

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

Thực hiện Quyết định số 151/QĐ-TTra ngày 12/9/2023 của Chánh Thanh tra Sở Y tế 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 21/9/2023 đến 01/11/2023, Đoàn Thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 12 doanh nghiệp (theo kế hoạch 19 doanh nghiệp, trong đó có 06 doanh nghiệp đã ngưng hoạt động, 01 doanh nghiệp chuyển đổi mô hình hộ kinh doanh cá thể).

Xét Báo cáo kết quả thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống tại các doanh nghiệp ngày 18/11/2023 của Trưởng Đoàn Thanh tra, Thanh tra Sở Y tế kết luận như sau:

I. Khái quát chung

1. Đặc điểm tình hình tổ chức, hoạt động có liên quan đến nội dung thanh tra của 12 doanh nghiệp là đối tượng thanh tra:

12 doanh nghiệp được thanh tra, về hoạt động như sau:

- 10 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống;
- 01 doanh nghiệp sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; 01 doanh nghiệp sản xuất nước đá.

(nội dung chi tiết tại phụ lục 1)

2. Hiện trạng 06 doanh nghiệp, qua xác minh đã ngưng hoạt động:

(nội dung chi tiết tại phụ lục 2)

II. Kết quả kiểm tra, xác minh

1. Loại hình dịch vụ ăn uống: 08 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống, 02 doanh nghiệp cung cấp suất ăn công nghiệp.

a) Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở

Khu vực ăn uống thoáng sạch, có đủ bàn ghế, có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống sạch, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày.

Nơi chế biến thức ăn được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm;

Có nơi rửa tay và nhà vệ sinh. Có dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải; chất thải, rác thải được thu gom, xử lý hàng ngày không gây ô nhiễm môi trường.

b) Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

Các cơ sở có đủ trang thiết bị, dụng cụ để phục vụ cho chế biến và ăn uống, Có nơi sơ chế nguyên liệu thực phẩm, chế biến thực phẩm, tủ bảo quản nguyên liệu thực phẩm, bảo quản thực phẩm bao gói sẵn.

c) Điều kiện về con người

Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống có hồ sơ khám sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm (xác nhận của chủ doanh nghiệp).

d) Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

Nước sử dụng từ nguồn nước máy của Công ty Điện Nước, nước đá sử dụng trong ăn uống đã được Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tiếp nhận cơ sở tự công bố phù hợp.

Các doanh nghiệp có hợp đồng mua nguyên liệu (thịt, cá, rau, củ...); có dụng cụ lưu mẫu thức ăn và tại thời điểm thanh tra không phát hiện nguyên liệu thực phẩm quá hạn, phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.

2. Sản xuất thực phẩm:

2.1. 01 doanh nghiệp sản xuất nước đá.

a) Công bố sản phẩm: có hồ sơ công bố.

b) Ghi nhãn sản phẩm: Nhãn đúng quy định và đúng hồ sơ công bố

c) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

- Điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ:

- Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: có hồ sơ khám sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

- Quy trình sản xuất, chế biến: có quy trình thực hiện theo quy định 01 chiều.

- Vận chuyển và bảo quản thực phẩm: thực hiện đảm bảo điều kiện bảo quản theo quy định.

- Nguồn nước: có hồ sơ kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn theo quy định.

2.2. 01 doanh nghiệp sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe:

a) Công bố sản phẩm: có hồ sơ công bố.

b) Ghi nhãn sản phẩm: Nhãn đúng quy định và đúng hồ sơ công bố

c) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

- Điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ:

- Nhân sự: đảm bảo nhân sự theo quy trình sản xuất.

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm: có hồ sơ khám sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.