

Số: 231 /KL-ATTP

Quảng Bình, ngày 07 tháng 8 năm 2019

KẾT LUẬN THANH TRA

**Về việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm
trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình nhà hàng ăn uống
tại thành phố Đồng Hới**

Thực hiện Quyết định thanh tra số 172/QĐ-ATTP ngày 10 tháng 6 năm 2019 của Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình nhà hàng ăn uống tại thành phố Đồng Hới, từ ngày 25/6/2019 đến ngày 11/7/2019, Đoàn thanh tra đã tiến hành thanh tra tại 19/20 nhà hàng trên địa bàn thành phố Đồng Hới như sau:

1. Nhà hàng Bình Minh thuộc Công ty TNHH Sinh Vân, địa chỉ tại: Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
2. Nhà hàng Bình Yên thuộc Công ty TNHH Biển Khơi, địa chỉ tại: Đường Hương Giang, Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
3. Nhà hàng Sóng Thần thuộc Công ty TNHH Sóng Thần, địa chỉ tại: Đường Hương Giang, Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
4. Nhà hàng Nam Thành thuộc Doanh nghiệp tư nhân Nam Thành, địa chỉ tại: Đường Hương Giang, Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
5. Nhà hàng Phố Biển thuộc Công ty TNHH Nhà hàng Phố Biển, địa chỉ tại: Đường Quách Xuân Kỳ, Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
6. Nhà hàng Everland thuộc Công ty cổ phần Cảnh quan Không gian xanh, địa chỉ tại: Số 1 Nguyễn Văn Trỗi, Phường Hải Đình, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
7. Nhà hàng Biển Đông thuộc Doanh nghiệp tư nhân Châu Long, địa chỉ tại: Tiểu khu 7, Phường Hải Thành, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;
8. Nhà hàng Luxe Place thuộc Công ty TNHH Thương mại và dịch vụ Song Thành, địa chỉ tại: số 35 Đường Trần Quang Khải, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

9. Nhà hàng Hội quán Quê Nhà thuộc Công ty TNHH Thương mại Khôi Nguyên, địa chỉ tại: số 18 Trần Hưng Đạo, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

10. Nhà hàng Sari BBQ thuộc Công ty TNHH Dịch vụ thương mại Lê Trần, địa chỉ tại: Khu đô thị Bắc Trần Hưng Đạo, Phường Đồng Phú, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

11. Nhà hàng Tân Trường Xanh thuộc Công ty TNHH Trường Xanh, địa chỉ tại: số 36 Đường Xuân Diệu, Phường Nam Lý, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

12. Nhà hàng Lá Cọ thuộc Công ty TNHH dịch vụ du lịch Hoa Sen, địa chỉ tại: Đường Phạm Văn Đồng, Phường Đức Ninh Đông, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

13. Nhà hàng Hải Yến thuộc Công ty TNHH Thương mại dịch vụ Hải Yến, địa chỉ tại: Thôn Tây Phú, Xã Quang Phú, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

14. Nhà hàng Vạn Tuế thuộc Công ty TNHH Dịch vụ và Thương mại Minh Anh, địa chỉ tại: Thôn Bắc Phú, Xã Quang Phú, Thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình;

15. Nhà hàng Quốc Dũng thuộc Công ty TNHH dịch vụ Quốc Dũng, địa chỉ tại: Đường Trương Pháp, Xã Quang Phú, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

16. Nhà hàng Amor Palace thuộc Công ty cổ phần tổng hợp Thành Phước, địa chỉ tại: số 101 Đường Hữu Nghị, Phường Nam Lý, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

17. Nhà hàng Song Anh thuộc Công ty TNHH sản xuất và thương mại tổng hợp Song Anh, địa chỉ tại: số 36 Lý Thường Kiệt, Phường Đồng Phú, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

18. Nhà hàng Chang Chang Seafood thuộc Công ty TNHH Trần Thế, địa chỉ tại: Đường Phạm Văn Đồng, Phường Đức Ninh Đông, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

19. Nhà hàng Kim Tuyền thuộc Công ty cổ phần Thương mại và xây dựng Rừng Xanh, địa chỉ tại: Lô 46 BĐ 29 Khu đô thị Bắc Lê Lợi, Phường Đồng Phú, Thành phố Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình;

01/20 nhà hàng (Nhà hàng Ngọc Toàn thuộc Công ty TNHH Thương mại Ngọc Toàn) Đoàn không tiến hành thanh tra do Giám đốc Công ty đi công tác xa, thời gian dài trước thời gian Chi cục ra Quyết định thanh tra và không kịp ủy quyền cho ai làm việc với Đoàn thanh tra.

Xét báo cáo kết quả thanh tra ngày 05/8/2019 của Trưởng đoàn thanh tra, ý kiến giải trình của cơ quan, tổ chức, cá nhân là đối tượng thanh tra, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kết luận như sau:

I. Khái quát chung:

Căn cứ Kế hoạch số 11/KH-BCĐVSATTP ngày 18/01/2019 của Ban chỉ đạo Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Quảng Bình về Kế hoạch thực hiện Đề án “Nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm giai đoạn 2017-2020” năm 2019; Kế hoạch số 213/SYT-TTr ngày 31/01/2019 của Sở Y tế về Kế hoạch thanh tra y tế năm 2019, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm triển khai thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình nhà hàng ăn uống trên địa bàn thành phố Đồng Hới. Đoàn thanh tra đã tiến hành kiểm tra, xác minh tại 19 nhà hàng trên địa bàn thành phố Đồng Hới; Các nhà hàng hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống và được thành lập từ 01 đến 15 năm.

II. Kết quả kiểm tra, xác minh:

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

1.1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: 19/19 Công ty có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp ở hình thức Công ty TNHH/Công ty cổ phần/doanh nghiệp tư nhân;

1.2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: 19/19 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp còn hạn theo quy định;

1.3. Tổng số người lao động: 175 người; trong đó: Trực tiếp: 120 người; Gián tiếp: 55 người;

1.4. Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP: 155 người (do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Quảng Bình/chủ cơ sở xác nhận);

1.5. Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp chế biến thực phẩm: 120 người; của chủ cơ sở và của người gián tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm: 29 người;

1.6. Giấy chứng nhận cơ sở đạt ISO, HACCP và tương đương: Không có

2. Điều kiện an toàn thực phẩm:

2.1 Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở:

+ Địa điểm, môi trường: 19/19 nhà hàng có địa điểm môi trường cao ráo, thông thoáng, không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác;

+ Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm: 19/19 nhà hàng có khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm đạt yêu cầu, được vệ sinh sạch sẽ, cách biệt với các nguồn ô nhiễm.

+ Bếp ăn: 19/19 nhà hàng có bếp ăn được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp): 19/19 nhà hàng có tường xung quanh khu vực chế biến được ốp lát gạch, dễ vệ sinh, và được vệ sinh sạch sẽ;

+ Sàn nhà: 19/19 nhà hàng có sàn nhà được ốp lát gạch/gỗ, dễ vệ sinh, được vệ sinh sạch sẽ và không đọng nước.

+ Khu vực ăn uống: 19/19 nhà hàng có khu vực ăn uống được sắp xếp gọn gàng, vệ sinh sạch sẽ, thông thoáng.

+ Kho bảo quản thực phẩm: 19/19 nhà hàng có kho bảo quản thực phẩm/tủ đông, tủ lạnh đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định: thực phẩm bảo quản sắp xếp gọn gàng, có đầy đủ trang thiết bị và thực hiện bảo quản theo quy định.

+ 19/19 nhà hàng có hệ thống cung cấp nước cho chế biến, hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh; có các phòng thay quần áo bảo hộ lao động; có nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn uống, được vệ sinh sạch sẽ;

2.2 Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

19/19 nhà hàng có các trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo trong kinh doanh dịch vụ ăn uống như: Phương tiện rửa tay và khử trùng tay; thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại; quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, khẩu trang; trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm; thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín; thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến; thiết bị, dụng cụ đê kê, gấp, xúc thức ăn; có dụng cụ và tủ lưu mẫu theo quy định; dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy, hợp vệ sinh;

2.3. Điều kiện về con người

+ 18/19 Nhà hàng có nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm thực hiện thay đồ bảo hộ, mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi trang sức, cắt ngắn móng tay, sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay. 01/19 Nhà hàng có nhân viên trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang. Đã xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH sản xuất và thương mại tổng hợp Song Anh - Nhà hàng và cà phê Song Anh với hành vi: Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang.

+ 19/19 nhà hàng có phụ trách bộ phận bếp nắm được nguyên tắc một chiều và thực hiện đúng nguyên tắc.

+ 19/19 nhà hàng ghi chép kiểm thực 03 bước theo quy định;

+ 19/19 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có phụ trách bộ phận, nhân viên nắm được phương pháp lưu mẫu và thực hiện lưu mẫu đúng nguyên tắc.

2.4. Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước

+ Các Công ty có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn, có các hóa đơn, chứng từ liên quan.

+ Đa số các nhà hàng không sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thực phẩm;

+ Nước dùng trong chế biến thực phẩm: Sử dụng nguồn nước máy hoặc nước giếng khoan xử lý qua hệ thống lọc trước khi chế biến;

+ Thực phẩm bao gói sẵn sử dụng để chế biến được đã công bố, nhãn mác đúng quy định. Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra không phát hiện thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, quá hạn sử dụng, vi phạm về ghi nhãn hàng hóa.

3. Nội dung khác: Tại thời điểm kiểm tra, xác minh tại cơ sở Đoàn đã tiến hành các xét nghiệm nhanh tinh bột, dầu mỡ đối với dụng cụ chứa đựng thực phẩm (20 mẫu chén, 24 mẫu đĩa). Kết quả 44 mẫu xét nghiệm nhanh có kết quả âm tính.

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm: Không.

III. Kết luận:

1. Những mặt các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã chấp hành:

Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra ghi nhận việc chấp hành các quy định của pháp luật của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau:

- Các Nhà hàng thuộc Công ty có các hồ sơ liên quan đến an toàn thực phẩm theo quy định gồm: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do Sở Kế hoạch và đầu tư Quảng Bình cấp; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm còn hạn theo quy định; Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm và xác nhận đủ sức khỏe người trực tiếp chế biến thực phẩm; Hồ sơ kiểm thực 03 bước; Hợp đồng cung cấp nguyên liệu thực phẩm.

- Người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm và khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- Điều kiện cơ sở, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản thực phẩm đảm bảo quy định trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Các Công ty có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn; sử dụng nguồn nước, các thực phẩm bao gói sẵn trong chế biến thực phẩm đảm bảo yêu cầu. Tại thời điểm kiểm tra, xác minh Đoàn thanh tra không phát hiện thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, quá hạn sử dụng.

- Kết quả xét nghiệm nhanh 44 mẫu dụng cụ có kết quả âm tính.

2. Các tồn tại, hạn chế:

01/19 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (Công ty TNHH sản xuất và thương mại tổng hợp Song Anh - Nhà hàng và cà phê Song Anh) vi phạm quy định về an toàn thực phẩm: Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang.

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

Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Bình đã ban hành Quyết định xử phạt vi phạm hành chính đối với Công ty TNHH sản xuất và thương mại tổng hợp Song Anh - Nhà hàng và cà phê Song Anh với số tiền phạt:

4.000.000 đồng; Công ty TNHH sản xuất và thương mại tổng hợp Song Anh đã chấp hành quyết định xử phạt vi phạm hành.

V. Kiến nghị các biện pháp xử lý:

Không có;

Trên đây là Kết luận thanh tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình nhà hàng ăn uống tại thành phố Đồng Hới. Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm giao Trưởng Đoàn thanh tra tổ chức việc công khai Kết luận thanh tra, gửi Kết luận thanh tra cho đối tượng thanh tra và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan theo quy định của pháp luật./.

Nơi nhận:

- Thanh tra Sở Y tế;
- Đối tượng thanh tra;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Website Chi cục ATVSTP Quảng Bình;
- Lưu: VT, TTrCc.

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Quốc Tuấn