăn công nghiệp Cơm Việt Long An với Công ty Cổ phần Nam Việt) không gây ô nhiễm môi trường.

Bếp ăn có quy mô phục vụ: 500 suất ăn/lần/ngày (ca sáng các ngày trong tuần); 270 suất ăn/lần/ngày (ca tối chỉ phục vụ 15 ngày/tháng).

b) Thiết bị dùng trong chế biến thức ăn:

Có 01 tủ lạnh bảo quản thực phẩm, 01 tủ lưu mẫu, 01 tủ cơm công nghiệp đang hoạt động tốt.

Có các dụng cụ chuyên dùng để chế biến thức ăn, bằng inox, nhựa, đũa gỗ,... có vệ sinh và bảo quản ngăn nắp trên bàn cao và kệ inox.

Dụng cụ phân chia thức ăn (khây inox) sạch sẽ, test vết dầu mỡ kết quả không phát hiện vết dầu bám trên giấy thu mẫu.

đ) Quy trình chế biến:

Các khu vực sơ chế nguyên liệu, chế biến thức ăn, phân chia suất ăn riêng biệt, bố trí theo nguyên tắc 01 chiều hợp lý.

Thức ăn tại bếp sau khi chế biến xong, được sử dụng tối đa trong 04 giờ (phù hợp khung giờ làm việc của Công ty Cổ phần Nam Việt).

Có thực hiện lưu mẫu thực phẩm trong tủ mát riêng biệt có nhiệt kế (nhiệt độ trong tủ lưu mẫu 10⁰C); lượng mẫu lưu từ 150g đến 250g hoặc 250 ml; thời gian bảo quản mẫu lưu đúng quy định.

Có thực hiện ghi chép hồ sơ kiểm thực 03 bước theo mẫu quy định của Bộ Y tế và thực hiện thường xuyên.

Nhận xét: Chi nhánh 6 Công ty TNHH suất ăn công nghiệp Cơm Việt Long An thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm.

3. Địa điểm kinh doanh CTy TNHH Ẩm thực Hoàng Thái Dương - Làng tôi 2:

Địa chỉ: Thửa đất số 183, tờ bản đồ số 15, phường Đông Xuyên, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang

3.1. Cơ sở pháp lý:

Giấy chứng nhận đăng ký Địa điểm kinh doanh do Sở Kế hoạch và Đầu tư cấp, đăng ký lần đầu ngày 24/8/2024; mã số địa điểm kinh doanh 00001.

Thông tin về doanh nghiệp chủ quản của địa điểm kinh doanh:

- Công ty TNHH Âm thực Hoàng Thái Dương.
- Mã số doanh nghiệp 1602180256.
- Địa chỉ trụ sở chính: Số 32 Trần Nhật Duật, phường Mỹ Long, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang.
- Người đại diện theo pháp luật: Nguyễn Thị Hồng Thắm; chức danh: Giám đốc.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 144/2024/ATTP-CNĐK do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang cấp ngày 08/10/2024: kinh doanh dịch vụ ăn uống (Nhà hàng).

3.2. Đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Nguyên liệu, nguồn nước, nước đá:

- Nguồn gốc nguyên liệu thịt động vật: có hợp đồng cung cấp thực phẩm.
- Nguồn gốc nguyên liệu gia vị: hợp đồng cung cấp thực phẩm, có hoá đơn giá trị gia tăng, có nhãn hiệu rõ ràng. Chưa phát hiện cơ sở có sử dụng phụ gia thực phẩm không rõ nhãn hiệu, hoặc ngoài danh mục được phép sử dụng.
- Nguồn nước sử dụng chế biến: nguồn nước máy do nhà máy nước cục thành phố Long Xuyên cung cấp.
- Nước đá: mua của cơ sở Trương Anh Vũ có Giấy Chứng nhận đủ điều kiện An toàn thực phẩm.

b) Hồ sơ xác nhận sức khoẻ, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

Tổng số lao động 15 người, trong đó lao động trực tiếp: 14 người.

Tất cả 14 người, có đủ hồ sơ xác nhận sức khoẻ, còn thời hạn chưa phát hiện bệnh truyền nhiễm cấp tính.

Chủ cơ sở có thực hiện tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên ngày 15/9/2024.

c) Địa điểm, diện tích, cơ sở vật chất khu vực chế biến, quy mô phục vụ:

Địa điểm: tiếp giáp với trục lộ giao thông, xung quanh cơ sở là nhà dân cách biệt với nguồn ô nhiễm.

Diện tích cơ sở: Tổng diện tích cơ sở 825 m² (Khu vực sơ chế, chế biến thức ăn: 75 m²; khu vực phục vụ ăn uống 750 m²).

Khu vực sơ chế, chế biến thức ăn (bếp) được thiết kế chắc chắn, nền cao hơn mặt đường đi, không đọng nước; thiết kế bố trí khu vực bếp sạch sẽ, dễ làm vệ sinh; không bám dầu mỡ.

Cơ sở có 08 phòng ăn, 04 chòi lá, 01 sảnh phục vụ khách thoáng, sạch sẽ.

Quy mô phục vụ: tối đa 01 lần/180 khách.

d) Thiết bị dụng cụ chế biến: Có 01 tủ đông; 01 tủ mát; 01 lò vi sóng để rã đông thực phẩm; Có tủ lưu mẫu thực phẩm.

Có bố trí nơi rửa nguyên liệu tươi sống là hải sản, thịt đông lạnh riêng biệt với nơi rửa rau và nơi rửa dụng cụ.

đ) Quy trình chế biến:

Quy trình chế biến theo nguyên tắc 01 chiều, có khu vực nguyên liệu sống và thức ăn chín riêng biệt; các công đoạn chế biến đều thực hiện trên bàn cao.

Các món ăn do cơ sở cung cấp là các món được chế biến ăn ngay.

Có thực hiện lưu mẫu thực phẩm theo quy định khi số khách được phục vụ từ 30 người trở lên.

Nhận xét: Địa điểm kinh doanh CTy TNHH Âm thực Hoàng Thái Dương - Làng tôi 2 thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm.

4. Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng – King BBQ Buffet 5:

Địa chỉ: L4 04 - 05 tầng 4 TTTM Vincom An Giang, Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Bình, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang;

4.1. Cơ sở pháp lý:

Giấy chứng nhận đăng ký Địa điểm kinh doanh do Sở Kế hoạch và Đầu tư cấp, đăng ký lần đầu ngày 30/3/2022; mã số địa điểm kinh doanh 00007.

Thông tin về doanh nghiệp chủ quản của địa điểm kinh doanh:

- Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng.

- Mã số doanh nghiệp 0108951120.

- Địa chỉ trụ sở chính: Số 1 đường 4, KTT F361, ngõ 32 phố An Dương, phường Yên Phú, Quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội.

- Người đại diện theo pháp luật: Phạm Cao Vinh; chức danh: Chủ tịch Hội đồng quản trị kiêm Tổng Giám đốc.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 100/2022/ATTP-CNĐK do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang cấp ngày 22/6/2022: kinh doanh dịch vụ ăn uống (Cửa hàng ăn uống).

4.2. Đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Nguyên liệu, nguồn nước, nước đá:

- Nguồn gốc nguyên liệu thịt động vật: do Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng cung cấp (có phiếu xuất kho kiểm vận chuyển nội), thịt động vật có hồ sơ công bố. Thời điểm giao, nhận nguyên liệu thịt động vật ở trạng thái đông lạnh, có ghi nhãn.

- Nguồn gốc nguyên liệu gia vị: do Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng cung cấp (có phiếu xuất kho kiểm vận chuyển nội) có nhãn hiệu rõ ràng.

- Nguồn nước sử dụng chế biến: nguồn nước máy do nhà máy nước cục thành phố Long Xuyên cung cấp.

- Nước đá: mua của Công ty TNHH An Phước Long có Giấy Chứng nhận đủ điều kiện An toàn thực phẩm.

b) Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

Tổng số lao động 13 người, trong đó lao động trực tiếp: 04 người.

Tất cả 13 người, có đủ hồ sơ xác nhận sức khỏe, còn thời hạn chưa phát hiện bệnh truyền nhiễm cấp tính.

Chủ cơ sở có thực hiện tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên ngày 01/7/2024.

c) Địa điểm, diện tích, cơ sở vật chất, khu vực chế biến, quy mô phục vụ:

Địa điểm xa nguồn ô nhiễm (tầng 4 Trung tâm Thương mại Vincom An Giang).

Diện tích tổng cộng: 180 m²; trong đó khu chế biến 60 m², khu phục vụ 120 m².

Nền nhà gạch men, trần bê tông, vách bê tông, gỗ đảm bảo vệ sinh sạch sẽ; không ứ đọng nước; rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày không gây ô nhiễm môi trường.

Quy mô phục vụ: tối đa 01 lần/120 khách.

d) Thiết bị dụng cụ dùng trong chế biến:

Thực phẩm do cơ sở cung cấp là món ăn liền tại chỗ, bếp sử dụng tại bàn ăn là bếp than.

Có 01 tủ dùng để lưu mẫu thức ăn, 01 tủ đông lạnh; 01 tủ mát; 01 tủ rã đông, 01 máy rửa chén đĩa (nước rửa chén, đĩa có hồ sơ công bố) kệ đựng chén đĩa ngăn nắp, sạch sẽ và 01 số dụng cụ khác.

Có nhiệt kế, bảng theo dõi nhiệt độ tủ đông lạnh; tủ mát.

đ) Quy trình chế biến:

Khu vực chế biến bố trí riêng biệt với khu vực sơ chế nguyên liệu.



Các món ăn do cơ sở cung cấp là món do khách tự nướng, lẩu nấu ăn liền tại chỗ.

Có thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định khi số khách được phục vụ từ 30 người trở lên.

Nhận xét: Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng – King BBQ Buffet 5 thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm.

5. Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Trung Nguyên Franchising – Cửa hàng Trung Nguyên :

Địa chỉ: Gian hàng Lô 01 - 02 Trung tâm Thương mại Vincom Plaza Long Xuyên, số 1242, Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Bình, thành phố Long Xuyên, An Giang.

5.1. Cơ sở pháp lý:

Giấy chứng nhận đăng ký Địa điểm kinh doanh do Sở Kế hoạch và Đầu tư cấp, đăng ký lần đầu ngày 12/8/2022; mã số địa điểm kinh doanh 00129.

Thông tin về doanh nghiệp chủ quản của địa điểm kinh doanh:

- Tên doanh nghiệp: Công ty Cổ phần Trung Nguyên Franchising.
- Mã số doanh nghiệp: 0310939343
- Địa chỉ trụ sở chính: Số 87A Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Nghé, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh.
- Người đại diện theo pháp luật: Đặng Lê Nguyên Vũ; chức danh: Chủ tịch Hội đồng quản trị.

Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm số 178/2022/ATTP-CNĐK, do Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang cấp ngày 01/12/2022: kinh doanh dịch vụ ăn uống (Cửa hàng giải khát và điểm tâm sáng).

5.2. Đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Nguyên liệu, nguồn nước, nước đá:

- Nguồn gốc nguyên liệu: nguyên liệu chủ yếu là cà phê, sữa (pha chế thức uống) do Công ty Cổ phần Trung Nguyên Franchising cung cấp (có phiếu xuất kho) và một số trái cây được mua tại Long Xuyên có hoá đơn rõ ràng.

- Nguồn nước: nguồn nước máy do nhà máy nước cục thành phố Long Xuyên cung cấp.

- Nước đá mua tại Hộ kinh doanh Cơ sở sản xuất Minh Nhật có Giấy Chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm số 15/2024/ATTP-CNĐK ngày 31/01/2024.

b) Hồ sơ xác nhận sức khoẻ, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

Lao động trực tiếp: 04 người, có đủ hồ sơ xác nhận sức khoẻ, còn thời hạn chưa phát hiện bệnh truyền nhiễm cấp tính.

Chủ cơ sở có thực hiện tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định; có xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên ngày 01/7/2024.

c) Địa điểm, diện tích, cơ sở vật chất khu vực chế biến, quy mô phục vụ:

Địa điểm: cách xa nguồn ô nhiễm (tầng 1 Trung tâm Thương mại Vincom Plaza Long Xuyên).

Diện tích tổng cộng: 120 m²; trong đó khu chế biến 20 m², khu phục vụ 100 m².

Nền nhà gạch men, trần bê tông, vách bê tông và kính đảm bảo vệ sinh sạch sẽ; không ú đọng nước; rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày không gây ô nhiễm môi trường.

Quy mô phục vụ: tối đa 01 lần/100 khách.

d) Thiết bị dụng cụ dùng trong chế biến:

Có 01 máy xay cà phê hạt, 02 máy xay sinh tố,...

Có 01 tủ đông lạnh; 01 tủ mát; kệ đựng ly, đĩa, đĩa ngăn nắp, sạch sẽ.

đ) Quy trình chế biến: Khu vực chế biến bố trí theo 01 chiều; có chia từng nơi riêng biệt để pha chế, có bố trí các bồn rửa.

Nhận xét: Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Trung Nguyên Franchising – Cửa hàng Trung Nguyên thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm.

3. Kết luận

1. Đối với 04 doanh nghiệp (sau đây viết tắt là cơ sở) kinh doanh dịch vụ ăn uống (nhà hàng; cửa hàng ăn, uống) có thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

- Có Giấy đăng ký doanh nghiệp chi nhánh, địa điểm kinh doanh do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh An Giang cấp, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang cấp còn hiệu lực.

- Địa điểm: cách xa nguồn ô nhiễm, có diện tích phù hợp quy mô kinh doanh, cảnh quan thoáng, sạch.

- Nhân sự trực tiếp chế biến thực phẩm, được chủ cơ sở tập huấn về kiến thức an toàn thực phẩm; có hồ sơ khám sức khỏe xác nhận không mắc bệnh truyền nhiễm.

- Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: Các cơ sở có hợp đồng mua nguyên liệu (thịt, cá, rau, củ...); chưa phát hiện có phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, nguyên liệu thực phẩm quá hạn sử dụng.

- Nước sử dụng trong chế biến thức ăn từ nguồn nước máy do nhà máy nước thành phố Long Xuyên, thành phố Châu Đốc cung cấp.

- Nước đá sử dụng uống: mua từ cơ sở kinh doanh, sản xuất nước đá đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang tiếp nhận hồ sơ công bố phù hợp.

- Điều kiện vệ sinh: khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm; khu vực ăn uống thoáng, sạch, có đủ bàn ghế; có nơi rửa tay và nhà vệ sinh; có dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày không gây ô nhiễm môi trường.

- Nơi chế biến thực phẩm được thiết kế theo nguyên tắc một chiều.

- Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ: các cơ sở có đủ trang thiết bị, dụng cụ để phục vụ cho chế biến.

- Có hồ sơ kiểm thực 3 bước, thực hiện lưu mẫu thực phẩm theo quy định khi cung cấp thức ăn 01 lần từ 30 khách trở lên.

2. Đối với Doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống (Bếp ăn tập thể công nghiệp) thực hiện đủ các điều kiện theo quy định về an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

- Địa điểm: cách xa khu vực chế biến của Công ty cổ phần Nam Việt, có diện tích phù hợp quy mô kinh doanh, cảnh quan thoáng, sạch.

- Có Giấy đăng ký doanh nghiệp do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh An Giang cấp, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang cấp còn hiệu lực.

- Nhân sự trực tiếp chế biến thực phẩm, được chủ cơ sở tập huấn về kiến thức an toàn thực phẩm; có hồ sơ khám sức khỏe xác nhận không mắc bệnh truyền nhiễm.

- Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm: có hợp đồng mua nguyên liệu (thịt, cá, rau, củ...); chưa phát hiện có phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, nguyên liệu thực phẩm quá hạn sử dụng.

- Nước sử dụng trong chế biến thức ăn từ nguồn nước máy do nhà máy nước thành phố Long Xuyên cung cấp.

- Các khu vực sơ chế nguyên liệu, chế biến thức ăn, phân chia suất ăn riêng biệt, bố trí theo 01 chiều.

- Có hồ sơ kiểm thực 3 bước, hàng ngày có thực hiện lưu mẫu thực phẩm tại tủ có theo dõi nhiệt độ bảo quản mẫu theo quy định.

- Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ: Cơ sở có đủ trang thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến, bảo quản nguyên liệu, lưu mẫu.

- Điều kiện vệ sinh: Khu vực ăn uống thoáng sạch, có đủ bàn ghế, có dụng cụ chia thức ăn sạch, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày.

- Có nơi rửa tay tại khu vực ăn; nhà vệ sinh cách xa khu vực ăn; có dụng cụ chứa đựng, thu gom, xử lý rác thải hàng ngày.

4. Các biện pháp xử lý theo thẩm quyền đã áp dụng: không.

5. Kiến nghị: không

Trên đây là Kết luận thanh tra về việc chấp hành quy định của pháp luật về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống tại Công ty TNHH Tập Đoàn Nhất phẩm Hoàng Gia - Chi nhánh Châu Đốc, Chi nhánh 6 Công ty TNHH suất ăn công nghiệp Com Việt Long An, Địa điểm kinh doanh CTy TNHH Âm thực Hoàng Thái Dương - Làng tôi 2, Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Âm thực Mặt trời vàng – King BBQ Buffet 5, Địa điểm kinh doanh Công ty Cổ phần Trung Nguyên Franchising – Cửa hàng Trung Nguyên./.

Nơi nhận:

- Giám đốc Sở Y tế;
- Thanh tra tỉnh (để báo cáo);
- 05 Doanh nghiệp tại Phụ lục 1;
- Lưu: TTra.

CHÁNH THANH TRA



Phạm Vĩnh Thăng

Phạm Vĩnh Thăng

Phụ lục

DANH SÁCH DOANH NGHIỆP ĐƯỢC THANH TRA

(Kem theo Kết luận thanh tra số /KL-TTra ngày tháng năm 2024)

TT	TÊN CƠ SỞ	CHỦ CƠ SỞ	HUYỆN	ĐỊA CHỈ CỤ THỂ	HÌNH THỨC KINH DOANH
1	CÔNG TY TNHH TẬP ĐOÀN NHẤT PHẨM HOÀNG GIA - CHI NHÁNH CHÂU ĐỐC	DƯƠNG TẤN AN	Châu Đốc	Số 89 Hoàng Diệu, khóm Châu Thới 2, phường Châu Phú B, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang	Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (Nhà hàng ăn uống)
2	CHI NHÁNH 6 CÔNG TY TNHH SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP CƠM VIỆT LONG AN	ĐÀO MINH NHỰT	Long Xuyên	Nhà ăn Cơm Việt Công ty CP Nam Việt - 19D Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Quý, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang	Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (Bếp ăn tập thể công nghiệp)
3	ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH - CÔNG TY TNHH CÔNG TY TNHH ÂM THỰC HOÀNG THÁI DƯƠNG - LÀNG TÔI 2. (Tên cũ: CÔNG TY TNHH CTy TNHH THƯƠNG MẠI SẢN XUẤT LONG TẤN PHƯỚC)	Nguyễn Thị Hồng Thắm	Long Xuyên	Thửa đất số 183 tờ bản đồ số 15, phường Đông Xuyên, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang	Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (Nhà hàng ăn uống)
4	ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY CỔ PHẦN ÂM THỰC MẶT TRỜI VÀNG - KING BBQ BUFFET 59	LÊ VŨ MINH	Long Xuyên	L4-04-05, tầng 4, TTTM Vincom An Giang, Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Bình, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang	Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (Cửa hàng ăn uống)
5	ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY CỔ PHẦN TRUNG NGUYÊN FRANCHISING - CỬA HÀNG TRUNG NGUYÊN	ĐẶNG NGUYỆT YẾN THANH	Long Xuyên	Gian hàng L1-02, Trung tâm Thương mại Vincom Plaza Long Xuyên, số 1242 Trần Hưng Đạo, phường Mỹ Bình, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang	Kinh doanh Dịch vụ ăn uống (Cửa hàng giải khát và điểm tâm sáng)