

Số: 99 /BB-HTP

Quận 7, ngày 28 tháng 11 năm 2023

BIÊN BẢN

Kiểm tra an toàn thực phẩm đối với dịch vụ ăn uống (Bếp ăn bán trú)

Thực hiện Quyết định số 488/QĐ-BQLATTP ngày 05 tháng 09 năm 2022 của Trường Ban quản lý an toàn thực phẩm TPHCM về việc chấp hành pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc qui định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Hôm nay vào lúc 8 giờ 00 phút, Ngày 28 tháng 11 năm 2023, Đại diện Trường THCS Huỳnh Tấn Phát cũng như Ban Đại diện Cha Mẹ học sinh tiến hành kiểm tra tại cơ sở dịch vụ ăn uống tại công ty TNHH HẠNH PHÚC

Tên cơ sở thực phẩm: Công ty TNHH ẨM THỰC HẠNH PHÚC

Địa chỉ: 300/37 Nguyễn Văn Linh, phường Bình Thuận, Q7 Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 02866806131

Email:

Người đại diện theo pháp luật: NGUYỄN THỊ LOAN Chức vụ: Giám đốc

Loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống: Cung cấp suất ăn công nghiệp

I. THÀNH PHẦN THAM GIA BUỔI LÀM VIỆC

1. Đoàn kiểm tra

- Ông (bà): Nguyễn Duy Anh Thu Chức vụ: Phó Hiệu Trưởng Trường đoàn
- Ông (bà): Nguyễn Thị Lan Hương Chức vụ: Nhân viên y tế - Thư ký
- Ông (bà): Nguyễn Văn An Chức vụ: Trưởng Ban Đại diện CHHS
- Ông (bà): Đỗ Thị Kiều Hương Chức vụ: Trưởng Ban CHHS Lớp 7A7
- Ông (bà): Nguyễn Thanh Lý Chức vụ: Phó ban CHHS Lớp 6A3
- Ông (bà): Huỳnh Thị Xuyên Chức vụ: Trưởng ban lớp 6A2
- Ông (bà): Nguyễn Thanh Vũ Chức vụ: Phó ban Đại diện
- Ông (bà): Trần Tuấn Nghĩa Chức vụ: Ủy viên ban CHHS lớp 7A7
- Ông (bà): Chức vụ:
- Ông (bà): Chức vụ:
- Ông (bà): Chức vụ:
- Ông (bà): Chức vụ:

2 Đại diện cơ sở thực phẩm

- Ông (bà)Nguyễn Thị Loan..... Chức vụ: Giám đốc.....
 - Ông (bà) Chức vụ:

II. HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp: **Không** [], **Có** [x] số: 0313624214 cấp ngày 06/04/2019 do Sở Kế Hoạch và Đầu Tư tỉnh Đắk Lắk; Kinh doanh đúng ngành nghề đăng ký: **Không** [], **Có** [x]

2. Giấy chứng nhận Haccp Codex 2020 **Không** [], **Có** [x] số: 3302101302 cấp ngày 08/02/2023 do Ủy ban an toàn thực phẩm và giám định tỉnh Đắk Lắk cấp
 Còn hiệu lực: **Không** [], **Có** [x]

3. Số người lao động: 50 (Trực tiếp: 50 Gián tiếp:

4. Giấy xác nhận kiến thức về ATTP/tập huấn kiến thức ATTP (được chủ cơ sở xác nhận): **Có** [], **Không** [], số người không có/tổng số:/.....

5. Giấy xác nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: **Có** [x]; **Không** []; số người không có/tổng số: 50 / 70.....

III. ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

TT	NỘI DUNG	Tài liệu tham chiếu	Nhận xét		Diễn giải nội dung không đạt
			Đạt	Không đạt	
I	Yêu cầu về điều kiện vệ sinh cơ sở				
1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	Khoản 1 Điều 28 Luật ATTP	x		
2	Cổng rửa ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng	Khoản 4 Điều 28 Luật ATTP	✓		
3	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	Khoản 2 Điều 28 Luật ATTP	x		
4	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh; thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.	Khoản 3, 6 Điều 28 Luật ATTP	✓		
5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	Khoản 5 Điều 28 Luật ATTP	✓		
6	Có nhà vệ sinh, nơi rửa tay	Khoản 3, 6 Điều 28 Luật ATTP	✓		
II	Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ				
7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	Khoản 1 Điều 29 Luật ATTP	✓		

8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh	Khoản 2 Điều 29 Luật ATTP	X		
9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	Khoản 3 Điều 29 Luật ATTP	X		
III Yêu cầu đối với chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm					
10	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn	Khoản 1 Điều 30 Luật ATTP	X		
11	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	Khoản 2 Điều 30 Luật ATTP	X		
12	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Điểm b, khoản 1 Điều 5 NB 155	X		
13	Thực hiện kiểm thực ba bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế	Điểm a, khoản 1 Điều 5 NB 155	X		
14	Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế		X		
IV Yêu cầu đối với người sản xuất, kinh doanh thực phẩm					
15	Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm tuân thủ quy định về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	Khoản 4 Điều 29 Luật ATTP; khoản 2 Điều 5 Nghị định 155	X		
16	Tuân thủ quy định về kiến thức của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Khoản 4 Điều 29 Luật ATTP	X		
17	Tuân thủ quy định thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm		X		
18	Lấy mẫu để kiểm nghiệm Lượng mẫu lưu ở thể rắn là 100gr và thể lỏng là 150gr		X		
KẾT LUẬN, KIẾN NGHỊ					
Kết luận	Các nội dung cơ sở thực hiện: - Nhận viên thực hiện bảo hộ lao động đầy đủ thi tập xúc và thức ăn.				
	Những mặt còn tồn tại: - Gạo có gan gù nhà phục, đầu chĩnh - Những khay cơm tiền yêu cầu cần đầy lên trên cơn hương vào khay cơm				

ỦY BAN NHÂN DÂN

Kiến nghị:

- Muốn một căn nhà chi Ban Đại Diện đã nêu
- yêu cầu suất ăn khác phục
- Nhà có sĩ khác phục căn nhà chi

Biên bản kiểm tra kết thúc lúc 9 giờ 35 phút cùng ngày./.

Biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia và đại diện cơ sở được kiểm tra công nhận những nội dung ghi trong biên bản là đúng và kí tên. Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau. 01 bản sẽ gửi lại cho cơ sở được kiểm tra, 01 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ

ĐD cơ sở suất ăn
(Ký tên)



Nguyễn Thị Loan

Các thành viên BDD CMHS
(Ký tên)

Nguyễn Xuân An
Đỗ Thị Anh Hồng

Trưởng Đoàn
(Ký tên)



Nguyễn Duy Anh Thư

Nguyễn Thị Xuyên

Nguyễn Thanh